Guides nouveautés n° 63 - année 18 - mai 2013

Actuel

Dans ce numéro

Cuisiner avec des produits fraîchement surgelés : plus avantageux

La Tchéquie aime les pommes de terre Ardo

Idées produits estivales d'Ardo

Nouveaux produits

Nouvelles du marché et des récoltes

Durabilité

Salons

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

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

ANUGA
5-9/10/2013
Cologne, Allemagne
www.anuga.com

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

Cuisiner avec des produits fraîchement surgelés : plus avantageux

Même si les légumes frais restent toujours plus populaires que leurs variantes fraîchement surgelées, des consommateurs toujours plus nombreux prennent conscience des nombreux avantages de ces derniers. Ils ressentent également de plus en plus souvent la différence au niveau de leur portefeuille. Il ressort ainsi du baromètre des prix du magazine belge des consommateurs 'Test-Achats' de janvier 2013 que le prix des légumes frais en Belgique a augmenté de plus de vingt pour cent par rapport à mai 2011.

Le professeur Koen Dewettinck, de l'Université de Gand, indique dans un entretien accordé au quotidien belge 'Het Laatste Nieuws' que **l'écart de prix entre le frais et le fraîchement surgelé peut même atteindre cinquante pour cent**. Et cela alors que **les légumes surgelés sont même plus frais que les légumes 'frais'**, en plus d'être déjà lavés, coupés et blanchis. Le choix du consommateur de privilégier les légumes frais serait, selon le professeur, imputable à l'image négative des légumes surgelés. Injustement, ajoute-t-il, surtout dans le cas des légumes qui ne sont pas de saison. Les légumes surgelés sont fraîchement surgelés le jour même, alors que les légumes frais ont souvent déjà parcouru un long chemin avant d'arriver dans le magasin.

L'étude réalisée par le professeur Dewettinck révèle en outre que le fait de blanchir les légumes surgelés n'entraîne qu'une perte négligeable de vitamines, et que les vitamines contenues dans les aliments fraîchement surgelés sont préservées au moins un an.

Ardo se réjouit bien entendu de ce soutien du monde académique.

Dans ce numéro d'Ardo Actuel, nous séjournons notamment à Prague, où nos pommes de terre sont très recherchées. Nous vous présentons également nos tout nouveaux produits et des idées qui seront autant d'inspirations pour cet été.

Nous vous souhaitons déjà un été relaxant et regorgeant de saveurs !

La Tchéquie aime les pommes de terre Ardo

En Tchéquie, on aime vraiment les pommes de terre. Nulle surprise donc que la gamme de pommes de terre fraîchement surgelées précuites d'Ardo y soit prise d'assaut aussi bien par les grossistes que les clients finaux. Notre équipe de vente tchèque a rendu visite à quelques-uns d'entre eux et les a interrogés sur leur expérience avec les pommes de terre Ardo.

Hostinec U Kroka
- restaurant à Prague
- propriétaires: Thomas & Yveta Hayer
- ouverture en 2011

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

Thomas Hayer: 'Avant de lancer ce restaurant dans le centre de Prague, j'ai travaillé dans plusieurs grands restaurants. Dans mon propre établissement, je souhaite servir les meilleurs plats traditionnels et bières (hostinec). La cuisine tchèque fait beaucoup appel aux pommes de terre. **J'aime travailler les pommes de terre précuites d'Ardo. Elles assurent en effet une qualité constante tout au long de l'année, offrent un bon rapport qualité-prix et permettent de gagner beaucoup de temps en cuisine**. Je réchauffe les pommes de terre fraîchement surgelées dans un Convectomat et j'y ajoute quelques épices et un peu d'huile.'

Outre nos préparations à base de pommes de terre, Hostinec U Kroka utilise également des épinards, des carottes et des petits pois d'Ardo, ainsi que la purée de légumes comme base pour les soupes. Grâce aux produits de qualité d'Ardo, à l'excellente cuisine dirigée par sa femme Yveta et au service enthousiaste, Hostinec U Kroka s'est hissé, deux ans seulement après son ouverture, en cinquième place du classement des restaurants de Prague sur Tripadvisor. Félicitations !

Fany
- commerce de gros à Prague et environnement
- fournissant les restaurants de qualité 7 jours sur 7
- ouverture en 1993
- 6000 références / 1000 articles en promotion

Mr. Kůtek & Martin Starý

Fany distribue depuis de nombreuses années plusieurs références Ardo et continue de grandir grâce à son offre étendue et à son département vente et logistique bien organisé.

