

En el presente número

- La variedad de color en la comida es sinónimo de comer sano
- Inspiración en la barbacoa
- Sostenibilidad
- Noticias del mercado y de las cosechas
- Noticias Ardo
- Ardo culinario

Ferias

SIAL – FRANCIA

19-23/10/2014
PARIS
www.sialparis.com

CONXEMAR – ES

7-9/10/2014
VIGO
www.conxemar.com

En la próxima edición de Ardo Actual encontrará más información sobre estas ferias de otoño.

También sigúenos en Facebook y LinkedIn



La variedad de color en la comida es sinónimo de comer sano

En Ardo lo principal es la comida sana. Por ello, nunca está de más repetir lo importante que es comer cada día una cantidad suficiente de fruta y verduras. Pero eso no es todo. Las investigaciones revelan que cada uno de nosotros recibimos las vitaminas y minerales necesarias si basamos nuestros hábitos alimentarios en torno a un abanico de colores. Las frutas y verduras de un color determinado tienen a menudo las mismas cualidades que son de vital importancia para nuestra salud. En Ardo clasificamos nuestros deliciosos productos por colores.

AMARILLO

Las frutas y verduras amarillas son ricas en pigmentos de color amarillo como la zeaxantina y la luteína. Estos colorantes protegen contra enfermedades relacionadas con la edad avanzada, como las cataratas. Este pigmento también es bueno para el corazón, el aparato digestivo y el sistema inmunitario. **Nuestros productos amarillos son: pimientos amarillos, maíz, piña, mango, etc.**

NARANJA

Las frutas y verduras naranjas tienen un elevado contenido en luteína y frenan determinados problemas oftalmológicos relacionados con la edad avanzada y estimulan la generación de colágeno. **Nuestros productos naranjas son: zanahorias, calabaza, etc.**

ROJO

Las frutas y verduras rojas contienen mucho licopeno. Esta sustancia nos mejora el funcionamiento del corazón y de la circulación sanguínea. **Nuestros productos rojos son: tomates, pimientos rojos, remolacha, frambuesas, etc.**

VERDE

La clorofila es un potente antioxidante que fortalece el sistema inmunitario y tiene propiedades anticancerígenas. **Nuestros productos verdes son: brócoli, judías, calabacines, guisantes, etc.**

AZUL-MORADO

Las antocianinas presentes en las frutas y verduras azules y moradas son fuertes antioxidantes. Su acción protege contra enfermedades coronarias, combate la arterosclerosis y ayuda a mantener el colesterol a un nivel adecuado. **Nuestros productos azules y morados son: arándanos, moras, lombardas, cebollas rojas, berenjenas, etc.**

BLANCO

Las verduras blancas contienen sustancias que reducen el riesgo de cáncer. **Nuestras verduras blancas son: chirivías, coliflores, nabos, champiñones, etc.**

¡ARDO LE DESEA DE ANTEMANO UN VERANO SALUDABLE, AGRADABLE Y COLORIDO!

Noticias de ardo

ARDO Y DUJARDIN FOODS FIRMAN UN CONTRATO DE FUSIÓN

Las dos empresas belgas de alimentos congelados, fundadas de forma independiente por dos hermanos hace cuarenta años, se preparan para su conversión en una sola compañía, sujeta a la aprobación de los organismos de competencia correspondientes. Como parte de la transacción, NPM Capital, una entidad de capital de inversión titular de una participación minoritaria de Dujardin Foods, venderá su participación. En el nuevo grupo, el 100 % de las acciones será propiedad de las familias Haspeslagh.



Superior de izquierda a derecha:
Jan – Philippe – Ignace – Paul Haspeslagh
Inferior de izquierda a derecha:
Xavier – Marc – Bernard Haspeslagh

El objetivo de la fusión prevista es crear una plataforma de trabajo sólida con la que el negocio pueda operar de forma sostenible en el sector de las verduras, las frutas y las hierbas congeladas durante muchos años, y sentar las bases de una empresa familiar de tercera generación dirigida profesionalmente.

Ambas organizaciones seguirán operando de manera independiente, con Jan Haspeslagh a la cabeza de Ardo y Rik Jacob a la cabeza de Dujardin Foods, mientras se llevan a cabo los planes de integración. El futuro Consejo, presidido por Philippe Haspeslagh, estará formado por representantes de la familia y dos directores independientes. El nuevo grupo asumirá el nombre de Ardo.

La fusión de estas dos empresas con la misma mentalidad optimizará todos los mecanismos disponibles, incluidos los campos de actividad complementarios, para mantener sus posiciones en el mercado y su competitividad. Tras el período inicial, los cambios de transición se organizarán de modo que todos los bienes, los servicios y las relaciones con los clientes se mantengan o se mejoren. La nueva estructura estará diseñada para responder a las demandas del mercado y reforzar las relaciones con los socios en los mercados minorista, de servicios alimentarios y del sector alimentario.



ARDO VISITA EL HOSPITAL AZ ST.-REMBERT



En enero de 2014 se inauguró la novísima cocina del hospital AZ St.-Rembert en Torhout, Bélgica. Gunther Van de Velde, el chef y comprador responsable, nos guió con mucho orgullo por esta cocina de última tecnología que está dividida en distintas zonas: zona de preparación, zona de frío y de calor, montaje). Quince empleados preparan diariamente 450 comidas para los pacientes y el restaurante, una guardería infantil, un geriátrico y la comunidad del monasterio. Aprovechamos la ocasión para filmar en este entorno tan bonito un nuevo reportaje de la empresa Ardo.

¡NUEVAS PELÍCULAS DE ARDO TV EN LÍNEA!



¿Le apetece conocer nuevos platos con los productos más nuevos de Ardo? Entonces le recomendamos que visite Ardo TV. Nuestro asesor culinario Peter De Wandel (Bélgica) le hará brevemente unas cuantas sugerencias. ¿Qué le parece una ensalada fresca con una mezcla verde de verduras para sopa, una de las novedades de la oferta de Ardo? Déjese sorprender. **Eche un**

vistazo a la Ardo TV en www.ardo.com. ¡Que aproveche!

SÍGANOS EN FACEBOOK Y LINKEDIN

¿Quiere saber todo sobre el funcionamiento de Ardo? Haga clic en Me gusta en Facebook o síganos en LinkedIn. Seguro que vale la pena mantenerse informado sobre nuestras riquísimas recetas y recibir información sobre nuestros productos más nuevos.

Seguir Ardo en Facebook es muy sencillo. Suscríbese con su cuenta personal de Facebook en

www.facebook.com/freshfrozenvegetablesandfruits.



En nuestra página de LinkedIn encontrará información relacionada con nuestra empresa.

<http://www.linkedin.com/company/ardo>

Inspiración en la barbacoa

TODO LO NECESARIO PARA UNA BARBACOA INOLVIDABLE

A menudo una barbacoa puede ser algo más que un festín carnívoro. **Gracias a la variedad de productos Ardo puede preparar en un abrir y cerrar de ojos platos deliciosos y originales para alegrar su mesa de jardín.** Rasmus Bleeg (desarrollador de producto en Ardo-Frigodan Dinamarca), nuestro experto en barbacoas, elaboró una lista de consejos para conseguir una barbacoa sabrosa con los productos que ha lanzado recientemente Ardo. Encontrará todas las recetas en nuestro www.ardo.com.



PIZZA AL PESTO CON TOMATES CHERRY

Los tomates cherry de Ardo son deliciosamente jugosos y además tienen **un color precioso e intenso**. Le dan mucho sabor y color a diferentes salsas, preparados para pasta y a las pizzas. 4 x 2,5 kg – CHT610



AGUACATE ASADO AL ESTILO ASIÁTICO

El aguacate de Ardo está en su **perfecto punto de madurez** y, por ello, es ideal para la preparación del guacamole. **Es perfecto para distintos platos** (rollos, bocadillos, ensaladas, etc.) **y se puede presentar de diversas formas** (a trozos, a tiras, en puré, etc.). 10 x 1 kg – XAV310



POLLO PARA BARBACOA CON PATATAS ESPECIADAS AL ESTILO ITALIANO

En la última página encontrará la receta.

Esta mezcla de hierbas italianas con cebolla roja, perejil, albahaca, ajetes, tomillo y orégano es imprescindible en cualquier cocina. Deliciosas como ingrediente de un aliño o para aderezar distintos platos. 5 x 1 kg - KIM210

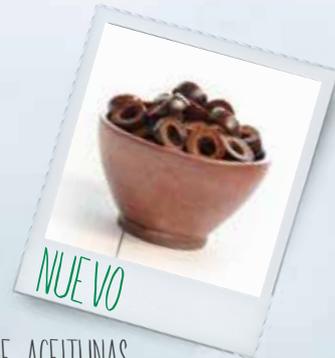


¡Descubre otras sorprendentes recetas en www.ardo.com!

INSPIRACIÓN PARA 5 DELICIOSOS ACOMPAÑANTES PARA LA BARBACOA

VERDURAS FRITAS CON MENTA

Visto el éxito de las verduras fritas de Foodservice, **Ardo también ha desarrollado un envasado al por menor. Gracias a este apetitoso envase de 500 gramos será muy sencillo atraer a niños y adultos.** Esta fantástica mezcla de crujientes chirivías y zanahorias fritas puede presentarse en distintas ocasiones como alternativa a las habituales patatas fritas. Además, estas verduras fritas son ideales para vegetarianos y pueden cocinarse tanto en la freidora como en un horno.
12 x 500 g – UWP510
4 x 2 kg – UWP210



OLIVADA DE ACEITUNAS

Estas deliciosas aceitunas se cultivan en el sudoeste de España y se congelan en nuestra planta de Badajoz. Están riquísimas en varios platos mediterráneos y son fáciles de racionar. Aceitunas negras en rodajas:
10 x 1 kg – OLZ310

CREMA DE AGUACATE CON CILANTRO, NATA AGRIA Y AJO

ALIOLI CON MEZCLA DE HIERBAS ITALIANAS

TOMATES SECOS AL HORNO ALIÑADOS CON ACEITE, MEZCLA DE HIERBAS ITALIANAS, RASPADURA DE LIMÓN, SAL, PIMIENTA NEGRA Y AJO

Estos sabrosos tomates son ideales para salsas, mezclas e incluso como bocadito. Tienen un intenso color rojo y una textura perfecta. ¡Estos tomates no solo son populares, sino que además están deliciosos!
10 x 1 kg – TOG 310



3 RICAS ENSALADAS PARA LA BARBACOA

ENSALADA VERDE

con aguacate, mango, tomates secos y almendras tostadas con sal
En la última página encontrará la receta.

ENSALADA CLÁSICA DE PASTA

con rigatoni y mezcla amarilla para sopa



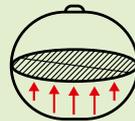
ENSALADA DE TOMATES CHERRY

con tomates secos y queso de cabra

¿QUÉ MÉTODOS DE PARRILLA EXISTEN?

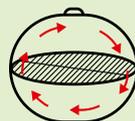
Método de parrilla directa

Con este método clásico, se utiliza calor directo y los alimentos se cuecen **directamente sobre las parrillas encima del carbón caliente.**



Método indirecto

Esta técnica culinaria le permite asar sus platos durante más tiempo (a menudo piezas más gordas como carne o aves). Los alimentos **no se asan directamente sobre el carbón, sino gracias a la circulación de aire caliente alrededor de la carne.** Por lo que asa las piezas cerca de la fuente de calor. ¡No olvide cerrar la tapa de la barbacoa!



Rasmus Bleeg, de Dinamarca, trabaja como desarrollador de productos en Ardo/Frigodan (DK) y es responsable de desarrollar nuevos productos.

Rasmus es el capitán del equipo BSGH (Backyard Superstar Grill Heroes, Los héroes superestrella de la parrilla del patio). Rasmus ha ganado numerosos premios de barbacoa daneses y un campeonato mundial junto con el Equipo Nacional de Barbacoa de Dinamarca.



Sostenibilidad



Las experiencias positivas sobre el almacenamiento sostenible de 30 000 palés en las cámaras frigoríficas de Ardo Ardoe (Bélgica), junto con el eficiente centro de distribución logística, serán ampliadas. Ardo ha decidido realizar inversiones similares en otras plantas.

En junio se abrirá el nuevo **centro de distribución completamente automatizado de Ardo Geer, Bélgica**. La nueva cámara en altura tiene capacidad para almacenar al menos 32 000 palés en una superficie de 6500 m² y una espectacular altura de 36 metros. El almacén puede realizar hasta 230 movimientos de palés por hora, por lo que Ardo Geer podrá cargar 4 camiones por hora en la zona de recogida de pedidos automatizada.

En Ardo Zundert (Países Bajos) se trabaja desde febrero en un nuevo centro de distribución. El nuevo almacén frigorífico, que sustituye a los dos anteriores, es un almacén en altura de 33 metros de alto y una superficie de 6500 m² y una capacidad de 24 000 palés. Su apertura está prevista para abril de 2015, previa a la nueva temporada de espinacas. Cerca del almacén frigorífico disponemos de una zona natural de 4,7 hectáreas con estanques y senderos. Esta zona verde se encargará de la convivencia fluida entre naturaleza e industria.



ALGUNOS TRIUNFOS SOSTENIBLES DEL CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y FRIGORÍFICO TOTALMENTE AUTOMÁTICOS:

- Gracias a un estudio energético en profundidad previo, el centro de distribución se puede definir como uno de los más eficientes desde el punto de vista energético.
- Gracias a una ingeniosa unidad de refrigeración con recuperación de frío y de calor, se pueden enfriar y calentar las oficinas.
- En las cámaras frigoríficas convencionales, las carretillas elevadoras transportan las existencias dentro y fuera de las hileras de las estanterías. A menudo se tienen que desplazar cosas para poder acceder al producto que se quiere. Además, la capacidad de almacenamiento no llega a ser del 85%. Una cámara frigorífica completamente automática dispone de un sistema inteligente en el que un carretón sobre un raíl (accionado por sistemas de recuperación de energía) accede a cada palé individual desde una posición de forma directa y automática. De esta manera, se puede llegar a aprovechar el 98% de la capacidad de almacenamiento.
- Puesto que los movimientos de palés dentro del almacén en altura son automáticos, prácticamente no se gasta en iluminación.
- Gracias a la altura del centro, la superficie necesaria del almacén se reduce en dos tercios.



¿Le gustaría saber más sobre todas nuestras medidas sostenibles? Descargue el "Corporate Responsibility Report" (Informe de responsabilidad corporativa) en www.ardo.com.

Noticias del mercado y de las cosechas

NOTICIAS DEL MERCADO

El consumo de verduras frescas congeladas en el primer trimestre de 2014 ha transcurrido de forma estable en todos los segmentos y países. Las deficientes cosechas de espinacas y guisantes en Europa en 2013 han tenido como consecuencia una escasez de existencias, por lo que en algunos casos y países concretos no se ha logrado un abastecimiento suficiente para enlazar con las nuevas cosechas.



Sin embargo, gracias a la red europea de plantas de producción, Ardo consiguió obtener volúmenes suplementarios de **espinacas** para la producción de 2013. De esa forma, pudimos dar respuesta tanto a todos los contratos existentes como a los pedidos adicionales de nuestros clientes. Además, el invierno

suave ha evitado un «boom» en la demanda.

En 2014, también prevemos un aumento en la demanda de verduras biológicas. Como consecuencia de ello, todos los segmentos del mercado y países se orientarán más hacia la comercialización o el procesado de verduras biológicas. El grupo Ardo, que desde hace años posee una gama «bio» adaptada a su propia producción, también se centrará en este segmento en los próximos años.

NOTICIAS DE LAS COSECHAS

Después de un invierno con temperaturas mucho más altas de lo habitual, la primavera se ha caracterizado por lluvias abundantes en algunas zonas de cultivo europeas. Esto ha sido nefasto para los cultivos de primavera en dichas zonas.



Los siguientes países han resultado especialmente afectados: Portugal

Los problemas con las lluvias han impedido **la siembra de guisantes y habas**. El cultivo se ha visto reducido a la mitad. Bastante decepcionante, teniendo en cuenta que a causa de las ya escasas existencias de guisantes habría sido ideal una producción temprana en Portugal para garantizar un mejor enlace con la producción europea más elevada.



