



¡Un año espléndido!

En el presente número

- ¡Un año espléndido!
- ¡Las verduras retro vuelven a estar 'de moda'!
- ¡Novedades!
- Finas hierbas
- Novedades Ardo
- El brócoli es una verdura muy sana
- La pasta Ardo: corta y buena
- Noticias del mercado
- Ardo culinario

Ferias

Horecava Amsterdam – NL
9-12/1/2006

Biofach Nürnberg – D
16-19/2/2006

**International Food & Drinks
Exhibition Atenas – GR**
23-27/2/2006

Alles für den Gast Viena – AT
19-22/3/2006

Foodexpo Herning – DK
19-22/3/2006

PLMA Amsterdam – NL
30-31/5/2006

Estamos a punto de entrar en 2006.

En Ardo confiamos en que sea un año fructífero. Los productos sanos, ligeros y rápidos de preparar están en auge. Así lo muestra un estudio realizado en 59 países por la agencia de investigación de mercados ACNielsen. En la lista de los 15 alimentos con mayor aumento de ventas del año pasado encontramos, entre otros, la fruta congelada y un sinfín de verduras listas para usar.

Además, un estudio de la Universidad de Gante, realizado por encargo de la Organización Europea de Industrias Transformadoras de Frutas y Hortalizas (OEITFL), muestra que **la verdura y la fruta congelada contienen las mismas cualidades nutricionales que sus equivalentes frescos**. Según los resultados de este estudio **"la ultracongelación es un proceso que conserva la estructura, color, sabor y valor nutritivo de la fruta y la verdura"**. Los investigadores afirman que estos alimentos congelados "contribuyen a la ingestión de la cantidad diaria recomendada de vitaminas, minerales y fibras".

La importancia de estar al día

No sólo seguimos de cerca los estudios y las tendencias, sino que también nos implicamos directamente, como demuestran los estudios de mercado o nutricionales que encargamos regularmente. Lo que queremos es informarle a usted y a sus clientes sobre las innovaciones de mercado y los cambios en el comportamiento del consumidor. Así podemos anticiparnos a las nuevas tendencias. **Le deseamos un año cargado de éxitos.**

¡A su salud!

2006

¡Las verduras retro vuelven a estar 'de moda'!



Chirivia

¡Novedades!



Wok Verde

Acelgas, chirivias, verdolagas... son verduras que encontramos en el menú cada vez más a menudo. ¿Usted también echa de menos las verduras de la abuela? No se preocupe, ya que gracias a Ardo no se quedará con hambre.

Nuestra gama Classics incluye un amplio abanico de verduras retro, disponibles en envases de 2,5kg y/o 1kg.



