



En el presente número

¡Todo son buenas noticias!

Ferías

Gamas de productos

Envases innovadores

Noticias del mercado y de las cosechas

Nuevos productos en nuestra gama

Ardo culinario

Ardo international

¡Todo son buenas noticias!

'El mundo a la vuelta de la esquina.' Una expresión que para Ardo se acerca mucho a la realidad. Nuestro mercado es cada vez más amplio, con **grandes desarrollos en el Sur y el Este de Europa**. A través de nuestras oficinas de ventas distribuidas por todo el mundo, Ardo llega cada día a un mayor público con productos orientados al mercado y un servicio flexible.

Para satisfacer las grandes expectativas de nuestros clientes, Ardo busca constantemente **nuevas variedades**, así como nuevos **envases más prácticos y ecológicos**. Por ejemplo, ofrecemos envases biodegradables ¡que se desintegran en 4 años en vez de 100. ¡Esto sí que es trabajar por el respeto del medio ambiente!

El mercado de materias primas también está en pleno desarrollo. Los cambios en las cosechas y superficies hacen que nuestros agrónomos deban concentrarse cada vez más en un suministro óptimo de la cantidad de materias primas necesaria para poder satisfacer una **creciente demanda de frutas y verduras frescas congeladas**. Todas las cifras de mercado indican que el ámbito de ventas todavía no ha alcanzado su punto de saturación absoluto. En este boletín, ahondaremos más en estos temas.

Por supuesto, les esperamos en las **múltiples ferias internacionales** en las que Ardo tiene previsto participar en breve. Nuestro personal les informará, y podrán descubrir nuestras novedades en productos y embalajes. ¡Además, podrán degustar nuestros productos!

¡Nos vemos allí!

Ferías

PIR MOSKOU - RU

1-4/10/2008

Crocus-Expo International Exhibition Center

Pabellón 3 - Sala 12 - Stand 1D11

www.pir.ru

CONXEMAR VIGO - ES

7-9/10/2008

Vigo Exhibition Center - Zona J - Stand J3

www.conxemar.com

SIAL PARIS - FR

19-23/10/2008

Parc des Expositions - Paris-Nord Villepinte

Sala 6 - Stand 6 M 040

www.sial.fr

GAST HERBST SALZBURG - AT

8-12/11/2008

Messezentrum Salzburg

Sala 12 - Stand 112

www.gastmesse.at

HORECA EXPO GANTE - BE

23-27/11/2008

Flanders Expo - Sala 7 - Stand 7216

www.horecaexpo.be



Gamas de productos

Classics



Classics

La gama Ardo de ingredientes básicos de alta calidad es una práctica manera de ahorrar tiempo y esfuerzo a la hora de preparar múltiples y deliciosos platos.

Una auténtica **ayuda en la cocina** es la **brunoise**: zanahoria, apio, puerro y cebolla cortados en dados y, por tanto, muy práctica para usar en salsas, sopas y



otras preparaciones. Sin olvidar los clásicos cubos de cebolla, tomate en dados y verduras en juliana.



Carrots rustica, una mezcla de zanahoria amarilla y naranja con un corte artesanal, como si estuviera cortada a mano.



En el caso del **wok verde**, la naturaleza muestra todo su esplendor a través de los tonos del verde brillante de sus ingredientes. Además de saltearse en el wok, esta mezcla - sin salsa ni especias - se puede cocer en agua o al vapor.



Mezcla de arroz Mekong, una mezcla de arroz basmati con deliciosas verduras. Ideal para revueltos o guisos en el wok y platos fríos.



Pasta primavera, una mezcla de tiras de zanahoria y puerro, hojas de espinaca, brotes de soja y pasta, la base ideal para preparar pasta en el wok o en el horno.

eXpress



Express

Precocinado o prefrito y listo. Solo hay que calentarlo o incorporarlo en platos fríos.

Variadas, sabrosas y actuales: las verduras asadas de la gama Ardo para los sectores hogar, restauración e industrial se preparan fácilmente. ¿Nuestras sugerencias? No olvide probar el **'italian grill'**



y el **'country grill'** o clásicos como el **pimiento asado**, el **calabacín asado** y la **berenjena asada**.



