ardo
We preserve nature's gifts

Actual

Guía de noticias - nr. 68 - año 20 - junio 2015

EN EL PRESENTE NÚMERO

Un nuevo ciclo en Ardo
¡Las hierbas frescas ultracongeladas
Nuevos productos
5 acompañamientos para la barbacoa
Noticias del mercado y de las cosechas
2 adeptos a los productos ecológicos nos cuentan
Premios para las verduras fritas Ardo
Ardo Sustainability Awards

FERIAS

5-7/10/2015
CONXEMAR - ES
Vigo
www.conxemar.com

10-14/10/2015
ANUGA - DE
Colonia
www.anuga.de

7-11/11/2015
ALLES FÜR DEN GAST - AT
Salzburgo
www.gastmesse.at

15-19/11/2015
HORECA EXPO - BE
Gent
www.horecaexpo.be

Un nuevo ciclo en Ardo

Tras la exitosa fusión entre Ardo y Dujardin Foods, todas las piezas van encajando a la perfección. Esto son buenas noticias para el grupo y, definitivamente, para todos nuestros clientes. No solo hemos ampliado nuestro surtido, también hemos adquirido años de experiencia y unos amplios conocimientos sobre alimentos frescos ultracongelados.

En cuanto a nuestra manera de trabajar, apenas notará diferencias: nos seguimos acercando a nuestros clientes en los tres segmentos (Retail, FoodService e Food Ingredients) localmente, en su propio idioma y teniendo en cuentan las necesidades y sensibilidades locales. En otras palabras, **Ardo sigue estando cerca de usted y le apoya con el mismo servicio de calidad y soluciones de logística.**

Nuestras **actividades internacionales** están repartidas entre distintas personas, cada una con una función determinada y con un conocimiento del mercado y de las necesidades específicas del mismo.
La fusión tiene también **un efecto positivo en el surtido de hierbas.** Este se ha ampliado de manera significativa con una cantidad de hierbas deliciosas y diversos condimentos. A continuación, en esta edición de Actual, le informaremos de ello.

Disfrute de la lectura.

¡Las hierbas frescas ultracongeladas le ponen la guinda a cualquier plato!

Las hierbas aromáticas son plantas que se utilizan para intensificar las características organoléticas de los platos añadiéndoles aroma, sabor y color. Ya sea en casa como en Food Service y en la industria alimentaria, en la preparación de sopas, comidas, salsas, bocadillos, etc.

Dividimos las hierbas en **plantas anuales** que se siembran cada año y **plantas perennes**, que se cosechan durante varios años y se mantienen hasta cuatro años. Además, distinguimos entre **hierbas de hoja suave** (perejil, cilantro, etc.), **hierbas fibrosas** (albahaca) y **hierbas leñosas** (romero, tomillo, etc.). Según el tipo de hierba pueden prosperar en un clima más cálido y mediterráneo como el de la Provenza (FR), en lugar de en un clima oceánico como el de Bretaña (FR) y Suffolk (UK). Nuestras plantas de producción de hierbas en Francia e Inglaterra están situadas muy cerca de los campos de hierbas para que el tiempo de procesamiento desde la cosecha hasta el producto final sea lo más corto posible. Esto es de vital importancia para la calidad microbiológica y física de nuestras hierbas.
La mayoría de las hierbas se cosechan varias veces, en ocasiones hasta cinco veces por temporada.
Después de la cosecha, las hierbas se lavan, centrifugan para que se sequen, se congelan enteras y llegan, a continuación, a la sala de clasificación. Ahí se separan las hojas de las ramas mediante corrientes de aire y mesas vibratorias con el objetivo de conservar solo las hojas que pueden variar de tamaño según las necesidades del cliente. Una gran diferencia con las verduras es que las hierbas no se calientan en el proceso de producción. **De esta manera, se mantienen perfectamente tanto el sabor y el aroma como la estructura de estos frágiles cultivos.**

¿Sabía que...