Petr Kůtek – responsable des achats: 'Fany vend des demies pommes de terre avec peau Ardo et des pommes de terre Premium. Grâce à la qualité et à la saveur supérieures à celles des pommes de terre fraîches en hiver et au printemps, ces périodes sont encore plus propices à la vente. Les pommes de terre fraîchement surgelées présentent de surcroît des avantages en termes de stockage. **Nous faisons la promotion des préparations à base de pommes de terre Ardo lors d'ateliers organisés pour les chefs**, via des dépliants et bien entendu via notre équipe de vente.'

Food & Friends
- commerce de gros à Prague
- fournissant des restaurants et hôtels de qualité
- ouverture en 2010
- 950 références, dont 80% importées

Mr. Kovanda & Martin Starý

Pavel Kovanda – copropriétaire: 'À côté de différentes références de fruits et légumes, Food & Friends vend également les pommes de terre Premium. Nous les vendons généralement comme référence de stock aux chaînes hôtelières et aux restaurants qui ont peu de temps pour préparer les pommes de terre à l'avance. **La combinaison idéale de produits de grande qualité et d'un temps de préparation court !**'

La gamme Ardo de pommes de terre précuites :

Idées produits estivales d'Ardo

Burger de légumes Ardo

Taboulé

Burger de légumes Ardo

Un burger de légumes délicieux est idéal lors de températures estivales. Désormais, les burgers de légumes Ardo sont disponibles en 100 grammes au lieu de 75 grammes. Pour un délicieux lunch végétarien, servez le burger dans un petit pain accompagné de légumes grillés.

Tapas Ardo

Les tapas offrent une alternative agréable et délicieuse lors de déjeuners ou de buffets estivaux. Ici aussi, Ardo nous offre une gamme variée d'amuse-bouches préfrits à base de légumes.

Légumes panés - CCV110 - 6x1kg
Nuggets de brocolis - NUB110 - 6x1kg
Sticks de légumes- SGR110 - 6x1kg
Burger chou-fleur/fromage - BUB210 - 4x2kg
Burger d'épinards - BUS210 4x2kg
Burger de légumes - BUG210 - 4x2kg

Salades estivales

Grâce à ses salades prêtes à l'emploi, Ardo propose des plats d'été délicieux, originaux et variés. Vous les servirez en un rien de temps. Il suffit de décongeler, de servir et de se régaler !

Insalata Mediterranea

Une salade de pâtes froide avec des courgettes grillées, des poivrons rouges et jaunes grillés, des tomates confites, des oignons et une sauce légère méridionale à base d'huile d'olive.
À conseiller à toute personne qui aime les pâtes !

Taboulé

Un mélange de légumes exotiques accompagné de semoule et d'une sauce légère, pour tous ceux qui apprécient la cuisine du monde.

Ardo Fruit

Grâce à notre vaste gamme de fruits fraîchement surgelés, préparez rapidement et de manière créative d'innombrables recettes délicieuses, saines et estivales : une glace aux fruits, un délicieux coulis, un savoureux dessert à base de fruits, des smoothies...

Nouvel emballage des fruits !
Nos délicieuses références de fruits de 300 grammes sont désormais disponibles dans un emballage encore plus attrayant et plus frais. Grâce aux photos plus claires des produits et à l'utilisation de davantage de couleurs, les emballages sont bien plus visibles dans les rayons de produits fraîchement surgelés. On retrouve dans cette gamme le Mélange de fruits rouges, les Myrtilles, les Mûres, les Framboises, les Fraises et les Airelles.
Tous les produits sont disponibles en 6x300g.

