



En el presente número

¡Ardo en acción!
 Nuestra gama en breve
 Destacados en las ferias de otoño
 Noticias Ardo
 Noticias del mercado y
 de las cosechas
 Sostenibilidad
 Ardo culinario

Ferias

CONXEMAR VIGO - ES
 7-9/10/2014
 Stand H17
www.conxemar.com

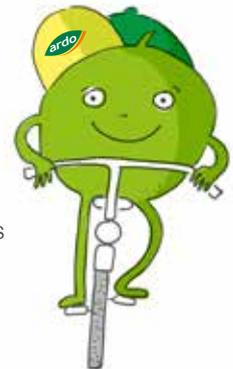
SIAL PARÍS - F
 19-23/10/2014
 Hal 5A - Stand T111
www.sialparis.fr

**ALLES FÜR DEN GAST
 SALZBURGO - AT**
 8-12/11/2014
 Hal 10 - Stand 1206
www.gastmesse.at

HORECA EXPO GANTE - BE
 23-27/11/2014
 Hal 8 - Stand 8319
www.horecaexpo.be

¡Ardo en acción!

El Tour de Francia, el Campeonato Mundial de Hockey y, por supuesto, el Mundial de Fútbol de Brasil: este verano ha estado lleno de eventos deportivos que han hecho que medio mundo ande pegado a la televisión. Y en Ardo tampoco hemos estado de brazos cruzados estos últimos meses. Por ejemplo, ha nacido nuestro programa "Fit@Ardo", con el que organizamos numerosas actividades relacionadas con la salud y el deporte. "Mente sana en cuerpo sano", ya se sabe.



También están ocurriendo muchas cosas en nuestro "mundo de productos frescos ultracongelados". En EE. UU., por ejemplo, se ha destinado un presupuesto enorme **para promover las ventajas de los alimentos frescos ultracongelados**. En los Países Bajos y Alemania se están organizando acciones para recompensar a los mejores minoristas y productores de alimentos frescos ultracongelados. Y en Bélgica, Vegebe (la federación belga de transformación de verduras y de comercio de verduras industriales) ha creado una web y un folleto informativo sobre las verduras frescas ultracongeladas.

En un sector más activo que nunca, Ardo no quiere quedarse atrás. **Por eso seguimos apostando por la inversión**. Por ejemplo, se han construido **centros de almacenamiento y distribución** para nuestras plantas de Zundert (Países Bajos), Geer (Bélgica) y Ashford (Reino Unido), y se han mejorado las **líneas de envasado** de Zundert (Países Bajos), Alpiarça (Portugal) y Saint Sever (Francia).



La sostenibilidad sigue siendo un pilar fundamental para Ardo. En Ardoie (Bélgica), se está transformando el agua pluvial en agua potable y todas las unidades están trabajando en un "paisajismo ecológico". **Ardo Actual respetuoso con el medioambiente.**

Quizás usted apenas note la diferencia, pero el medioambiente sí la notará: Ardo Actual se imprimirá en papel totalmente reciclado. Para otros trabajos de impresión también intentamos utilizar en la medida de lo posible papel FSC con tintas a base de agua.



¿Desea obtener más información sobre las acciones de Ardo en todos estos ámbitos? Estaremos encantados de comentarlas en alguna de las próximas **ferias de otoño** donde, además, podrá degustar **las últimas novedades** de Ardo. ¡Esperamos tener el placer de conocerle!

Nuestra gama en breve

Classics

Amplia gama de verduras escaldadas fáciles de usar, tanto las variedades clásicas como las nuevas.



Hinojo



Ocro



Brotos de judía



Mezcla de verduras retro



Guisantes tirabeque redondos

Express

Amplia gama de productos ya precocinados, escaldados o a la parrilla.



Tagliatelle



Mezcla Andalusia



Patatas corte rustico



Mezcla de arroz salvaje



Cebollas prefitas

à table

Preparados de verduras, con un toque de especias y/o una salsa apropiada.



Insalata Mediterranea



Risotto Spinaci



Roast Supreme



Letscho

Les Fruits

Gran variedad de mezclas de frutas y frutas maduras ultracongeladas listas para usar.



Macedonia de frutas



Ruibarbo rojo



Frutas tropicales



Pulpa de platano



Mirtillo

Les Tapas

Sabrosos aperitivos de verduras. Ideales para preparar platos de verduras atractivos para los más pequeños.



Aros de cebolla



Hamburguesas de verduras



Verduras rebozadas



Nuggets de brócoli

Bio Organic

Una gama variada y de alta calidad gracias a los años de experiencia de Ardo en el seguimiento biológico de la cosecha.



Tomate



Champiñones



Puerro



Mezcla de brócoli



Espinacas a la crema

Fines Herbes

Una amplia oferta, durante todo el año, de condimentos sabrosos y fáciles de dividir en porciones.



Eneldo



Chalote



Cebollino



Ajo



Albahaca

Noticias del mercado y de las cosechas

Septiembre es tradicionalmente el mes en el que se hace un balance del año de cosechas pasado.