Fines Herbes

El eneldo *es eficaz contra los problemas de estómago y favorece el sueño?*

El cebollino *es un antídoto para las intoxicaciones y un remedio contra los sangrados, y que mejora el apetito y la digestión y favorece el funcionamiento del riñón?*

El perejil *favorece la digestión y previene los resfriados?*

La mejorana *es buena para las infecciones bucales, el dolor de dientes y de garganta y la tos?*

El cilantro *se utiliza en salsas, sopas, en platos de judías, curris, estofados y ensaladas? También está sorprendentemente rico con pan y en pasteles?*

El romero *es delicioso en sopas, estofados, marinados, con carne de ternera, cerdo y cordero, pero también con conejo y en platos de tomate y platos del sur?*

Oferta muy amplia.

La gama de hierbas de Ardo es muy amplia. Aquí tiene una muestra del surtido, disponible en distintos envases.

Hierbas de hoja
- *Albahaca*
- *Perejil*
- *Cebollino*
- *Cilantro*
- *Eneldo*
- *Menta*
- *Perifollo*
- *Estragón*
- *Berros de agua*
- *etc.*

Hierbas leñosas
- *Romero*
- *Tomillo*
- *Orégano*
- *Salvia*
- *Hoja de laurel*
- *Hoja de lima*
- *Ajedrea*
- *Citronela*
- *etc.*

Intensificadores de sabor
- *Chalota*
- *Ajo*
- *Jengibre*
- *Pimiento chile*
- *Rábano blanco*
- *Galangal*
- *Ajetes*
- *Ralladuras de cítricos*
- *etc.*

Mezclas de hierbas
- *Mezcla de hierbas italianas*
- *Mezcla de 8 hierbas*
- *etc.*

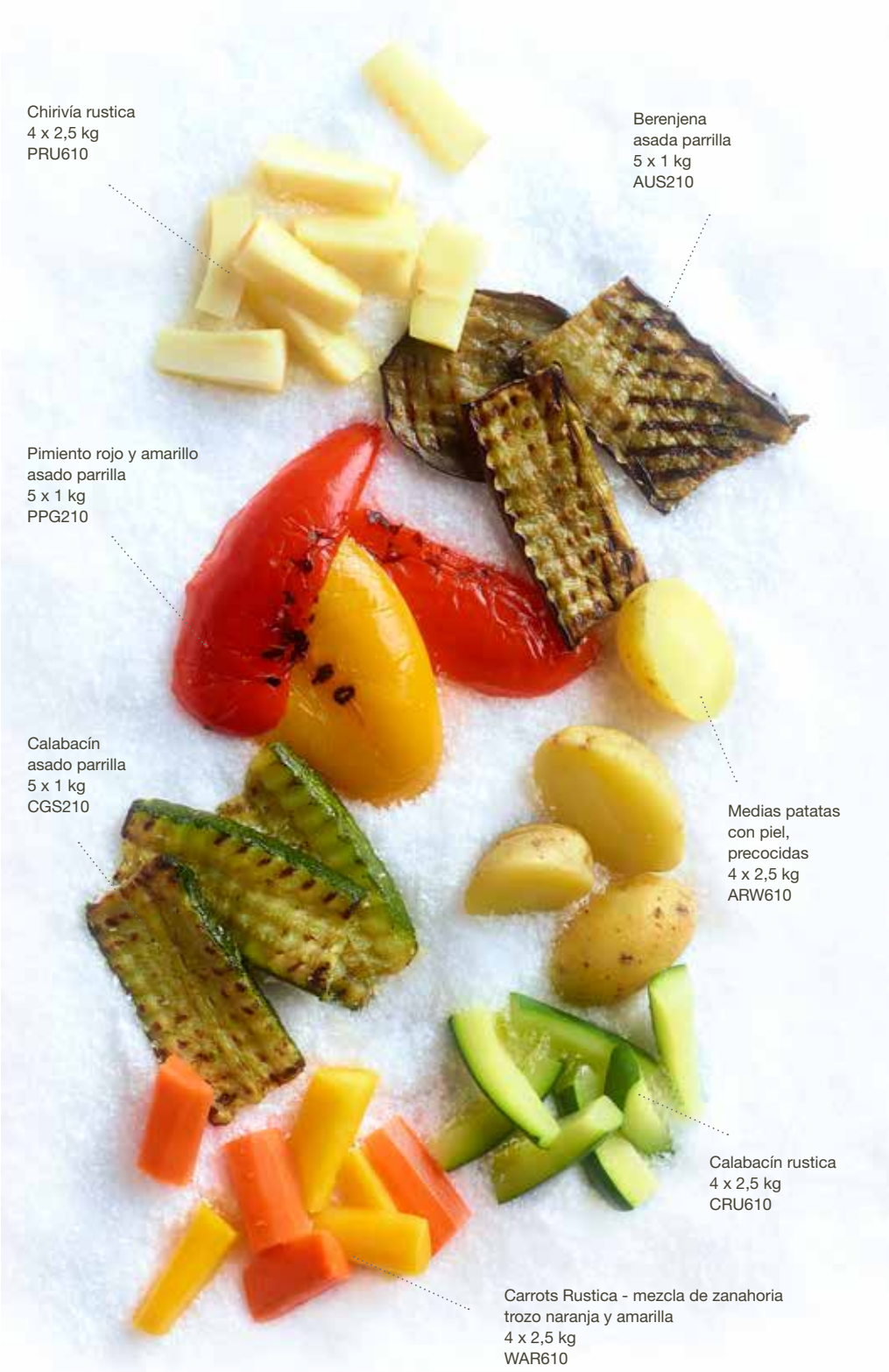
Hierbas biológicas
- *Albahaca*
- *Cebollino*
- *Cilantro*
- *Menta*
- *Perejil*
- *Ajo*
- *Orégano*
- *Romero*
- *Salvia*
- *etc.*