Nouveaux produits

Olives

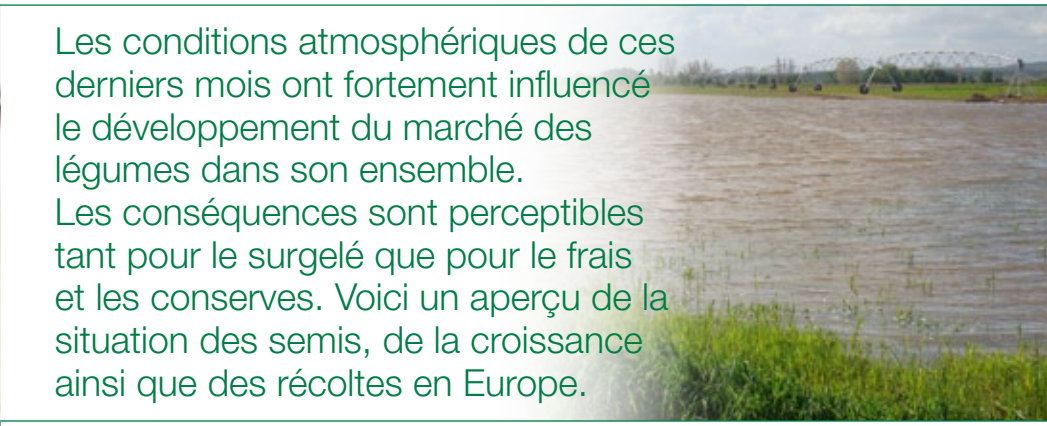
Depuis peu, Ardo dispose de quelques références d'olives intéressantes pour le marché des Food Ingredients. **Ces olives délicieuses, récoltées dans le sud-ouest de l'Espagne et surgelées dans notre usine de Badajoz, conviennent parfaitement comme ingrédient dans différentes préparations méditerranéennes ou pizzas**. Outre leur couleur intense et leur goût prononcé, les olives sont également facilement portionnables. Qui plus est, vous n'achetez pas de poids supplémentaire puisque les olives sont conservées naturellement et non dans de l'eau ou de l'huile.

Tous ces produits sont disponibles en 1x10 kg.
Olives vertes - OG4810 - 4x4x4mm
Olives noires - OZ4810 - 4x4x4mm
Olives vertes en rondelles - OLG810 - 6mm
Olives noires en rondelles - OLZ810
Olives noires entières sans noyau - OZH800

La gamme des herbes 1 kg s'étend

Ardo élargit sa gamme d'herbes 1kg à l'Ail, les Gousses d'ail, l'Aneth, le Basilic, Echalote et Mélange d'herbes italiennes. La gamme 1x5kg sera désormais remplacée par les références 5x1kg ou 1x10kg.

Nouvelles du marché et des récoltes



Les conditions atmosphériques de ces derniers mois ont fortement influencé le développement du marché des légumes dans son ensemble.
Les conséquences sont perceptibles tant pour le surgelé que pour le frais et les conserves. Voici un aperçu de la situation des semis, de la croissance ainsi que des récoltes en Europe.

Europe méridionale

Les pluies abondantes de ces derniers mois ont empêché les activités de semis nécessaires en Espagne et au Portugal. Les plants de brocoli n'ont pas tous pu être repiqués en pleine terre et demeurent dans les serres. Il en résulte une perte de plants prêts à repiquer. Parmi les plants qui avaient été effectivement repiqués, jusqu'à 40 % de pertes ont été observées. Début avril, seule la moitié de l'ensemble des petits pois a été semée, alors que l'on devrait être à cent pour cent.
Le repiquage des tomates, notamment des tomates-cerises et tomates-dattes, accusera jusqu'à un mois de retard. Ici aussi, les serres restent pleines à craquer, alors qu'il serait normalement temps de transférer en pleine terre. Ensuite, le repiquage des courgettes enregistre trois à quatre semaines de retard. Les perspectives de rendements des fèves de marais ne sont pas bonnes non plus.

Europe de l'Ouest et centrale

Contrairement à l'Europe méridionale, l'Europe de l'Ouest et centrale a été ensevelie pendant des mois sous une couche de neige. Le froid hivernal prolongé a empêché toute pousse. La végétation a accusé énormément de retard et n'a commencé à pousser que fin avril. La récolte d'épinards a également enregistré des semaines de retard, si bien que le rendement des épinards d'hiver, et surtout des variétés hâtives, est médiocre. Entre-temps, les stocks issus de la récolte de 2012 sont déjà entièrement épuisés à la mi-avril. Les poireaux issus des plants d'hiver ne sont attendus qu'en mai. Relativement tard, donc, avec un faible rendement et un risque de cœurs durs comme conséquence inévitable. Des rendements normaux sont escomptés pour les carottes. Les prix élevés du chou-fleur entravent l'approvisionnement pour le surgelé en Bretagne. Le plan de production initial ne sera pas atteint. Les oignons sont repiqués fin mars. Les stocks disponibles de haricots entiers provenant de la récolte de 2012 sont pour ainsi dire épuisés, si bien que des ruptures de stock sont inévitables jusqu'à la nouvelle récolte. Aucune information concrète n'est encore disponible quant aux perspectives pour la récolte 2013-2014. Suite à des températures froides, l'ensemencement et la croissance des petits pois au Royaume-Uni et dans d'autres parties de l'Europe de l'Ouest ont également été plus lents que la normale.

Europe septentrionale

L'hiver a été sec et froid, surtout de décembre à avril. Conséquence : le rendement des carottes n'atteint que quatre-vingts pour cent de la récolte escomptée. Les petits pois scandinaves ont été semés mi-avril. La récolte du Topinambour n'a démarré que mi-avril, plutôt que pendant la période hivernale.

Fruits

À travers le monde, les rendements des récoltes fruitières sont restés plutôt modestes dans la plupart des zones de culture, avec en conséquence des volumes limités et des prix stables à élevés. Les prix des pommes, des framboises, des cerises et des myrtilles sont restés assez élevés et continuent d'augmenter.

Généralités

Les conditions hivernales exceptionnelles dans la plupart des pays européens ont entraîné un retard considérable des ensemencements. Les stocks en provenance de la récolte de 2012 sont bas et une jonction totale avec la nouvelle récolte se révèle impossible. De surcroît, les nouvelles matières premières en 2013 sont sensiblement plus chères. Partout, les contrats de culture sont conclus à des prix supérieurs afin de garantir les volumes nécessaires. La vente de légumes surgelés continue de croître de manière stable et semble moins sujette aux fluctuations des marchés économiques.

Il faut donc maintenant espérer de bonnes récoltes. La vente est d'ores et déjà assurée dans un marché de légumes fraîchement surgelés en croissance.

d.d. 15.04.2013

Nouvelles d'Ardo

Ardo et des étudiants proposent une cuisine du monde

La collaboration d'Ardo avec les étudiants de l'école de cuisine de collectivité Ter Groene Poorte (B), qui avait produit l'an dernier encore quelques succulentes préparations avec des légumes oubliés, est prolongée en raison de son succès. Cette année, le thème est la 'cuisine du monde'. Vous trouverez deux de ces recettes originales en fin de ce numéro d'Ardo Actuel. Vous pouvez télécharger le dépliant et les préparations via **www.ardo.com/fr/recipes**.

Les meilleurs biathlètes mondiaux mangent des produits Ardo

Début de cette année, la Tchéquie accueillait le championnat du monde de biathlon. Le menu servi aux athlètes comprenait des produits Ardo comme des burgers d'épinards, des burgers de chou-fleur, country grill, ratatouille, zucchini mix, épinards et jeunes carottes. Les plats étaient préparés par le chef tchèque réputé Stanislava Zukal. On comprend maintenant le pourquoi des excellentes prestations des sportifs !

Ardo conquiert le marché arabe

Ardo continue de surfer sur la vague des tendances internationales du marché et propose dorénavant quelques références dans des **conditionnements munis de textes en arabe**. Vu la hausse des ventes notamment dans les pays du Maghreb, cette gamme sera certainement encore élargie. Les références suivantes sont déjà disponibles : Petits pois (10x1kg), Haricots coupés (10x1kg) et Macédoine (10x1kg).

Nouveau collaborateur

Depuis le 1er janvier, **Udo Tegtmeier** est le **nouveau Managing Director d'AustriaFrost**. Il possède une grande expérience du secteur alimentaire. Udo et son équipe poursuivront le développement d'AustriaFrost pour en faire une entreprise efficace, productive et durable !

Mochov couronné d'un prix

Nous sommes fiers d'annoncer qu'Ardo Mochov a remporté le prestigieux prix 'Volba spotřebitelů – nejlepší novinka', prix du client récompensant les meilleures innovations alimentaires, pour ses délicieux mélanges Mochovanka et Polabanka. Ceux-ci faisaient également partie des produits sélectionnés par le jury de Sial d'Or.

Durabilité

Griller et frire les légumes : un processus adapté

Grâce à une révision en profondeur du processus pour griller et frire les légumes méditerranéens Ardo, nous avons pu **réduire la consommation d'huile de tournesol** à un niveau permettant un équilibre parfait entre goût et texture, tout en conservant l'aspect des légumes grillés et frits.

À l'occasion de cette révision, nous avons également mené une enquête sur 'l'huile durable'. Chaque fois que c'est possible, les sites Ardo sont passés, ou projettent de passer à l'huile de tournesol, l'huile de palme certifiée ou l'huile de palme. Si le processus de production le permet, Ardo vise l'utilisation de **100% d'huile durable**.

