nieuwsgids - nr. 63 - jaargang 18 - mei 2013

Actueel

In dit nummer

Koken met vriesvers is voordeliger

Tsjechië is dol op aardappelen van Ardo

Zomerse productideeën van Ardo

Nieuwe producten

Markt- en oogstberichten

Duurzaamheid

Beurzen

PLMA
28-29/05/2013
Amsterdam, Nederland
RAI Exhibition Center
Europa Complex - stand 6804
www.plmainternational.com

CONXEMAR
1-3/10/2013
Vigo, Spain
www.conxemar.com

ANUGA
5-9/10/2013
Keulen, Duitsland
www.anuga.com

FSC
www.fsc.org
MIX
Paper from responsible sources
FSC® C014697
052013-01

Koken met vriesvers is voordeliger

Hoewel verse groenten nog steeds populairder zijn dan hun vriesverse varianten, worden meer en meer consumenten zich bewust van de vele voordelen van vriesvers. Ze voelen het verschil ook steeds vaker in hun portefeuille. Zo bleek uit de prijsbarometer van het Belgische consumentenmagazine Test-Aankoop van januari 2013, dat de prijs van verse groenten in België met meer dan twintig procent is gestegen in vergelijking met mei 2011.

Uit een gesprek dat de Belgische krant Het Laatste Nieuws had met professor Koen Dewettinck van de Universiteit Gent blijkt dat het **prijsverschil tussen vers en vriesvers zelfs kan oplopen tot de helft** terwijl de vriesverse groenten al gewassen, gesneden en geblancheerd zijn. En dat terwijl **diepvriesgroenten meestal zelfs verser zijn dan 'verse' groenten**. Dat de consument toch verse groenten verkiest, zou volgens de professor te maken hebben met het negatievere imago van diepvriesgroenten. Onterecht, zo zegt hij, vooral wat betreft niet-seizoensgroenten. Diepvriesgroenten worden dagvers ingevroren, terwijl verse groenten vaak al een lange weg hebben afgelegd alvorens ze in de winkel belanden.
Uit het eigen onderzoek van professor Dewettinck blijkt bovendien dat het blancheren van diepvriesgroenten slechts voor een verwaarloosbaar vitamineverlies zorgt, en dat de vitaminen in vriesverse voeding minstens een jaar lang behouden blijven.

Ardo is natuurlijk verheugd met deze ondersteuning uit de academische wereld.

In deze Actueel vertoeven we onder meer in Praag, waar onze aardappelen enorm in trek zijn, en stellen we u onze nieuwste producten en enkele zomerse inspiratievolle ideeën voor.

We wensen u alvast een ontspannende & smaakvolle zomer!

Tsjechië is dol op aardappelen van Ardo

Tsjechië is een land waar men van aardappelen houdt. Het hoeft dan ook niet te verbazen dat het gamma vriesverse voorgekookte aardappelen van Ardo er gretig wordt afgenomen door zowel grossiers als eindklanten. Ons Tsjechisch salesteam bezocht enkelen van hen en peilde naar hun ervaringen met onze aardappelproducten.

Hostinec U Kroka
- restaurant in Praag
- eigenaars: Thomas & Yveta Hayer
- opgericht in 2011

Mr. Hayer & Martin Starý (sales manager Food Services CZ & SK)

Thomas Hayer: 'Alvorens ik startte met deze zaak in het centrum van Praag, werkte ik in enkele toprestaurants. In mijn eigen zaak wil ik de beste traditionele gerechten en bieren (hostinec) serveren. In de Tsjechische keuken worden veel aardappelen gebruikt. **Ik kies graag voor Ardo's voorgekookte aardappelen. Ze zorgen immers voor een constante kwaliteit het hele jaar door, hebben een goede prijs-kwaliteitsverhouding en besparen mij veel tijd in de keuken.** Ik warm de vriesverse aardappelen op in een Convectomat en voeg er enkele kruiden en wat olie aan toe.'

Naast onze aardappelproducten, worden in Hostinec U Kroka ook spinazie, wortelen en erwten van Ardo gebruikt, en puree als basis voor de soepen. Dankzij de kwalitatieve producten van Ardo, de excellente keuken onder leiding van zijn vrouw Yveta en de enthousiaste service is Hostinec U Kroka twee jaar na zijn opening reeds goed voor een vijfde plaats bij de Praagse restaurants op Tripadvisor. Proficiat!