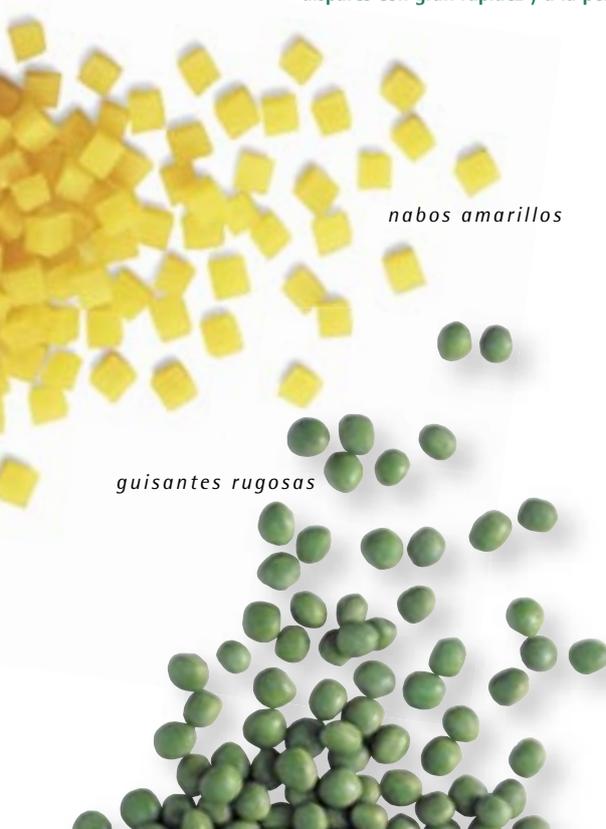
acelga

Siempre a mano

Las verduras retro están ganando popularidad, aunque parece que no son fáciles de encontrar. Gracias a los productos frescos congelados de nuestra gama Classics ya no tendrá que seguir buscando en balde. Y es que **nuestros productos están disponibles y se pueden utilizar durante todo el año, lo cual resulta realmente práctico.**

¡Consejo!

¿Tiene usted un restaurante? Si es así, anticipése a la creciente demanda de verduras retro y organice una semana dedicada a un tema estrella. Con nuestros productos Classics enseguida dispondrá de una amplia gama y un sinfín de posibilidades. Además son ideales para preparar los platos más dispares con gran rapidez y a la perfección. ¿Por qué esperar más?



nabos amarillos

guisantes rugosos

Dentro de nuestra gama Classics le ofrecemos los siguientes tipos de verduras:

- **Verdolaga:** similar a las espinacas pero con tallos rojos
- **Acelga:** similar a la verdolaga pero con tallos más carnosos
- **Chirivía:** para un excelente estofado o puré de verduras
- **Guisantes rugosos:** se usan para elaborar el típico plato inglés mushy peas
- **Remolacha roja:** vuelve a ser increíblemente popular
- **Nabicol:** como un nabo en miniatura, excelente para las sopas
- **Nabos amarillos & blancos:** ingredientes básicos para sopas y estofados
- **Apio nabo:** excelente para sopas y estofados
- **Col verde:** una crucifera altamente nutritiva
- **Salsifí:** conocido por su agradable aroma y textura similar a la chirivía, excelente para elaborar salsas al queso

Ardo lleva la innovación en los genes. Todos los días trabajamos en el desarrollo de nuevos productos para poderle garantizar una calidad aún mayor y más facilidad de uso. A continuación le presentamos algunas de nuestras novedades:

Wok Verde

NUEVO

Pura clase. Esta es la mejor descripción para esta mezcla para wok. En esta mezcla, la naturaleza lleva la voz cantante: con **una combinación de ingredientes de un verde intenso**, como las hojas de espinaca, el brócoli, los guisantes en vaina gruesos, los espárragos y los brotes de ajo, sin añadir ninguna salsa y/o hierbas. El consumidor final es quien decide cómo desea preparar la mezcla. Aparte de su preparación en wok, esta mezcla es ideal para cocinar al vapor o saltearla en sartén.

Pasta Primavera

NUEVO

Una mezcla de tiras de zanahoria y puerro, hojas de espinaca, brotes de judía y pasta Fettuccine. Estos son los ingredientes de éxito de esta mezcla atractiva y, sobretodo, deliciosa. La Pasta Primavera es la base perfecta de numerosos platos para la sartén u horno. Con carne, pescado, hierbas... usted decide lo que desea añadirle. Verá que gracias a esta genuina mezcla de finas verduras con pasta podrá dejarse llevar por su propia inspiración.

Zanahorias Rustica

NUEVO

¿Está buscando un tipo de corte nuevo y natural para las zanahorias? En ese caso nuestra mezcla de zanahoria naranja y amarilla le viene que ni pintada. Parece que hayan sido cortadas en casa una a una, con forma irregular... no hay ningún trozo que tenga la misma forma. Con nuestras zanahorias Rustica, disponibles en envases de 2,5 kg, añadimos una nueva dimensión a la cocina tradicional.



Disfrute de las finas hierbas de Ardo durante todo el año



Además de las verduras, fruta, pasta y mezclas frescas congeladas, Ardo también le ofrece finas hierbas. Como en el caso de nuestros otros surtidos, las finas hierbas también ofrecen innumerables ventajas. Nuestro cebollino, por ejemplo, es cultivado en Dinamarca.