La gamme grill Ardo comprend les produits suivants :

	Article	Carton
En cubes		
Poivrons rouges grillés	PR2G10	1x10kg
Poivrons jaunes grillés	PJ2G10	1x10kg
Oignons grillés	AJ1G00	1x10kg
Aubergines grillées	AU2G00	1x10kg
Courgettes grillées	CO1G00	1x10kg
En lanières		
Poivrons rouges grillés	PRRG10	1x10kg
Poivrons jaunes grillés	PJRG10	1x10kg
Poivrons verts grillés	PGRG10	1x10kg
En rondelles		
Aubergines grillées	AUCG10	1x10kg
Courgettes grillées	CRSG10	1x10kg
Pommes de terre grillées	AANG10	1x10kg
Parilla		
Aubergines grillées	CGS210	5x1kg
Courgettes grillées	AUS210	5x1kg
Poivrons rouges et jaunes grillés	PPG210	5x1kg
Mixes		
Country Grill	CGR45A	20x450g
	CGR310	10x1kg
Italian Grill	MTE310	10x1kg

Ardo culinaire

Lard de dinde laqué, épis de maïs et pommes de terre frites

Ingrédients pour 100 personnes

100 épis de maïs Ardo MKO910, 15kg de pommes de terre rustica A1261+, 12kg de lard de dinde précuit, 2kg de salade mixte, 1kg de beurre, 1/2l de sirop d'érable, 5l de sauce demi-glace, mélange d'épices d'origan, coriandre et thym, poivre

Préparation

Découper le lard de dinde en lanières, enduire de sirop d'érable, griller et saupoudrer du mélange d'épices. Pocher les épis de maïs dans un bouillon de volaille ou étuver à point, les enduire de beurre fondu. Finaliser la sauce demi-glace avec le sirop d'érable et assaisonner de sel et du mélange d'épices. Cuire les épis de maïs et les lanières de lard 10 minutes au four à 120°C. Servir avec les pommes de terre frites et un peu de salade mixte.

Épis de maïs

Vous pouvez utiliser les épis de maïs toute l'année dans les kebabs, les barbecues ou les plats du monde. Ils sont délicieusement juteux, faciles à préparer, agréables à manger... et très tendance !

Soupe de poulet thaïe

Ingrédients pour 100 personnes

5kg de Wok tropical Ardo MWT310, 2kg de Noodles Ardo NO4810, 100g d'ail en cubes Ardo LOK010, 5kg de filets de poulet, 2l de lait de coco, 12l de bouillon de volaille, gingembre, chili, curry, sauce soja, citron vert, huile d'olive

Préparation

Faire revenir les légumes avec la moitié de l'ail, gingembre et chili dans de l'huile d'olive. Relever le curry et humidifier avec le bouillon de volaille et le lait de coco. Découper les filets de poulet en lanières, les faire mariner dans la sauce soja et l'ail et faire revenir. Terminer le potage avec les lanières de poulet et le citron vert. Garnir d'un peu de coriandre.

Wok tropical

Un délicieux mélange pour wok composé de mini épis de maïs coupés, de brocoli, de pousses de haricots mungo, de champignons, d'oignons, d'ananas, de bambou, d'haricots coupés, de jeunes carottes et de poivrons rouges. Ce mélange pour wok sublime donne une touche tropicale aux ingrédients traditionnels.

Bon appétit !

Vous pouvez télécharger toutes les recettes de 'la cuisine du monde' sur www.ardo.com/fr/recipes.

Surfez sur www.ardo.com et découvrez plein d'autres recettes suprenantes!

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

Editeur responsable: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie

FOCUS advertising

Nous préservons les bienfaits de la nature

Affranchir au
tarif lettre

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie

CARTE-RÉPONSE

Nom et prénom: .....

Société: .....

Adresse: ..... N°: .....

Code Postal: ..... Localité: .....

Tél.: ..... Fax: .....

Pays: .....

Fonction: .....

E-mail: .....

Interlocuteur chez Ardo: .....

Je souhaite recevoir plus d'informations:

❏ Pommes de terre précuites ..... ❏ Tapas .....

❏ Salades prêtes à l'emploi ..... ❏ Olives .....

❏ Gamme de fruits ..... ❏ Autres .....