Fany
- groothandel in Praag en omgeving
- levert 7d/7 aan kwaliteitsrestaurants en -hotels
- opgericht in 1993
- 6000 referenties / 1000 promotieartikelen

Mr. Kůtek & Martin Starý

Fany verdeelt al vele jaren verschillende Ardo-referenties, en blijft, dankzij zijn ruime aanbod en goed georganiseerde verkoop- en logistiek departementen groeien.

Petr Kůtek – aankoopverantwoordelijke: 'Fany verkoopt Ardo's halve aardappelen met schil en Premium aardappelen. Door de betere kwaliteit en smaak ten opzichte van verse aardappelen in de winter en de lente, loopt de verkoop ervan in deze periodes vlotter. Daarnaast hebben de vriesverse aardappelen voordelen op het vlak van stockering. **We promoten Ardo's aardappelproducten tijdens workshops voor koks**, via leaflets en natuurlijk via ons salesteam.'

Food & Friends
- groothandel in Praag
- levert aan toprestaurants
- opgericht in 2010
- 950 referenties, waarvan 80% import

Mr. Kovanda & Martin Starý

Pavel Kovanda – mede-eigenaar: 'Naast verschillende groente- en fruitreferenties verkoopt Food & Friends ook de Ardo Premium aardappelen. We verkopen ze meestal als stockreferentie aan hotelketens en restaurants die weinig tijd hebben om aardappelen vooraf te bereiden. **De ideale combinatie van producten van hoge kwaliteit en een snelle bereidingstijd!**'

Ardo's gamma voorgekookte aardappelen:

Zomerse productideeën van Ardo

Ardo Groentenburger

Taboulé

Ardo Groentenburger

Een lekkere groentenburger is ideaal bij zomerse temperaturen. Voortaan zijn de Ardo Groentenburgers verkrijgbaar in 100g in plaats van 75g. Zo vallen ze bij bereidingen in een vegetarisch broodje met gegrilde groentjes nog beter op en kunnen ze nog smakelijker geserveerd worden.

Ardo Tapas

Tapas zijn een heerlijke en leuke afwisseling bij zomerse lunches of buffetten. Ardo zorgt voor de nodige variatie met een uitgebreid gamma voorgebakken groentehapjes.

Gepaneerde groentjes - CCV110 - 6x1kg
Broccoli nuggets - NUB110 - 6x1kg
Groenten sticks - SGR110 - 6x1kg
Bloemkool-/kaasburger - BUB210 - 4x2kg
Spinazieburger - BUS210 4x2kg
Groentenburger - BUG210 - 4x2kg

Zomerse salades

Met zijn kant-en-klare salades zorgt Ardo voor heerlijke, originele én gevarieerde zomergerechten. U serveert ze in een oogwenk. Gewoon ontdooien, opdienen en smullen maar!

Insalata Mediterranea

Een koude pastasalade met gegrilde courgettes, gegrilde rode en gele paprika's, gekonfijte tomaten, uien en een zuiderse dressing op basis van olijfolie. Een aanrader voor iedereen die van pasta en groentjes houdt!

Taboulé

Een exotische groentemix met griesmeel en dressing, voor iedereen met een hart voor de wereldkeuken.

Ardo Fruit

Dankzij ons uitgebreid gamma vriesvers fruit zorgt u snel en op een creatieve manier voor tal van lekkere, gezonde en zomerse bereidingen: een ijsje met fruit, een kleurrijke coulis, een heerlijk fruitdessert, smoothies…

Fruitdoosjes in het nieuw!
Onze heerlijke 300 gram fruitreferenties zijn voortaan verkrijgbaar in een nog aantrekkelijkere en frissere verpakking. Dankzij de duidelijkere productfoto's en meer kleur vallen de verpakkingen een stuk beter op in de vriesafdeling. Dit gamma bevat Bosvruchtenkorf, Bosbessen, Braambessen, Frambozen, Aardbeien en Veenbessen.
Alle producten zijn verkrijgbaar in 6x300g.