Un sinfin de ventajas



Durante la cosecha el cebollino es cortado directamente en el campo. Luego sigue el proceso en la fábrica, donde es lavado, secado y finalmente es congelado en fresco.

Nuestro equipo agrario sigue el cultivo y la cosecha del cebollino desde muy cerca. Gracias a ello conseguimos mantener los valores bacteriológicos extremadamente bajos, de acuerdo con los controles de calidad más exigentes. Además de este importante



triunfo hay otros aspectos que diferencian a las hierbas congeladas frescas de las secas. El sabor y el color, por ejemplo, se mantienen igual de frescos y pronunciados como en el caso de las hierbas recién cogidas. Durante todo el año.



Un surtido con carácter

El cebollino es tan sólo una de las hierbas con estas inmejorables cualidades. El surtido completo de finas hierbas consta de: **ajo, perejil, albahaca, eneldo, cebollino, cebolla cortada a dados, cilantro, escalonia, romero, estragón, mezcla de 8 hierbas.** Todas nuestras hierbas están disponibles en bolsitas de 250g y/o en cajas de 5kg.



Novedades Ardo

¿Sabía que...



Ferias

Vigo, Moscú, Salzburgo, Chicago, Gante, Colonia, Ámsterdam... Durante los pasados meses Ardo ha estado presente en diversas ferias, en las cuales como es costumbre nuestros productos han despertado gran interés. Nos gustaría agradecer a todas aquellas personas que han venido a visitarnos en alguno de estos eventos.

Nuevos fichajes

Además de la calidad, en Ardo el servicio es un algo fundamental. Por ello hemos ampliado nuestros equipos para poder atenderle mejor.

- En adelante, **Pieter Jacobs e Isabel Martins** reforzarán el departamento de ventas. Pieter Jacobs, como Jefe de Ventas, se encarga de coordinar los mercados del sur de Europa. Isabel Martins es Directora Comercial de Ventas al detalle para el mercado portugués.
- **Marc Devos**, Jefe de Envasado en el Centro de Coordinación de Ardo, se ha jubilado y **Ine Vandenebeele** va a reemplazarle en el cargo.
- En adelante, **Axel Grosskemm** se encargará de las ventas a la industria en Alemania. **La Sra. Wiese** le sucederá en el departamento de ventas internas.
- **Stefanie Maes** es Ayudante Comercial de Lode Verhiest para las ventas de ultramar.

Con el corazón en su sitio

El 24 de septiembre de 2005 Martin Horsnail, jefe de ventas de Ardo UK, inició un viaje de más



de 160 km recorriendo la Gran Muralla China. Estuvo caminando durante diez días

-a menudo en circunstancias extremadamente difíciles- por secciones restauradas y otras totalmente destruidas. En total subió y bajo la friolera de casi 90.000 escaleras. Con su aventura Martin quería recoger dinero para la institución benéfica ASTHMA UK. En Gran Bretaña hay más de 5,2 millones de personas que padecen esta enfermedad. Su gran hazaña fue todo un éxito: en

total se recogieron casi 4.000 euros. ¡Enhorabuena, Martin!

¡Estamos de celebración!

En 2005 Ardo Gourin y Ardo Ratingen han cumplido 10 años de pertenencia al grupo Ardo.

La sucursal francesa, bajo la dirección de Claude Villain, se ha especializado en la producción de coliflor, brócoli, espinacas y productos rebozados.

Como director de la unidad de ventas en Alemania tenemos a Günter Linkenbach. Con él la empresa ha visto aumentar las ventas tanto al hogar, a mayoristas y a la industria. Para poder ofrecer un servicio rápido a nuestros clientes alemanes recientemente hemos creado una nueva unidad logística situada en Barsinghausen. Queremos expresar nuestro agradecimiento al personal de ambas sucursales por el gran esfuerzo que han realizado y aprovechamos la ocasión para desearles mucho éxito en los años venideros.