Francia

Sobre todo en Bretaña, una de las zonas de cultivo de verduras más importante en Francia, los problemas con las lluvias han ocasionado bastantes daños. La producción de la cosecha de espinacas de invierno se ha visto reducida en un 30%. La siembra de espinacas de primavera ha tenido que posponerse, por lo que seguramente no podrán cubrirse todas las áreas planeadas. Por este motivo, será difícil obtener cosechas excepcionalmente buenas.

En lo que respecta al resto de las verduras, la siembra o la plantación se ha retrasado levemente en muchos casos, lo cual esperamos que podrá compensarse con circunstancias favorables de crecimiento en los próximos meses, para conseguir los volúmenes de producción planeados para 2014.

De nuevo un comienzo emocionante y lleno de retos para 2014.

Edición de finales de abril de 2014



Ardo culinario



POLLO A LA BARBACOA CON PATATAS ESPECIADAS AL ESTILO ITALIANO



Ingredientes (para 4 personas)

4 pechugas de pollo, 800g de medias patatas con piel Ardo (ARW), 3 cucharadas de hierbas italianas Ardo (KIM), 1 cucharadita de semillas de hinojo, 3 + 1 cucharadas de aceite de oliva, salsa barbacoa, Sal y pimienta

Para el marinado: 1/2 cucharadita de pimienta negra molida, 1 cucharadita de cebolla en polvo, 1 cucharadita de pimentón, 2 cucharaditas de sal, 2 cucharaditas de ajo molido, 1 cucharadita de orégano, una pizca de comino

Preparación

Distribuya las mitades de patata (congeladas) en una fuente para horno. Cúbrelas con una mezcla de 3 cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta. Ase las patatas a la parrilla con fuego indirecto durante unos 45 minutos, y añada las hierbas italianas mezcladas con 1 cucharada de aceite de oliva y las semillas de hinojo. Coloque la fuente de nuevo en la parrilla a fuego indirecto unos 20 minutos.

Mezcle todos los ingredientes del marinado seco y espolvoréelo sobre las pechugas de pollo.

Ase las pechugas de pollo durante unos 4 minutos en la parrilla, directamente sobre el fuego. Rocíe las pechugas asadas con la salsa barbacoa y póngalas en la parrilla con fuego indirecto durante unos 5 minutos.

Sirva las pechugas de pollo asadas con las patatas al estilo italiano y una rica salsa barbacoa.

Sugerencia: Ahúme las pechugas de pollo con virutas de madera de manzano para un delicioso sabor a barbacoa.



ENSALADA VERDE CON AGUACATE, MANGO, TOMATES SECADOS AL HORNO Y ALMENDRAS TOSTADAS CON SAL

Ingredientes (para 4 personas)

3 mitades de aguacate Ardo (XAV), 200g de mango Ardo (XMA), 150g de tomates secados al horno de Ardo (TOG), una lechuga romana, almendras saladas, vinagre balsámico, aceite de oliva, sal y pimienta

Preparación

Lave unas cuantas hojas de la lechuga romana. Corte la lechuga en tiras de unos 4 cm. Coloque la lechuga en una fuente.

Corte en cubos las 3 mitades de aguacates Ardo y añada a la lechuga los 200g de mango Ardo descongelado y los 150g de tomates secados al horno Ardo.

Añada unas gotas de vinagre balsámico y aceite de oliva. Sazone la ensalada con sal y pimienta al gusto.

Las almendras pueden tostarse hasta que adquieran un color dorado en una sartén con un poco de aceite, salándolas después al gusto. Decore la ensalada con las almendras tostadas con sal.



(Solo disponible en UK)

¡QUE APROVECHE!

¡Entre en www.ardo.com para ver muchas otras recetas sorprendentes!



Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardo - 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
+7 499 682 73 54 - +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 - +407 29786684 - +48 510 080 311





Manteremos los dones de la naturaleza

Franquear
como
una carta

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie



Nombre:
Empresa:
Calle: No:
Código postal: Localidad:
Tfno: Fax:
País:
Función:
E-mail:
Persona de contacto Ardo:
Me gustaría tener más información sobre: Verduras fritas Tomates cherry
 Aceitunas Tomates secos al horno Aguacate
 Mezcla de hierbas italianas