Para más información sobre la disponibilidad en su mercado específico, póngase en contacto con nuestro equipo de ventas. O envíenos un e-mail a sales@ardo.com.

NUEVOS PRODUCTOS

XXL Verduras

En muchas cocinas hay una demanda creciente de verduras en trozos grandes fáciles de preparar en una sartén, en un wok o en el horno. Para responder a esta demanda, Ardo ofrece a partir de ahora una amplia gama de verduras básicas frescas ultracongeladas en trozos grandes que le permiten crear un menú variado. Una amplia selección rústica de zanahoria, calabacín o chirivía cortadas, medias patatas o rodajas grandes de calabacín y berenjena.



Noticias del mercado y de las cosechas

NOTICIAS DEL MERCADO

La demanda de verduras frescas ultracongeladas está otra vez en aumento desde principios de 2015. El clima frío persistente y el precio relativamente alto de las verduras frescas han hecho que la demanda y el consumo de verduras frescas ultracongeladas hayan aumentado de tal modo que pudimos cerrar el primer trimestre otra vez de forma positiva. A esto podemos añadir que ahora muchos países, que antes principalmente exportaban a Europa, se ven forzados a importar verduras frescas ultracongeladas por el propio crecimiento nacional interno del consumo. Este es el caso del Lejano Oriente, que no puede seguir el ritmo del crecimiento con la producción propia. Podemos suponer que esta tendencia está en la fase inicial y que los mercados de fuera de Europa serán zonas de distribución importantes para las verduras frescas ultracongeladas de Europa. Esto son buenas noticias en cuanto a las existencias, que se agotarán más rápidamente conforme llegan las nuevas cosechas.

Por otro lado, la primavera más larga y fría supuso que las nuevas cosechas se retrasaran dos semanas.

NOTICIAS DE LAS COSECHAS

La primavera se ha hecho esperar más de lo habitual. Hasta bien avanzado abril las temperaturas diarias y sobre todo las nocturnas han sido tan bajas que los cultivos tempranos, como **las espinacas**, han comenzado más tardíamente que el año pasado. Las cifras de producción de marzo muestran claramente que las 20 unidades de producción del grupo Ardo produjeron hasta un 25 % menos, como consecuencia del reducido abastecimiento de materias primas frescas. Incluso la producción de los cultivos de invierno, como **el salsifí**, necesitó más tiempo del previsto, debido a que las condiciones meteorológicas desfavorables no permitieron cosechar las materias primas. **El puerro** se procesó durante todo el mes de abril.