Productos Ardo para Europa Central y del Este

Una amplia encuesta realizada a consumidores finales de Europa Central y del Este muestra que había necesidad de introducir envases de 400g. Desde hace poco también ofrecemos una veintena de productos en ese peso. Además de los productos regionales en la serie de 400g también hemos incluido los productos de las categorías "Classics" y "A Table". He aquí algunos de los productos de nuestra amplia selección: guisantes, verduras para sopa, Gold mix, ensalada hawaiana, mezcla de verano, ensalada francesa, espinacas picadas, judías amantecadas cortadas, espinacas a la crema en porciones, verduras para saltar, mezcla wok...



... el brócoli estimula la inteligencia?

Según un estudio del King's College de Londres el brécol contiene elementos que tienen el mismo efecto que los medicamentos que ayudan a combatir el Alzheimer. Sin embargo, esto no significa que comiendo brócoli se pueda combatir dicha enfermedad. Lo que si es cierto es que si se consume con regularidad el cerebro no se deteriora tan rápido.

Fuente: periódico Het Nieuwsblad – 28 septiembre 2005

... el brócoli es una verdura muy sana?

Es pobre en calorías y rica en microelementos, vitaminas (sobretudo B y K), fibras y calcio. Además, el brócoli estimula el funcionamiento del sistema inmunológico y favorece la asimilación del hierro.

... a los niños les encanta el brócoli?

Combine esta verdura con mozzarella o coliflor. ¡Seguro que se chuparán los dedos!

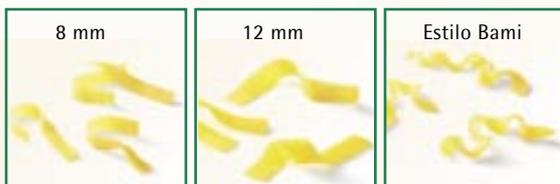


La pasta Ardo: corta y buena



La oferta de Ardo consta de numerosas variedades de pasta corta. Forman una alternativa perfecta a la pasta larga. **Nuestros Fettuccine, de 8 cm máximo de largo, es el sustituto ideal de los tagliatelle.**

Nuestros Fettuccine están disponibles en las siguientes medidas:



Nuestra pasta resalta, entre otras cosas, por su **facilidad de preparación**. Los Fettuccine en tiras cortas son muy fáciles de servir. Se acabó el tener que enrollar los larguísimos tagliatelle o spaghetti con el tenedor. Los Fettuccine se pueden recoger fácilmente con el tenedor o con la cuchara, lo cual resulta especialmente práctico por ejemplo, para las escuelas, las cantinas de empresas y los hospitales. Para terminar, tenemos nuestro estilo Bami, **que no solamente es super práctico y delicioso, sino también llamativo**. Dará un toque especial a sus platos.

Y todavía nos queda por nombrar las ventajas generales que ofrecen nuestras pastas congeladas:

- están precocinadas
- al dente
- de fácil y rápida preparación
- de sabor fresco
- extremadamente económicas
- con un atractivo color
- alto valor nutricional

Práctico y sabroso

Noticias del mercado



Para Ardo los últimos meses de 2005 han sido muy ajetreados, tanto por lo que se refiere a producción como a ventas, lo cual es muy positivo. El frío invernal que llegó anticipadamente a toda Europa, entre otras razones, dio un empuje adicional al volumen de ventas de verduras congeladas frescas.



Además, la influencia de los medios de comunicación ha sido palpable. La gran oleada de información que se ha extendido sobre la facilidad de preparación, calidad, amplia variedad y propiedades naturales de las verduras congeladas frescas ha estimulado su consumo. Al fin y al cabo, todos queremos llevar una vida saludable. Gracias a Ardo, podemos ponerlo en práctica en cualquier momento y en cualquier lugar.

En 2005 hemos tenido resultados inferiores en cuestión de cosechas.

Este año ha sido bastante difícil producir los volúmenes previstos a nivel europeo de guisantes finos, coliflor, brécol y pimiento, entre otras razones, a causa de las irregulares condiciones meteorológicas de la primavera. Sin embargo, disponemos de una organización calculada de cultivo desde el sur de Europa hasta Escandinavia para evitar posibles déficits de existencias. Así que en 2006 cosecharemos algunos vegetales antes de lo previsto.