Los **purés de hortalizas** se preparan en un momento y son fáciles de dividir en porciones. Ideales para preparar **platos calientes, sopas y salsas**.



Desde la mezcla de **arroz blanco** con arroz salvaje a una variedad **exótica de basmati**: nuestra gama de arroces precocinados ofrece la mejor selección para los amantes del arroz.



Legumbres como la alubia **flageolet** y las **alubias rojas** vuelven a la cocina. Con razón. Son muy saludables, tienen mucha fibra y, por lo tanto, facilitan la digestión. Además, reducen el colesterol.



La **pasta fresca congelada** también sigue siendo popular. Su fácil uso y la óptima relación calidad-precio son los principales argumentos para usar esta amplia gama.

Les Fruits



Les Fruits

Jamás había sido tan elevada la demanda de mezclas de fruta listas para usar. Ardo no sería Ardo si no pudiera ofrecer una amplia gama.

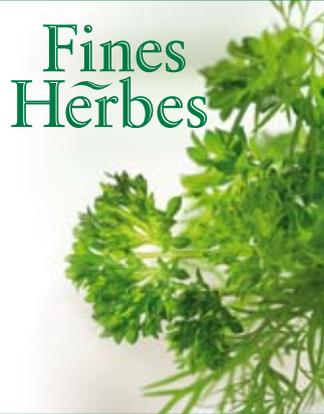


Tenemos, por ejemplo, la cesta de **frutos del bosque** y la **mezcla de frutas negras**, o la macedonia exótica, con salsa de maracuyá, y también una deliciosa mezcla de **frutas tropicales** y el **sunny mix**. Estas mezclas solo tienen que dejarse descongelar y se pueden usar en macedonias, para acompañar un helado, hacer un coulis y muchas otras preparaciones de fruta. Y, por supuesto, nuestra amplia gama monoproducto, como las **fresas**, **frambuesas**, **arándanos**, etc.





Fines Herbes



Les Tapas



Bio



A Table

La solución para los que tienen poco tiempo, pero quieren comer bien: una selección de apetitosos platos preparados de verduras, sutilmente sazonadas y/o bañadas con una salsa apropiada. Una saludable gama de verduras preparadas, fácilmente porcionables, ofrece una gran ayuda en cualquier cocina.



Para los platos de moda todos los paladares miran hacia el sur. Por ejemplo, los **risottos** son muy populares pero también son recetas muy laboriosas. Por eso, Ardo ofrece tres deliciosas variedades que se calientan rápidamente en el microondas o en la sartén.



Se puede degustar. Por qué no prueba nuestro **risotto spinaci** con espinacas, el **risotto funghi** con champiñones y el **risotto pomodori** con tomate?



La **roast supreme**, una mezcla atrevida y sorprendente de verduras asadas con salsa de mantequilla a las hierbas, vinagre balsámico y salsa de soja, es ideal para acompañar platos de carne.



La **insalata mediterranea**, una ensalada de pasta fría con verduras mediterráneas y aliño, es ideal para cualquier buffet



Además, la gama 'A Table' incluye otros deliciosos clásicos, como las **espinacas a la crema** o el **brécol a la crema** y la **col roja con manzana**, disponible todo el año.

Fines Herbes

El jardín de hierbas aromáticas de Ardo está abierto todo el año. Todas las variedades se congelan frescas y sueltas inmediatamente después de recogerlas, de manera que no se pegan y se pueden dividir fácilmente en porciones.



Su intenso sabor y aroma están a la altura de las **hierbas aromáticas frescas**.

La gama 'Fines Herbes' propone una amplia selección de deliciosas hierbas aromáticas básicas o en mezclas.

Las **chalotas**, **las cebollas** y **los ajos**, todos ya troceados, son la solución ideal: se coge la porción necesaria, y se puede usar inmediatamente en múltiples salsas y platos.

La **albahaca** fresca congelada de Ardo le dará ese toque mediterráneo a su cocina.



Les Tapas

Las tapas forman parte de la cultura gastronómica española, pero en los últimos años se ha convertido en una atractiva tendencia global. Por supuesto, también las encontrará en la gama Ardo.

Onion rings, deliciosos aros de cebolla, ideales para un aperitivo, tentempié o para acompañar una comida. Crujientes por fuera y deliciosamente tiernos por dentro. Se pueden preparar en el horno, en la freidora o en la sartén y hay 3 variedades de sabor: natural, rebozado y empanado.

Bio

Ardo ofrece una amplia gama de verduras y mezclas de verduras ecológicas para los canales hogar, restauración e industriales.

Desde floretes de coliflor, pasando por el maíz o las rodajas de zanahoria, hasta la col roja con manzana y las espinacas a la crema: **todo esto y mucho más en nuestra gama Bio**.



Envases innovadores



Noticias del mercado y de las cosechas



Ardo presenta verduras y frutas en distintos formatos de envases y pesos, adaptados a cada segmento de mercado.

Bolsas tipo almohada

Las clásicas bolsas 'horizontales', algunas con zip o abertura fácil. Disponibles en diversos gramajes hasta un máximo de 2,5 kg.

Bolsas de pie

Estas modernas bolsas que pueden colocarse en vertical permiten una exposición muy llamativa en la sección de congelados.

Atractivas cajas

En distintas unidades de peso.

Las barquetas

Bandejas llanas de plástico o aluminio, ganan cada vez más popularidad en el canal hogar. Sus principales bazas: atractivas por su sencillez, fuerte presencia gracias a su estilo moderno y un apilado eficaz en los estantes.

Cajas de cartón

Para unidades de venta a partir de 5 kg.

Bolsas del plástico

Para embalajes industriales a partir de 10 kg.



Sial d'Or para Ardo Mochov (CZ)

Durante la feria Sial de París, se concederá el Sial d'Or en la categoría 'productos frescos congelados (non azucarar)' a Ardo Mochov. El jurado seleccionó 2 referencias de la marca Mochov entre 261 propuestas enviadas por 29 países. La vistosa composición del 'Baby mix' atrae especialmente a los niños, mientras el 'Potence Mix' inspira más bien a los hombres. Ambas mezclas pretenden mejorar el consumo de hortalizas en sus respectivos públicos objetivo.



A pesar del cierre relativamente tardío de los contratos de cultivo por parte de nuestros agrónomos, los contratos de venta han sido confirmados en fechas más tempranas que en años anteriores. Esto se debe a que los elementos que han afectado notablemente al precio de coste este año, en particular las materias primas y la energía, ya se conocían a principios de 2008. Un mercado de consumo de frutas y verduras congeladas, con un crecimiento promedio y global de un 4 a 5% en Europa, implica inmediatamente una demanda adicional de productos acabados de alrededor de 150.000 toneladas. Ciertamente, la firma temprana de los contratos ha beneficiado a nuestros clientes. Las cosechas acordadas a fecha de hoy no muestran unos resultados excepcionales: **podemos hablar de una cosecha moderada, normal**, sin excedentes, lo cual significa que quien haya asegurado grandes cantidades a tiempo, también tendrá más posibilidades de obtener la cantidad y, sobre todo, la calidad deseada para este año. Un breve resumen:



Espinacas: los programas de primavera han terminado.

Especialmente el volumen de espinacas en hojas no se ha alcanzado en todos los sitios. Las espinacas de otoño se siembran ahora. Se espera poder suplir suficientemente el déficit de espinacas en otoño.



Guisantes: los resultados difieren por país. Se espera alcanzar el 90-95% del volumen previsto con la calidad deseada.



Judías: la cosecha se retrasa debido a una siembra tardía, con riesgo de helada nocturna que esto conlleva y que puede afectar a la calidad de las judías.



Coliflor: la cosecha de verano en julio ha transcurrido con normalidad. Se han alcanzado las cantidades presupuestadas.



Pimiento: sigue siendo muy difícil obtener grandes cantidades de pimiento fresco para la industria. Sigue habiendo una demanda muy grande, tanto para la industria como para el mercado de productos frescos, y todas las existencias llevan agotadas desde hace meses.



Brécol: la producción en España es normal, pero en Francia es deficitaria.



Maíz: la cosecha en España comenzó a mediados de agosto, con cierto retraso debido a la siembra tardía. No se alcanzarán los resultados de cosecha previstos. Se prevé un déficit de entre un 10 y un 20%.



Zanahorias: no se han detectado problemas significativos. La calidad de las zanahorias pequeñas es muy buena.

Miscelánea: los productos de colinabo no pueden empezar hasta mediados de agosto. ¡¡Esperemos que sea un otoño próspero en cosechas!!

Nuevo!

Ampliación de surtido

En Ardo nos dedicamos continuamente al desarrollo de nuevos productos para responder a las necesidades y tendencias del mercado. A continuación les presentamos un resumen de las novedades en nuestro surtido.

Zanahorias arco iris (Rainbow Carrots)

Esta mezcla de **zanahorias blancas, amarillas y naranjas a rodajas** es realmente única. Su llamativa combinación de colores, desde el blanco hasta el naranja, es el resultado de un proceso totalmente natural. Lo que hacemos es mezclar semillas de tres variedades de zanahorias diferentes y dejamos que la naturaleza se encargue del resto. Y luego se recolectan las tres variedades todas juntas. El resultado es una gran variedad de colores que

aportan originalidad a cualquier plato. Modo de preparación: al vapor, estofadas y en el microondas. WSM610 - 4x2,5kg



Boniatos (Sweet Potatoes)

Actualmente, el boniato está ganando mucho terreno. Es una verdura con gran tradición en Norteamérica y Sudamérica. Ahora en Europa se valoran cada vez más sus propiedades culinarias. Ardo le ofrece esta deliciosa variedad de la patata en un corte de **estilo artesanal**. Así, usted se ahorrará

bastante tiempo, puesto que es difícil de pelar debido a su estructura irregular y dura. Disfrutará del boniato en un sinfín de preparaciones: en platos agrídulces y picantes, pero también al gratén y en purés. Modo de preparación: frito, cocido al vapor, en la sartén o en el horno. AZ2610 - 4x2,5kg



Verduras asadas en bandeja de aluminio

Muchos ya han descubierto nuestras deliciosas verduras a la parrilla. Para que disfruten todavía más de su estupendo sabor, ahora en Ardo le ofrecemos dos de nuestras recetas de éxito, **Pimiento rojo y amarillo** asado parrilla y **Country Grill**, también en **bandejas de aluminio** para el horno o la barbacoa. Muy prácticas para el verano, ya que se pueden calentar en la barbacoa mientras se asa la carne o el pescado. Fáciles y rápidas de preparar y sobre todo, ¡deliciosas!

Country Grill : CGR35Z - 9x350g

Parrilla Grill : PPG30Z - 9x300g



Minestrone Classico

Ardo ahora también propone la versión clásica del minestrone, **una mezcla de diferentes verduras con judías borlotti**.

MIC610 - 4x2,5kg



Espinacas en hojas en raciones de 125g

Las espinacas continúan siendo un producto estrella en el mercado alimenticio. Por eso, Ardo amplía su surtido con espinacas en hojas en raciones de 125g. **Las espinacas mantienen su bonita estructura en hoja y fácilmente podrás usar sólo la cantidad requerida según el número de comidas deseado.**

Disponible en envase de 4x2,5kg (20 porciones de 125g).



Pulpas de fruta

Nuevo en Ardo: pulpa de fruta fresca congelada en porciones de ± 7g.

Inmediatamente utilizables en múltiples preparaciones, como sorbetes, cócteles, batidos y muchos más. Para elaborar estas compotas de fruta se seleccionan las mejores variedades de fruta, que se someten a un

proceso de pasteurización. Así conservan su sabor y aroma naturales originales. Y no llevan colorantes, azúcares añadidos ni conservantes. Las pulpas de **fresa, frambuesa, plátano o mango** se pueden dosificar perfectamente gracias a su formato en porciones.

Disponible en envases de 5x1kg. XPB210 - XAP210 - XFP210 - XPM210.