Debido a las condiciones de siembra desfavorables, hay **un retraso general de los periodos de cosecha de primavera y verano.** En ciertos casos, esto puede hacer peligrar la continuidad de la disponibilidad, sobre todo en zonas donde hay una dependencia de posibilidades de cultivo regional limitadas. Puesto que el grupo Ardo ha invertido durante décadas en la ampliación de distintas zonas de cultivo en Europa, se puede evitar esta carencia recurriendo a las producciones más tempranas de las regiones agrarias más sureñas. Esta posición se fortalece gracias a la ampliación de nuestro cultivo por áreas tras la fusión. **Gracias a este reparto internacional de las cosechas y de la producción, nuestros canales de venta pueden suponer que se garantiza casi al 100 % una distribución continua de nuestra gama al completo.**

Un punto importante de distinción a favor del grupo Ardo respecto de producciones específicas nacionales. La planificación de cultivo y producción de 2015 ya es un hecho. Se han unido y optimizado, según las posibilidades, las necesidades y capacidades de producción de Ardo y Dujardin. Además, seleccionamos para cada verdura las mejores zonas de cultivo y plantas de producción que ofrecen la mayor garantía para verduras frescas ultracongeladas de alta calidad y procesadas de forma sostenible.

Además, en la estrategia del nuevo grupo Ardo la sostenibilidad sigue siendo una prioridad y seguimos fieles a nuestro lema:
'We preserve nature's gifts.'

Edición de finales de abril de 2015

---

5 acompañamientos deliciosos para la barbacoa

Tapenade de aceitunas verdes

Verduras fritas con menta

Crema de aguacate crujiente, de crema agria y chalotas Ardo

Tomates secados al horno con marinado italiano, hierbas italianas, ralladura de limón y ajo picado, una pizca de sal y pimienta negra.

Alioli con hierbas italianas

Descubra estas sorprendentes recetas en:
www.ardo.com/es/recipes

Dos ‘adeptos a los productos ecológicos’ nos cuentan...

Los últimos años la gama bio es una parte cada vez mayor de nuestras cifras de ventas y del consumo diario. Le queremos contar más sobre esta gama a través de entrevistas con dos fans de los productos ecológicos, uno en el sector del cultivo y otro en el de las ventas. No es casualidad que los dos sean de Austria, un país importante en el cultivo y el consumo de estas verduras.

DI Simon Ziegler, Horst Moser

BIOGAST

Quién:
Horst Moser – CEO
DI Simon Ziegler –
Director de ventas y marketing
Qué: Mayorista en 12 000 productos ecológicos (alimentarios y no alimentarios) con 1250 clientes
Empezó en: 1999
Lugar: Viena

Prof. Di. Dr. Günter Breuer y su hijo Lukas

PROF. DI. DR. GÜNTER BREUER

Quién:
Prof. DI. Dr. Günter Breuer del Institut für Agrar- und Forstökonomie Universität für Bodenkultur Wien (Instituto de economía agraria y forestal, Universidad de Recursos Naturales y Ciencias de la Vida, Viena). Propietario de una granja familiar ecológica (165 ha)
Empezó en: 2001
Lugar: Lassee (Baja Austria-Austria)

HORST MOSER:

“La gente tiene que ser receptiva en cuanto a los productos ecológicos.”

DI SIMON ZIEGLER:

“Los productos ecológicos son un modo de vida”

Horst Moser nos permite echar una ojeada a la política comercial de Biogast: ‘Biogast distribuye tanto para clientes minoristas como de Food Service en Austria, Bayern (DE), Tirol del Sur (IT), República Checa, Eslovaquia y Eslovenia. **Gracias a una estrecha y leal colaboración con nuestros proveedores Biogast garantiza productos 100 % ecológicos de gran calidad durante todo el año.** Gracias a esta estrecha relación de larga duración, podemos ofrecer asiduamente nuevos productos a nuestros fieles clientes.’
Simon Ziegler profundiza en la determinación del precio de los productos ecológicos: ‘Los productos ecológicos tienen un precio de compra más alto que los productos convencionales. Sin embargo, notamos que nuestros clientes utilizan los productos ecológicos de forma más consciente. Por ejemplo, calculan las porciones que necesitan de una forma más precisa. De esta manera, generan menos residuos. **Ayudamos a nuestros clientes a buscar la mejor manera de utilizar nuestros productos de una manera racional.** Al final, pagan prácticamente lo mismo por sus productos ecológicos que por los convencionales.’ Según Horst Moser, el interés creciente en productos ecológicos es esperanzador para el futuro. ‘No nos olvidamos de nuestros retos: un buen funcionamiento de la logística y una calidad constante.’ Simon Ziegler añade que este crecimiento se puede alcanzar con un socio como Ardo, ya que Ardo ofrece una amplia gama todo el año.