Nieuwe producten

Olijven

Sinds kort heeft Ardo enkele interessante olijfreferenties voor de Food Ingredients markt. **Deze lekkere olijven, geoogst in het zuidwesten van Spanje en ingevroren in onze fabriek in Badajoz, zijn uiterst geschikt als ingrediënt in verschillende mediterrane bereidingen of pizza's.** Naast hun intense kleur en uitgesproken olijfsmaak, zijn de olijven ook makkelijk te portioneren. Bovendien koopt u geen extra gewicht, want de olijven worden natuurlijk bewaard en niet in vocht of op olie.

Al deze producten zijn verkrijgbaar in 1x10 kg.
Groene olijven kubus - OG4810 - 4x4x4mm
Zwarte olijven kubus - OZ4810 - 4x4x4mm
Groene olijven in schijfjes - OLG810 - 6mm
Zwarte olijven in schijfjes - OLZ810
Hele zwarte olijven zonder steen - OZH800

1kg-kruidengamma breidt uit

Ardo breidt zijn 1kg-kruidengamma uit met Look, Lookteentjes, Dille, Basilicum, Sjalot en Italiaanse kruiden. Het gamma 1x5kg zal voortaan vervangen worden door de referenties 5x1kg of 1x10kg.

Markt- en oogstberichten

De weersomstandigheden van de voorbije maanden hebben een belangrijke invloed gehad op de ontwikkeling van de hele groentemarkt. De gevolgen zijn zowel bij diepvries als bij vers en blik voelbaar. Een overzicht van de zaai, groei en oogst in Europa.

Zuid-Europa

Overvloedige regenval gedurende de voorbije maanden (zie foto) verhinderden de noodzakelijke zaaiactiviteiten in Spanje en Portugal. De broccoliplantjes konden niet allemaal uitgeplant worden in volle grond en blijven in de kweekkassen. Een verlies van plantklare plantjes is het gevolg. Van de plantjes die wel uitgeplant werden, is er tot 40% verlies genoteerd. Begin april is nog maar de helft van alle erwten uitgezaaid, waar dit eigenlijk honderd procent zou moeten zijn.
Het uitplanten van tomaten, ook cherry- en dadeltomaten, zal tot een maand vertraging oplopen. Ook hier blijven de kweekkassen overvol, daar waar eigenlijk op volle grond zou moeten worden overgeschakeld. Voorts loopt het uitplanten van courgettes drie à vier weken vertraging op. De vooruitzichten van de opbrengsten van tuinbonen zien er eveneens niet goed uit.

West- en Centraal-Europa

In tegenstelling tot Zuid-Europa werden West- en Centraal-Europa maandenlang onder een sneeuwtapijt bedolven. Langdurige winterkou belemmerde elke groei. De vegetatie liep heel wat vertraging op en kon pas eind april opkomen. Ook de spinazie-oogst werd weken vertraagd, waardoor de opbrengst van de winterspinazie, en dan vooral van de vroege variëteiten, ondermaats is. Intussen liepen de voorraden uit de oogst van 2012 reeds midden april volledig leeg. De prei uit de winterteelt wordt pas in mei verwacht. Behoorlijk laat dus, met een laag rendement en een gevaar voor harde kernen als onvermijdelijke gevolgen. Voor wortelen worden normale opbrengsten voorzien. De hoge prijzen voor verse bloemkool belemmeren de aanvoer voor diepvries in Bretagne. Het oorspronkelijke productieplan zal niet worden gehaald. De ajuinen worden eind maart uitgeplant. De beschikbare voorraden van hele bonen uit de oogst van 2012 zijn zo goed als uitgeput, waardoor out-of-stocks tot de nieuwe oogst onvermijdelijk zijn. Verder is er nog geen concrete info beschikbaar over de vooruitzichten van de oogst 2013-2014. Als gevolg van de koude temperaturen verliep ook de uitzaai en de groei van erwten in de U.K. en andere delen van West-Europa langzamer dan normaal.

Noord-Europa

De winter was droog en koud, vooral van december tot april. Dat bracht de opbrengst van wortelen tot amper tachtig procent terug. Scandinavische erwten werden midden april uitgezaaid. Ook de oogst van de Jerusalem artisjokken is pas in midden april opgestart in plaats van tijdens de winterperiode.