Ardo culinario



Tayín de boniatos

Ingredientes para 4 personas:

- 400g de boniatos congelados Ardo
- 300g de cubitos de calabacín a la brasa congelados Ardo
- 100g de cebollas rojas laminadas Ardo
- 200g de alcachofas en cuartos Ardo
- 200g de tomates chery oval Ardo
- 200g de pimientos rojos y amarillos a la brasa congelados Ardo
- 100g de orejones
- 1 cucharada sopera de ajo congelado Ardo
- 12 aceitunas verdes
- especias y condimentos: 1 cucharadita de cilantro picado, 2 ramas de canela, una pizca de azafrán, 10g de jengibre en láminas, 4 rodajas de limón confitado sal a gusto
- 1 cucharada sopera de caldo de verduras en polvo
- 2 o 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de aceite de argán



Rehogue lentamente en el aceite de oliva la cebolla roja laminada y el ajo picado. Añada los boniatos, las alcachofas y los albaricoques. Mezcle todo con el caldo de verduras y déjelo a fuego muy lento durante 20 minutos. Añada el calabacín, el pimiento, el tomate y las aceitunas. Remueva con cuidado y déjelo en el fuego otros 10 minutos (el caldo de cocción debe quedar muy reducido). Añada las especias y los condimentos. Mezcle y añada sal justo al final. Añada aceite de argán y remueva. Decore con las hojas de cilantro.

Batido de pulpa de fruta

Ingredientes para 4 personas:

- 200g de pulpa de plátano Ardo
- 200g de pulpa de fresa Ardo
- 1 vaso de zumo de naranja
- Medio vaso de yogur natural cremoso



Descongele los purés de fruta y añada el zumo de naranja y el yogur. Mezcle todo en la licuadora y sívalo en vasos. Decórelos con una rodaja de plátano y una fresa espolvoreada con azúcar.

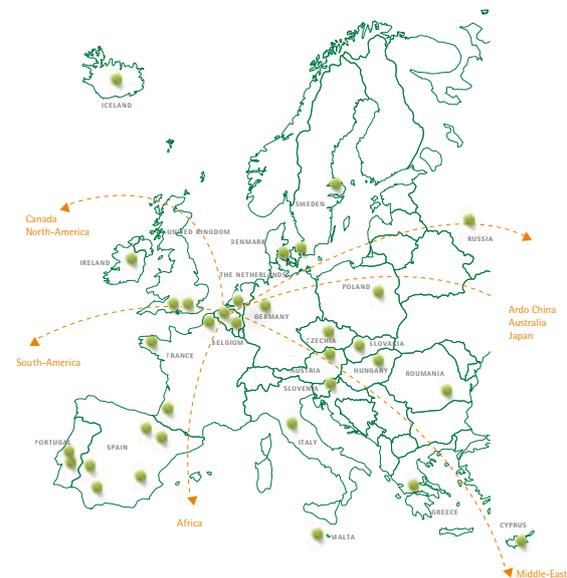
Sugerencia: añada una pequeña bola de sorbete de frambuesa y una hoja de menta fresca.

¡Sabrosísimo!



Ardo internacional

Gracias a la presencia internacional de Ardo, podemos estar en contacto con todos nuestros mercados de distribución. De este modo, podemos saber rápidamente cuáles son sus necesidades y satisfacerlas adecuadamente. Por supuesto, **estamos siempre disponibles en nuestras oficinas locales, donde les atenderá eficientemente nuestro personal especializado.**



Mantenemos los dones de la naturaleza

www.ardo.com

 **Ardo N.V.**
Wezestraat 61
B-8850 Ardoois
T +32 51 310621
F +32 51 305997
info@ardo.be

 +45 65 310310
 +49 2102 2028 0
 +44 1233 714714
 +33 297 234876
 +353 12 957355
 +31 765 999999
 +351 243 559 230
 +7 095 234 3181
 +34 955 660648
 +420 326 597 002
 +386 5 658 25 00
 +86 21 6473 8068
 +43 7476 77222
 +46 (0)8 768 1550
 +36 87 4827 32
 +421 317 801 481
 +407 29786684
 +48 510 080 311