Espinacas

Las cosechas de invierno y primavera han transcurrido de manera satisfactoria. La demanda de espinacas y preparaciones con espinacas está aumentando considerablemente. Los programas de producción se han optimizado al alza, de manera que en 2014 en Bélgica se superó por primera vez la producción de 100 000 toneladas. Una proeza excelente.



Zanahorias

El cultivo y la producción de zanahorias nuevas han transcurrido en buenas circunstancias. La calidad y el volumen son según lo previsto.



Guisantes

El buen comienzo de la cosecha de guisantes no pudo mantenerse durante todo el periodo de cosecha. Debido a condiciones meteorológicas inestables y sobre todo a las fuertes lluvias nos vimos obligados a dejar los campos demasiado maduros para poder estabilizar el buen estándar de calidad. Finalmente se podrá alcanzar un máximo del 95 % de los volúmenes de cosecha planificados. La situación del cultivo de los guisantes biológicos es peor, en algunos casos la producción ha sido de un 30 % menos. En cambio, el consumo de verduras biológicas está aumentando en todos los segmentos de mercado.



Coliflor

La producción de los volúmenes planificados transcurre según lo previsto. La calidad es inmejorable.



Judías

La cosecha está en marcha. Por ahora no hay observaciones específicas.



Pimiento

La cosecha en Portugal se inició a mediados de julio y en España a mediados de agosto. En ambos casos hay buenas perspectivas en cuanto a calidad y volúmenes previstos.



Calabacines

La cosecha fue normal, así como la calidad.

El resto de verduras de otoño e invierno (cebolla, variedades de col, puerro, coles de Bruselas, apio, escorzonera, etc.) se desarrollan bien. En la edición de diciembre podrá leer acerca de los resultados finales.

Fruta

En la mayoría de las variedades de fruta los resultados de la cosecha son según lo previsto, con una buena calidad y los volúmenes previstos.

Fresco ultracongelado se mundializa aún más y descubre nuevos horizontes.

Los mercados de ventas en Europa se mantienen sin novedades por la gran disponibilidad de frutas y verduras frescas. En cambio fuera de Europa el mercado de ventas de frutas y verduras frescas ultracongeladas aumenta mucho gracias al reconocimiento de su calidad y comodidad.

Edición agosto 2014

Sostenibilidad



Ahorro de fuentes naturales

Ardo sigue poniendo todo su empeño en gestionar de forma sostenible y eficiente la utilización de la electricidad, los combustibles y el agua. Y está dando sus frutos, porque en una comparación anual se ha observado que **hemos mejorado en el ahorro de fuentes naturales**. ¡Una política que, por supuesto, seguiremos aplicando!

Comparación anual

Evolución de las cifras de 2013 versus 2012

Electricidad	- 1,3%
Combustible	- 1,0%
Agua	- 4,5%



Hablando de abejas y flores ...

Las abejas y los abejorros son un eslabón importante en la cadena alimentaria, pero cada vez tienen más dificultades para sobrevivir. En Ardoe estamos haciendo todo lo posible para proteger a estos insectos. Así pues, hemos sembrado dos hectáreas con diferentes variedades de flores los terrenos de la fábrica que no estaban siendo utilizados. También hemos construido **un hotel para abejas**. En esta estructura constituida por diversas celdas de bambú y piezas de madera, los abejorros y las abejas salvajes pueden refugiarse durante el invierno.



Ardo Geer galardonada con el premio Sustainable Partnership Award

Ardo Geer (B) ha conseguido colocar en su vitrina el premio belga "Sustainable Partnership Award". **Este galardón se otorga a asociaciones innovadoras que ofrecen soluciones a problemas sociales.** Ardo Geer ha participado con el proyecto "Natuurreservaat Haut-Geer"



en asociación con otras dos organizaciones: la ONG Natagora y Appligeer, una asociación de productores de verduras. Juntos han conseguido **crear una reserva natural de 26 hectáreas** – un paraíso para aves autóctonas y para los amantes de estos animales. El proyecto también pretende conseguir un Sustainable Partnership Award a nivel europeo.

Destacados en las ferias de otoño



TOMATES CHERRY

Deliciosamente jugosos y con un bonito e intenso color rojo.

CHT610 - 4x2,5kg

CHT810 - 1x10kg



TOMATES SECADOS AL HORNO

Condimentos mediterráneos con una textura perfecta. Fáciles de dividir en porciones y sin exceso de aceite.

TOG310 - 10x1kg



COL VERDE EN HOJAS SUELTAS (IQF)

Esta deliciosa y nutritiva verdura de otoño-invierno es ideal para usar en guisos, en ensaladas o preparaciones en wok.

KG1410 - 6x1,5kg



VERDURAS FRITAS

Deliciosas y crujientes zanahorias y chirivías precocinadas en aceite de girasol. Como aperitivo o como ingrediente sorpresa en muchos platos.

UWP210 - 4x2kg

UWP510 - 12x500g

Más información sobre estos productos con Layar. Descargue la aplicación y escanee estas fotografías para obtener más información.



layar

INTERACTIVE PRINT



Download the free Layar App



Scan this page



Discover interactive content



AGUACATE MITADES

Estos aguacates perfectamente madurados son ideales para preparar guacamole o añadirlos a un sinfín de platos y composiciones.

XAV310 - 10x1kg

MEZCLA ITALIANA DE CONDIMENTOS

Esta intensa mezcla de hierbas del sur es el condimento ideal para todas las cocinas y da un toque fresco a los platos.

KIM210 - 5x1kg



ACEITUNAS NEGRAS EN RODAJAS

Estas deliciosas aceitunas son ideales para añadir en distintas preparaciones mediterráneas o pizzas.

OLZ310 - 10x1kg

OLZ810 - 1x10kg



ESPINACAS 'FOGLIA'

Las hojas de estas bonitas "espinacas en capas" se recolectan cuando aún están muy tiernas, con lo que tienen un sabor extra suave.

S6B610 - 4x2,5kg



VERDURAS ASADAS

Con marcas de grill aún mejores. Un regalo para la vista y las papilas.



De scubra nuestra gama de veduras asadas con

layar

INTERACTIVE PRINT

Noticias de ardo

Un sinfín de consejos culinarios en la web de Ardo

Está buscando buenas ideas para la preparación de algún producto Ardo? No dude en visitar el apartado "Ardo TV" en www.ardo.com. En unos cuantos **videos cortos pero muy inspiradores**, nuestro asesor culinario belga, Peter De Wandel, le mostrará una serie de prácticas ideas culinarias para preparar platos sencillos con los nuevos productos de Ardo, entre otros ingredientes. No dude en visitar www.ardo.com



Siga Ardo en Facebook y LinkedIn



¿Ha pinchado en «me gusta» en nuestra página de Facebook? ¡No dude en hacerlo! Síguenos en www.facebook.com/freshfrozenvegetablesandfruits Publicamos muchísimos consejos y curiosidades interesantes.

¿Sabía que tenemos también una página de Ardo en LinkedIn? Aquí antes solo publicábamos información relativa a la empresa. ¿Es ya uno de nuestros contactos? Síguenos en www.linkedin.com/company/ardo



Mochña

Ardo organiza en la República Checa una **campaña de imagen y comunicación sobre la marca Mochoy**.

La marca y sus productos estrella apoyarán durante el otoño una mezcla de promociones InStore, concursos para consumidores, un microsite

web, una campaña de RRPP y varios anuncios. Un elemento fundamental de la campaña es el muñeco de hielo Mochña, que centra la atención en todas las ventajas de los productos Mochoy.

Nueva película corporativa de Ardo

Para resumir todas las ventajas de Ardo en un solo vídeo, hemos creado una nueva película comercial corporativa. ¿Sientecuriosidad por cómo es? Puede ver el resultado en www.ardo.com



Mira nuestra película corporativa con

layar

INTERACTIVE PRINT

Ardo culinario



Nuestro asesor culinario en Francia, Etienne Gavet-Durr, ha creado un succulento y original menú basado en los productos de Ardo. Descubra, entre tanto, unas sugerencias para las recetas más exquisitas.

Podrá encontrar información más detallada y la preparación de las recetas en el apartado Ardo Culinario en nuestra web www.ardo.com/es/recipes.

Ingredientes para 4 personas

300 g de col verde Ardo
200 g de dados de Butternut Squash Ardo
60 g de pepino Ardo
30 g de cebolla roja cortada Ardo
2 cucharaditas de salsa de soja, 2 cucharaditas de jengibre fresco,
1 cucharada de zumo de lima natural, 2 cucharaditas de aceite de ajonjolí, 1 cucharadita de azúcar, 1 cucharada de agua
1/2 cucharadita de sal, 1/3 cucharadita de pimienta



TARTAR DE AGUACATE Y GAMBAS

Ingredientes para 4 personas

2 mitades de aguacates perfectamente maduros Ardo
un par de gajos de tomates secados al horno Ardo
pipas de girasol, pepitas de calabaza y piñones
6 gambas grandes cocidas
la cáscara y el zumo de una lima
1 cucharada de aceite de aguacate (o de pistacho o de oliva)
pimienta, sal, pimienta de espelette



ENSALADA DE COL VERDE CON BUTTERNUT SQUASH Y PEPINO

Ingredientes para 4 personas

100 g de pimiento asado a la parrilla Ardo
20 g de cebollino Ardo
150 g de queso blanco cremoso
4 tortillas (con un diámetro de 25 cm)
150 g de tapenade de verduras mediterráneas (receta en www.ardo.com)
100 g de rúcola
pimienta negra



TORTILLA CON VERDURAS MEDITERRÁNEAS, QUESO BLANCO Y RÚCOLA

Que aproveche



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

+7 499 682 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

Ardo cerca sus clientes en todo el mundo

Para poder estar cerca de nuestros clientes, contamos con oficinas de ventas con agentes comerciales propios. Ellos pueden realizar un seguimiento personalizado sobre sus preferencias en cuanto a la venta al por menor, los servicios de restauración o el sector y responder rápidamente a cualquier duda.



Mantenemos los dones de la naturaleza

www.ardo.com

 **Ardo N.V.**
Wezestraat 61
B-8850 Ardoonie
T +32 51 310621
F +32 51 305997
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