Fruit

Wereldwijd bleven in de meeste teeltgebieden de fruitoogstopbrengsten eerder bescheiden, met beperkte volumes en stabiele tot hoge prijzen als gevolg. De prijzen voor appels, frambozen, kersen en bosbessen blijven eerder hoog en stijgen verder.

Algemeen

De uitzonderlijke wintertoestanden in de meeste Europese landen hebben een behoorlijke uitzaaivertraging veroorzaakt. De voorraden afkomstig van de oogst van 2012 zijn laag en een volledige aansluiting met de nieuwe oogst blijkt onmogelijk. Bovendien zijn de nieuwe grondstoffen in 2013 beduidend duurder. Teeltcontracten zijn overal aan hogere prijzen afgesloten teneinde de noodzakelijke volumes te garanderen. De afname van diepvriesgroenten blijft gestaag stijgen en lijkt minder onderhevig aan economische marktinvloeden.

Hopen dus op een goede oogst. De afname is alvast verzekerd in een groeiende markt van vriesverse groenten.

d.d. 15.04.2013

Ardo news

Ardo en studenten serveren wereldkeuken

De samenwerking van Ardo met de studenten van de Grootkeukenschool Ter Groene Poorte (B), die vorig jaar nog enkele heerlijke gerechten met vergeten groenten opleverde, wordt wegens succes verlengd. Dit jaar is het thema 'wereldkeuken'. Twee van deze originele recepten vindt u achteraan in deze Actueel. De folder en de gerechten kan u downloaden via **www.ardo.com/nl/recipes**.

's Werelds beste biatleten eten Ardo

Begin dit jaar was Tsjechië het gastland voor het WK Biatlon. De atleten kregen er onder meer Ardo-producten zoals spinazieburgers, bloemkoolburgers, country grill, ratatouille mix, zucchini mix, spinazie en babywortelen op het menu. De gerechten werden bereid door de bekende Tsjechische kok Stanislava Zukal. Geen wonder dat de sporters zo uitstekend presteerden!

Ardo verovert de Arabische markt

Ardo blijft inspelen op internationale markttendensen, en biedt voortaan dan ook enkele referenties in **verpakkingen met Arabische teksten** aan. Gezien de stijgende verkoop in onder meer de Maghreb-landen, zal dit gamma zeker nog uitbreiden.

De volgende referenties zijn reeds beschikbaar:
Gebroken boontjes (10x1kg),
Erwten (10x1kg) en Macedoine (10x1kg).

Nieuwe medewerker

Sinds 1 januari is **Udo Tegtmeier** de **nieuwe Managing Director van AustriaFrost**. Hij heeft een uitgebreide ervaring in de voedingssector. Udo en zijn team zullen AustriaFrost verder uitbouwen tot een efficiënt, productief en duurzaam bedrijf!

Mochov wint award

Met trots kondigen we aan dat Ardo Mochov de prestigieuze award 'Volba spotřebitelů – nejlepší novinka' (Keuze van de klant – de beste nieuwe producten) in de wacht sleepte voor zijn referenties Mochovanka and Polabanka. Beide producten waren ook al genomineerd voor een Sial d'Or-award.

Duurzaamheid

Aangepast grill- en frituurproces

Dankzij een grondige herziening van het grill- en frituurproces van Ardo's mediterrane groenten, hebben we het **verbruik van zonnebloemolie kunnen terugdringen** naar een niveau dat zorgt voor het perfecte evenwicht tussen smaak en textuur, met behoud van het uitzicht van de gegrilde en gefrituurde groenten.

Ter gelegenheid van deze revisie voerden we eveneens een onderzoek uit naar 'duurzame olie'. Waar mogelijk zijn Ardo-vestigingen overgestapt naar zonnebloemolie, gecertificeerde palmolie of palmolie, of zijn ze van plan om dit te doen. Als het productieproces het toelaat, streeft Ardo ernaar om steeds **100% duurzame olie** te gebruiken.

Hieronder vindt u alvast nog eens het overzicht van Ardo's gamma gegrilde groenten:

	Art code	Box contents
Kubus		
Gegrilde rode paprika	PR2G10	1x10kg
Gegrilde gele paprika	PJ2G10	1x10kg
Gegrilde ajuin	AJ1G00	1x10kg
Gegrilde aubergines	AU2G00	1x10kg
Gegrilde courgettes	CO1G00	1x10kg
Reepjes		
Gegrilde rode paprika	PRRG10	1x10kg
Gegrilde gele paprika	PJRG10	1x10kg
Gegrilde groene paprika	PGRG10	1x10kg
Schijven		
Gegrilde aubergines	AUCG10	1x10kg
Gegrilde courgettes	CRSG10	1x10kg
Gegrilde aardappel	AANG10	1x10kg
Parilla schijven		
Gegrilde courgettes	CGS210	5x1kg
Gegrilde aubergines	AUS210	5x1kg
Gegrilde rode en gele paprika	PPG210	5x1kg
Mixes		
Country Grill	CGR45A	20x450g
	CGR310	10x1kg
Italian Grill	MTE310	10x1kg

Ardo culinair

Gelakeerd kalkoenspek met maïskolf en gefrituurde aardappel

Ingrediënten voor 100 personen

100 Ardo maïskolven MKO910, 15kg Ardo aardappel rustica A1261+, 12kg voorgegaard kalkoenspek, 2kg gemengde sla, 1kg boter, 1/2l ahornstroop, 5l demiglace-saus, kruidenmix van oregano, koriander en tijm, peper

Bereiding

Snijd het kalkoenspek in reepjes, bestrijk met de ahornstroop, grill en bestrooi met de kruidenmengeling. Pocheer de maïskolven in kippenbouillon of stoom ze gaar, en bestrijk ze met gesmolten boter. Werk de demiglace-saus af met de ahornstroop en breng op smaak met zout en de kruidenmengeling. Bak de maïskolven en de spekreepjes 10 minuten in de oven op 120°C. Serveer met de gefrituurde aardappel en wat gemengde sla.

Maïskolven

U kunt maïskolven het hele jaar door gebruiken voor kebabs, barbecues of wereldse gerechten. Ze zijn heerlijk sappig, eenvoudig te bereiden, leuk om te eten… én heel trendy!

Thaise kippensoep

Ingrediënten voor 100 personen

5kg Ardo Wok tropical MWT310, 2kg Ardo Noodles NO4810, 100gr Ardo Lookkubus LOK010, 5kg kipfilet, 2l kokosmelk, 12l kippenbouillon, gember, chili, curry, sojasaus, limoen, olijfolie

Bereiding

Stoof de groenten samen met de helft van de look, gember en chili in olijfolie. Singer met curry en bevochtig met de kippenbouillon en de kokosmelk. Snijd de kipfilets in reepjes, marineer ze met sojasaus en look en bak ze aan. Werk de soep af met de kippenreepjes en limoen. Garneer met wat koriander.

Wok tropical

Een heerlijke wokmix van gesneden mini-maïskolven, broccoli, taugé, champignons, ajuin, ananas, bamboe, gebroken boontjes, jonge wortelen en rode paprika. Deze sublieme wokmix geeft traditionele ingrediënten een tropische toets.

Laat het u smaken!

Alle wereldkeukenrecepten kan je downloaden via www.ardo.com/nl/recipes.

Surf ook zeker naar www.ardo.com voor tal van andere verrassende recepten!

Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardooie - 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 - +351 243 559 230

+7 095 234 3181 - +34 955 660 648 - +420 326 597 045 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068 - +43 7476 77222 - +43 2249 35350

+46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +39 (0)5 21 92 99 12 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311

Verantwoordelijke uitgever: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie

FOCUS advertising

Wij bewaren wat de natuur ons geeft

Frankeren
als brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie

ANTWOORDKAART

Naam en voornaam: .....

Firma: .....

Adres: ..... Nr.: .....

Postcode: ..... Plaats: .....

Tel.: ..... Fax: .....

Land: .....

Functie: .....

E-mail: .....

Contactpersoon Ardo: .....

Ik wens informatie over: ❏ Voorgekookte aardappelen ..... ❏ Tapas .....

❏ Kant-en-klare salades ..... ❏ Olijven .....

❏ Fruitgamma ..... ❏ Andere .....