Por ello, es extremadamente importante elegir el área de cultivo adecuada.



Para terminar miraremos hacia delante, hacia la cosecha de verduras típicamente invernales, **como las coles de Bruselas, la col rizada y la escorzonera blanca, de las**

cuales no se esperan volúmenes extraordinarios. Debido a que la demanda es bastante elevada a causa de la llegada anticipada del invierno, las existencias iniciales de la nueva cosecha serán repartidas inmediatamente entre todos

los canales de distribución y consumo. ¡Es imposible congelar las verduras más frescas!

Ardo Culinario



Ruud van Mierlo se inspiró en productos Ardo lanzados recientemente para crear 2 recetas deliciosas. Los ingredientes principales son Fettuccine, Pasta Primavera y Wok Verde. Erwin van Loenen se encarga de disponer los ingredientes en el plato de forma artística.

Filete de cordero con Wok Verde y Pasta Fettuccine

Ingredientes para 4 personas:

500g de Wok Verde Ardo
250g de Pasta Fettuccine Ardo
300g de filete de cordero, cortado a tiras
1 cucharadita de ajo picado Ardo
3 cucharaditas de chalota picada Ardo
1 cucharadita de mezcla de 8 hierbas Ardo
100g de lascas de parmesano
1dl de aceite de oliva
0,2dl de vinagre balsámico
sal y pimienta



Prepare un adobo con 0,5dl de aceite de oliva, ajo y pimienta recién molida y utilícelo para marinar el filete de cordero. Añada la chalota picada. Caliente ligeramente el Wok Verde con un poco de aceite de oliva. Añada las tiras de filete de cordero y, en el último momento, agregue los Fettuccine. Saltee ligeramente a fuego vivo. Entretanto, añada la mezcla de 8 hierbas y aderece con el vinagre balsámico, sal y pimienta. Disponga el salteado en un plato y espolvoree con las lascas de parmesano.

Consejo: Puede sustituir el filete de cordero por pollo o pavo. Si lo desea, puede preparar esta receta sin carne, como plato vegetariano.

Pasta Primavera con salsa cremosa al limón

Ingredientes para 4 personas:

600g de Pasta Primavera Ardo
250g de queso mascarpone
3 cucharaditas de cebolla cortada a dados Ardo
1 cucharadita de ajo picado Ardo
3 cucharaditas de láminas de almendras tostadas
zumo y piel rallada de medio limón
0,4dl de aceite de oliva
sal y pimienta



Ralle el medio limón y exprima el zumo. Caliente 0,2dl de aceite de oliva en una sartén con la ralladura de limón durante 1 minuto. Añada el queso mascarpone y salpimentale al gusto. Mantenga la salsa caliente, ¡pero sin que llegue a hervir! Caliente el resto del aceite de oliva y sofría la cebolla a dados. Añada el ajo picado y la Pasta Primavera y sofríala ligeramente. Disponga todo sobre un plato y vierta la salsa de queso mascarpone por encima. Decore el plato con las láminas de almendras tostadas.

Consejo: A esta receta también puede añadir langostinos, salmón fresco o lubina.



Ruud van Mierlo

Erwin van Loenen

Consejeros culinarios Ardo Hollanda



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

+45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999

+351 244 619950 - +7 095 234 3181 - +34 955 660648 - +420 326 597 002 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068

+43 7476 77222 - +46 46 736734 - +36 87 4827 32 - +421 317 801 481



CARTON DE RESPUESTA

Nombre:.....

Empresa:.....

Calle:..... No:.....

Código postal:.....Lugar:.....

Tlfno.:.....Fax:.....

País:.....

Función:.....

E-mail:.....

Persona de contacto Ardo:.....

Me gustaría tener más informaciones: Finas Herbas Wok Verde

Pasta Primavera Zanahorias Rustica

Verduras Retro Otros.....



Mantenemos los dones de la naturaleza

Franquear
como
una carta

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie