



In dieser Ausgabe

- Kochen mit tiefkühlfrischem Gemüse ist günstiger
- Tschechien ist verrückt nach Kartoffeln von Ardo
- Sommerliche Produktideen von Ardo
- Neue Produkte
- Markt- und Ernteberichte
- Nachhaltigkeit



Messen

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

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

ANUGA
5-9/10/2013
Köln, Deutschland
www.anuga.com



Kochen mit tiefkühlfrischem Gemüse ist günstiger

Obwohl frisches Gemüse nach wie vor beliebter ist als seine Tiefkühlvarianten, sind sich zunehmend mehr Verbraucher über die zahlreichen Vorteile im Klaren. Außerdem bemerken sie den Unterschied auch immer häufiger in ihrem Geldbeutel. So hat das Preisbarometer des belgischen Verbrauchermagazins 'Test-Achats' von Januar 2013 aufgezeigt, dass der Preis von frischem Gemüse in Belgien gegenüber Mai 2011 um über 20% gestiegen ist.

Aus einem Gespräch der belgischen Zeitung 'Het Laatste Nieuws' mit Professor Koen Dewettinck von der Universität Gent ist hervorgegangen, dass die **Preisdifferenz zwischen frischem und tiefkühlfrischem Gemüse sogar bis zu 50% ausmachen kann**. Und das, obwohl **Tiefkühlgemüse meistens sogar frischer ist als ‚frisches‘ Gemüse** und bereits gewaschen, geschnitten und blanchiert ist. Dass sich der Verbraucher trotz allem eher für frisches Gemüse entscheidet, liegt dem Professor zufolge am negativen Image von Tiefkühlgemüse. Zu Unrecht, so sagt er, vor allem, wenn es um nicht saisonales Gemüse geht. Tiefkühlgemüse wird tagesfrisch eingefroren, während frisches Gemüse oftmals bereits einen langen Weg zurückgelegt hat, bevor es im Supermarkt landet. Eine eigene Untersuchung von Professor Dewettinck hat außerdem ergeben, dass das Blanchieren von Tiefkühlgemüse lediglich einen geringfügigen Vitaminverlust mit sich bringt, und dass die Vitamine in tiefkühlfrischen Lebensmitteln mindestens ein Jahr lang erhalten bleiben.

Ardo freut sich natürlich über diese Unterstützung aus dem akademischen Umfeld.

In dieser Aktuell-Ausgabe verweilen wir u.a. in Prag, wo unsere Kartoffeln sich großer Beliebtheit erfreuen, und außerdem stellen wir Ihnen unsere neuesten Produkte und einige inspirierende sommerliche Anregungen vor.

Wir wünschen Ihnen bereits jetzt einen entspannenden und schmackhaften Sommer!



Tschechien ist verrückt nach Kartoffeln von Ardo

Tschechien ist wahrlich ein Land, in dem man Kartoffeln liebt. So ist es auch nicht verwunderlich, dass das Angebot an tiefkühlfrischen vorgekochten Kartoffeln von Ardo sowohl bei Großhändlern als auch bei Endkunden reißenden Absatz findet. Unser tschechisches Verkaufsteam hat einige von ihnen besucht und sich nach ihren Erfahrungen mit unseren Kartoffelprodukten erkundigt.



Hostinec U Kroka

- Restaurant in Prag
- Eigentümer: Thomas & Yveta Hayer
- Gegründet in 2011

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

Thomas Hayer: 'Bevor ich dieses Geschäft im Zentrum von Prag gegründet habe, habe ich in einigen Spitzenrestaurants gearbeitet. In meinem eigenen Geschäft möchte ich die besten traditionellen Gerichte und Biere (hostinec) servieren. In der tschechischen Küche wird viel mit Kartoffeln gearbeitet. **Ich entscheide mich gerne für die vorgekochten Kartoffeln von Ardo. Schließlich ist dabei eine ganzjährig konstante Qualität gewährleistet, sie haben ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis, und wir sparen damit eine Menge Zeit in der Küche.** Ich erhitze die Tiefkühlkartoffeln im Convectomaten und gebe einige Kräuter und etwas Öl dazu.'

Neben unseren Kartoffelprodukten werden bei Hostinec U Kroka auch Spinat, Möhren, Erbsen von Ardo eingesetzt und Gemüsepuée als Basis vor Suppen. Durch die hochwertigen Produkte von Ardo, die hervorragende Küche unter der Leitung seiner Frau Yveta und den enthusiastischen Service hat Hostinec U Kroka es bereits zwei Jahre nach seiner Eröffnung auf Platz Fünf der Prager Restaurants auf Tripadvisor geschafft.

Herzlichen Glückwunsch!



Fany

- Großhandel in Prag und Umgebung, der Qualitätsrestaurants und -Hotels an sieben Tagen in der Woche beliefert
- Gegründet in 1993
- 6000 Referenzen / 1000 Angebotsartikel

Mr. Kútek & Martin Starý

Fany vertreibt bereits seit vielen Jahren verschiedene Referenzen von Ardo und verbucht aufgrund seines umfangreichen Angebots sowie einer gut organisierten Verkaufs- und Logistikabteilung einen anhaltenden Zuwachs.

Petr Kútek – Einkaufsverantwortlicher: 'Fany verkauft halbe Kartoffeln von Ardo mit Schale und Premium Kartoffeln. Aufgrund der besseren Qualität und des besseren Geschmacks im Vergleich zu frischen Kartoffeln im Winter und Frühjahr verkaufen sie sich zu diesen Zeiten zügiger. Außerdem sind die tiefkühlfrischen Kartoffeln auch bei der Lagerung mit Vorteilen verbunden. **Wir werben bei Workshops für Köche**, in Prospekten und natürlich über unser Verkaufsteam für die Kartoffelprodukte von Ardo.'



Food & Friends

- Großhandel in Prag
- Beliefert Qualitätsrestaurants
- Gegründet in 2010
- 950 Referenzen, davon 80% importiert

Mr. Kovanda & Martin Starý

Pavel Kovanda – Miteigentümer: 'Neben verschiedenen Gemüse- und Obstreferenzen verkauft Food & Friends auch die Premium Kartoffeln. Wir verkaufen sie meistens als Bestandsreferenz an Hotelketten und Restaurants, die wenig Zeit haben, Kartoffeln vorab zuzubereiten. **Die ideale Kombination aus hochwertigen Produkten und kurzer Zubereitungszeit!**

Ardos Angebot an vorgekochten Kartoffeln:



Sommerliche Produktideen von Ardo

Gemüseburger von Ardo



Taboulé



Gemüseburger von Ardo

Ein leckerer Gemüseburger ist ideal bei sommerlichen Temperaturen. Fortan sind die Gemüseburger von Ardo in 100g anstelle von 75g erhältlich. So fallen sie bei Zubereitungen in einem vegetarischen Brötchen mit gegrilltem Gemüse noch besser auf und lassen sich noch schmackhafter servieren.

Tapas von Ardo

Tapas sind eine köstliche und nette Abwechslung bei sommerlichen Mittagessen oder Büfets. Auch hier sorgt Ardo mit einem vielseitigen Angebot an vorgebackenen Gemüsehäppchen für die notwendige Abwechslung.

- Paniertes Gemüse - CCV110 - 6x1kg
- Broccoli-Nuggets - NUB110 - 6x1kg
- Gemüstick - SGR110 - 6x1kg
- Blumenkohl-Käse-Schnitzel - BUB210 - 4x2kg
- Spinatschnitzel - BUS210 4x2kg
- Gemüseburger - BUG210 - 4x2kg

Sommerliche Salate

Mit seinen fix und fertigen Salaten sorgt Ardo für herrliche, originelle und abwechslungsreiche Sommergerichte. Sie können sie im Handumdrehen servieren. Einfach auftauen, servieren und genießen!

Insalata Mediterranea

Ein kalter Pastasalat mit gegrillten Zucchini, gegrillter roter und gelber Paprika, kandierten Tomaten, Zwiebeln und einem südlichen Dressing auf Basis von Olivenöl. Ein Tipp für jeden Pastaliebhaber!



Taboulé

Eine exotische Gemüse Mischung mit Gries und einem Dressing - für alle mit einem Herzen für die internationale Küche.



Fruchtschachteln im neuen Gewand!

Ardo Obst

Mit unserem umfangreichen Sortiment an Tiefkühllobst können Sie schnell und auf kreative Weise zahlreiche köstliche, gesunde und sommerliche Zubereitungen zaubern: ein Eis mit Früchten, eine bunte Coulis, ein köstliches Fruchtdessert, Smoothies...

Fruchtschachteln im neuen Gewand!

Unsere herrlichen 300g-Fruchtreferenzen sind fortan in einer noch attraktiveren und frischeren Verpackung erhältlich. Aufgrund der deutlicheren Produktfotos und der erhöhten Farbenvielfalt fallen die Verpackungen in der Tiefkühlabteilung etwas besser auf. Dieses Angebot beinhaltet den Beerenteller, Waldbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren.

Alle Produkte sind in 6x300g erhältlich.





Die Wetterbedingungen der letzten Monate haben sich massiv auf die Entwicklung des gesamten Gemüsemarktes ausgewirkt. Die Folgen machen sich sowohl bei Tiefkühlgemüse als auch bei frischem Gemüse und Dosengemüse bemerkbar. Eine Übersicht der Aussaat, des Wachstums und der Ernte in Europa.

Oliven

Seit kurzer Zeit führt Ardo einige interessante Olivenreferenzen für den Food Ingredients-Markt. **Diese leckeren Oliven, die im Südwesten Spaniens geerntet und in unserem Werk in Badajoz eingefroren worden sind, eignen sich hervorragend als Zutat zu verschiedenen mediterranen Zubereitungen oder Pizzen.** Neben ihrer intensiven Farbe und dem ausgeprägten Olivengeschmack lassen sich die Oliven auch einfach portionieren. Außerdem kaufen Sie kein zusätzliches Gewicht, denn die Oliven werden natürlich und nicht im eigenen Saft oder Öl gelagert.

Alle diese Produkte sind in Verpackungen von 1x10kg erhältlich:

Grüne Olivenwürfel - OG4810 - 4x4x4mm
Schwarze Olivenwürfel - OZ4810 - 4x4x4mm
Grüne Olivenscheiben - OLG810 - 6mm
Schwarze Olivenscheiben - O LZ810
Ganze schwarze Oliven ohne Kern - OZH800

1kg-Kräuterangebot wird erweitert

Ardo erweitert sein 1kg-Kräutersortiment um Knoblauch, Knoblauchzehen, Dill, Basilikum, Schalotten und Italienische Kräutermischung. Das 1x5kg-Sortiment wird fortan durch die 5x1kg- oder 1x10kg-Referenz ersetzt.



Südeuropa

Ergiebige Regenfälle in den zurückliegenden Monaten haben die notwendigen Aussaataktivitäten in Spanien und Portugal verhindert. Die Broccolipflänzchen konnten nicht allesamt in den Boden eingepflanzt werden und verbleiben in den Gewächshäusern. Das hat den Verlust einpflanzbereiter Pflänzchen zur Folge. Bei den effektiv eingepflanzten Pflänzchen ist ein Verlust von bis zu 40% zu beklagen. Anfang April war erst die Hälfte aller Erbsen ausgesät, obwohl es eigentlich 100% hätten sein müssen. Das Einpflanzen der Tomaten, auch Cherry- und Datteltomaten, wird sich um bis zu einem Monat verzögern. Auch hier bleiben die Gewächshäuser überfüllt, obwohl eigentlich auf den Boden übergegangen werden sollte. Ferner verspätet sich das Einpflanzen von Zucchini um drei bis vier Wochen. Auch die Ertragsprognosen für Ackerbohnen sehen nicht gut aus.

West- und Mitteleuropa

Im Gegensatz zu Südeuropa waren West- und Mitteleuropa monatelang unter einem Schneeteppich begraben. Die langanhaltende Winterkälte hat jegliches Wachstum beeinträchtigt. Die Vegetation hatte einige Verspätung und konnte sich erst Ende April erholen. Auch die Spinaternte wurde um Wochen verzögert, und dadurch liegt der Ertrag des Winterspinats, vor allem der frühen Sorten, hinter den Erwartungen zurück. Inzwischen waren die Vorräte aus der Ernte von 2012 bereits Mitte April vollständig aufgebraucht. Der Lauch aus dem Winteranbau wird erst im Mai erwartet. Recht spät also, und das mit einem geringen Ertrag und der Gefahr harter Kerne als unvermeidbare Folgen. Für Möhren werden normale Erträge erwartet. Die hohen Preise für frischen Blumenkohl haben die Zufuhr für Tiefkühlgemüse in der Bretagne beeinträchtigt. Der ursprüngliche Produktionsplan wird nicht erreicht. Die Zwiebeln sind Ende März eingepflanzt worden. Die verfügbaren Vorräte der ganzen Bohnen aus der Ernte von 2012 sind so gut wie aufgebraucht, und so sind Fehlmengen bis zur neuen Ernte unvermeidbar. Außerdem sind noch keine konkreten Auskünfte zu den Ernteprognosen 2013-2014 verfügbar. Infolge der kalten Temperaturen verliefen auch die Aussaat und das Wachstum der Erbsen im Vereinigten Königreich und anderen Teilen Westeuropas langsamer als normal.

Nordeuropa

Der Winter war trocken und kalt - vor allem von Dezember bis April. Dadurch wurde der Möhrenertrag auf knapp achtzig Prozent reduziert. Die skandinavischen Erbsen sind Mitte April ausgesät worden. Auch die Ernte der Topinambour hat erst Mitte April anstatt während der Winterzeit begonnen.

Früchte

Weltweit sind die Obsterträge in den meisten Anbaugebieten eher bescheiden ausgefallen, was begrenzte Mengen und stabile bis hohe Preise zur Folge hat. Die Preise für Äpfel, Himbeeren, Kirschen und Waldbeeren bleiben eher hoch und steigen weiter.

Allgemein

Die außergewöhnlichen Winterzustände in den meisten europäischen Ländern haben eine beträchtliche Aussaatverzögerung nach sich gezogen. Die Vorräte im Zuge der Ernte von 2012 sind gering, und ein lückenloser Übergang zur neuen Ernte erscheint unmöglich. Außerdem sind die neuen Rohstoffe 2013 deutlich teurer. Überall werden Anbauverträge zu hohen Preisen abgeschlossen, um die erforderlichen Mengen zu garantieren. Die Abnahme von Tiefkühlgemüse steigt weiterhin stabil an und scheint weniger anfällig für wirtschaftliche Markteinfüsse zu sein.

Hoffen wir also auf eine gute Ernte. Die Abnahme ist auf einem wachsenden Markt für Tiefkühlgemüse auf jeden Fall garantiert.

d.d. 15.04.2013



Ardo und Studenten servieren internationale Küche

Die Zusammenarbeit zwischen Ardo und den Studenten der Großküchenschule Ter Groene Poorte (B), die im vergangenen Jahr bereits einige köstliche Gerichte mit vergessenen Gemüsesorten zutage gefördert hat, wird aufgrund ihres Erfolgs

verlängert. Dieses Jahr lautet das Thema 'Internationale Küche'. Zwei dieser originellen Rezepte finden Sie hinten in dieser Aktuell-Ausgabe.



Die besten Biathleten der Welt essen Ardo

Anfang dieses Jahres war Tschechien das Gastland beim WK Biathlon. Den Athleten wurden u.a. Ardo-Produkte wie Spinatburger, Blumenkohlburger, Country Grill, Ratatouille Mix, Zucchini Mix, Spinat und Babymöhren aufgetischt. Die Gerichte wurden von der bekannten tschechischen Köchin Stanislava Zukal zubereitet. Kein Wunder, dass die Sportler derart hervorragende Leistungen hingelegt haben!

Ardo erobert den arabischen Markt

Ardo geht weiterhin auf internationale Markttrends ein und bietet fortan einige Referenzen in

Verpackungen mit arabischen Texten an. Angesichts der steigenden Verkaufszahlen u.a. in den Maghreb-Ländern wird dieses Angebot mit Sicherheit zusätzlich erweitert.

Die folgenden Referenzen sind bereits verfügbar:

Erbsen (10x1kg),
Brechbohnen (10x1kg)
und Macedonien Mix (10x1kg).



Neue Mitarbeiter

Seit dem 1. Januar ist **Udo Tegtmeier** der **neue Managing Director von AustriaFrost**. Er verfügt über große Erfahrungen im Lebensmittelsektor. Udo und sein Team werden AustriaFrost weiter zu einem effizienten, produktiven und nachhaltigen Unternehmen ausbauen!

Mochov gewinnt Preis



Stolz geben wir bekannt, dass Ardo Mochov für seine Referenzen Mochovanka and Polabanka den prestigereichen Preis 'Volba spotřebitelů – nejlepší novinka' (Wahl des Kunden – die besten neuen Produkte) erhalten hat. Beide Produkte waren auch bereits für einen Sial d'Or nominiert.

Angepasstes Grill- und Frittierverfahren

Durch eine gründliche Überarbeitung des Grill- und Frittierverfahrens für das mediterrane Gemüse konnten wir den **Verbrauch von Sonnenblumenöl auf eine Menge reduzieren**, die das perfekte Gleichgewicht zwischen Geschmack und Textur gewährleistet, während zugleich das Aussehen des gegrillten und frittierten Gemüses erhalten bleibt.

Anlässlich dieser Überarbeitung haben wir außerdem eine Untersuchung in Bezug auf 'nachhaltiges Öl' durchgeführt. Nach Möglichkeit sind die Ardo-Niederlassungen zu Sonnenblumenöl, zertifiziertem Palmöl oder Palmöl übergegangen oder planen dies zu tun.

Sofern das Produktionsverfahren es zulässt, bemüht sich Ardo, stets auf 100% nachhaltiges Öl zurückzugreifen.

Das Grill-Sortiment von Ardo beinhaltet folgende Produkte:

| | Artikelcode | Schachtelinhalt |
|------------------------------|-------------|-----------------|
| Gewürfelt | | |
| Gegrillte Paprika rot | PR2G10 | 1x10kg |
| Gegrillte Paprika gelb | PJ2G10 | 1x10kg |
| Gegrillte Zwiebeln | AJ1G00 | 1x10kg |
| Gegrillte Auberginen | AU2G00 | 1x10kg |
| Gegrillte Zucchini | CO1G00 | 1x10kg |
| Streifen | | |
| Gegrillte Paprika rot | PRRG10 | 1x10kg |
| Gegrillte Paprika gelb | PJRG10 | 1x10kg |
| Gegrillte Paprika grün | PGRG10 | 1x10kg |
| Scheiben | | |
| Gegrillte Aubergine | AUCG10 | 1x10kg |
| Gegrillte Zucchini | CRSG10 | 1x10kg |
| Gegrillte Kartoffel | AANG10 | 1x10kg |
| Parrilla | | |
| Zucchini Scheiben gegrillt | CGS210 | 5x1kg |
| Auberginen Scheiben gegrillt | AUS210 | 5x1kg |
| Rote und gelbe Paprika | PPG210 | 5x1kg |
| Mixes | | |
| Country Grill | CGR45A | 20x450g |
| | CGR310 | 10x1kg |
| Italian Grill | MTE310 | 10x1kg |

Ardo kulinarisch



Lackierter Putenspeck mit Maiskolben und frittierten Kartoffeln

Zutaten für 100 Personen

100 Ardo Maiskolben MKO910, 15 kg Ardo Kartoffeln Rustica A1261+, 12 kg vorgegarter Putenspeck, 2 kg gemischter Salat, 1/2 l Ahornsirup, 5 l Kraftsoße, Gewürzmischung aus Oregano, Koriander und Thymian, Pfeffer

Zubereitung

Den Putenspeck in feine Streifen schneiden, mit dem Ahornsirup bestreichen, grillen und mit der Gewürzmischung bestreuen. Die Maiskolben in Hühnerbrühe pochieren oder gar dünsten und mit geschmolzener Butter bestreichen. Die Kraftsoße mit dem Ahornsirup verrühren und mit Salz sowie der Gewürzmischung abschmecken. Die Maiskolben und die Speckstreifen 10 Minuten bei 120°C backen. Mit den frittierten Kartoffeln und etwas gemischtem Salat servieren.



Maiskolben

Sie können Maiskolben ganzjährig für Kebabs, Grillgerichte oder internationale Gerichte verwenden. Sie sind herrlich saftig, einfach zu zubereiten und lassen sich angenehm verzehren... und sie sind voll im Trend!



Thailändische Hühnersuppe

Zutaten für 100 Personen

5 kg Ardo Wok Tropical MWT310, 2 kg Ardo Nudeln NO4810, 100 g Ardo Knoblauchwürfel LOK010, 5 kg Hähnchenfilet, 2 l Kokosmilch, 12 l Hühnerbrühe, Ingwer, Chili, Curry, Sojasoße, Limette, Olivenöl

Zubereitung

Das Gemüse mit der Hälfte des Knoblauchs, dem Ingwer und Chili in Olivenöl anbraten. Mit Curry bestreuen und mit der Hühnerbrühe und der Kokosmilch ablöschen. Die Hähnchenfilets in feine Streifen schneiden, mit Sojasoße und Knoblauch marinieren und anbraten. Die Suppe mit den Hähnchenstreifen und Limette verfeinern. Mit etwas Koriander garnieren.



Wok tropical

Eine herrliche Wokmischung aus geschnittenen Mini Maiskolben, Broccoli, Bohnenkeimlinge, Champignons, Zwiebeln, Ananas, Bambus, Brechbohnen, jungen Möhren und roter Paprika. Diese großartige Wokmischung verleiht traditionellen Zutaten eine tropische Note.

Guten Appetit

Entdecken Sie noch mehr überraschende Rezepte auf unserer Website www.ardo.com!



Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoie - 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



Wir bewahren was die Natur uns schenkt

Frankieren
als Brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie



RÜCKANTWORTKARTE

Familien- und Vorname:

Firma:

Anschrift: Nr.:

PLZ: Ort:

Tel.: Fax:

Land:

Funktion:

E-mail:

Kontaktperson Ardo:

Ja, ich möchte weitere Informationen erhalten über:

- Vorgekochte Kartoffeln Tapas
- Fix und fertige Salate Oliven
- Obstsortiment Andere