ES BUENO SABER QUE: la organización del festival de la canción Eurovisión, que se organizó en Viena, puso mucho esfuerzo en su imagen de «evento verde». De ahí que los productos ecológicos fueran una parte importante del catering, del que Biogast fue el proveedor de preferencia.

PROF. DI. DR. GÜNTER BREUER:

“El aspecto humano del cultivo ecológico es mucho más enriquecedor.”

Son varias las razones por las que Günter Breuer, su esposa Magdalena y su hijo Lukas transformaron su granja tradicional en una granja para el cultivo ecológico de trigo y verduras: ‘En un momento dado me di cuenta de que el uso de productos químicos sería demasiado perjudicial para la naturaleza y las generaciones venideras. **Tras un exhaustivo estudio económico y agronómico decidimos centrarnos exclusivamente en el cultivo ecológico.** Ese estudio era necesario para saber cuál sería el considerable impacto de esta reconversión.’
Günter Breuer confirma que el cultivo ecológico requiere un enfoque distinto al cultivo convencional. ‘El cultivo ecológico conlleva bastante trabajo manual y para tratar los campos a tiempo, hay que planificar con antelación. Las aproximadamente 8000 horas adicionales de trabajo manual supusieron la contratación de diez a doce trabajadores de temporada. Además, diversificamos los cultivos para distribuir el mayor riesgo de una mala cosecha. **Por suerte, las condiciones meteorológicas favorables de esta región facilitan el cultivo ecológico.** Como aquí llueve menos que en otras regiones de Europa del Norte, tenemos menos problemas de malas hierbas y enfermedades y podemos trabajar más días en el campo. No es un lujo superfluo, teniendo en cuenta el trabajo manual.’ La reconversión al cultivo ecológico supuso una inversión considerable. ‘Tuvimos que adaptar nuestro equipo de maquinaria al completo. Gracias a nuestra colaboración con un agricultor cercano pudimos repartir los costes e invertir en maquinaria ultramoderna.’
Günter Breuer ve el futuro de forma muy positiva. ‘Mi hijo Lukas también trabaja ahora en la granja y juntos buscamos formas innovadoras para cultivar de forma ecológica. Nuestras cosechas aumentan cada año, con la misma cantidad de trabajadores de temporada. **También estamos encantados de poder abastecer a la fábrica austríaca de Ardo, digamos “nuestro vecino’, de espinacas, guisantes, lombarda, zanahorias baby y judías verdes ecológicas sabrosísimas y de gran calidad.**

ES BUENO SABER QUE: en la pequeña ciudad de Lassee los terrenos ecológicos se cultivan en el 30 % de los campos de todos los agricultores. ¡En Lasse los productos ecológicos cobran vida!

Premios para las verduras fritas Ardo

Wrap vegetal con verduras fritas

LAS VERDURAS FRITAS ARDO GUSTAN.
En un evento organizado por la revista belga sobre mercado minorista Gondola, un jurado de clientes minoristas **profesionales y expertos en investigación** de mercado ha premiado **nuestras verduras fritas con el galardón Product Innovation 2015 (Innovación de productos)**. El jurado apreció el carácter innovador del producto dentro del sector de verduras frescas ultracongeladas y elogió el sabor rico, dulce y natural de la chirivía y zanahorias prefritas. ¡No hace falta ni decir que estamos muy orgullosos de haber recibido este galardón!

¡Entre en **www.ardo.com/es/recipes** *para ver muchas otras recetas sorprendentes!*

Y los ganadores de los premios Sustainability Awards son...

Para Ardo, aspirar a la sostenibilidad no es un eslogan vacío. Al contrario, **en todas las filiales de Ardo se reflexiona de forma creativa y se trabaja duro para marcar la diferencia en el campo de la sostenibilidad.** Para persistir en nuestro esfuerzo, a partir de este año otorgamos los **premios Sustainability Awards**. Se otorgan a las filiales de Ardo que han tomado iniciativas extraordinarias con un efecto positivo en uno de los tres pilares (las tres P) de máxima prioridad para Ardo: **Persona, Producto y Planeta.**

Más información en www.ardo.com

Ardo Ardooie (BE) ganador People-award

Ardo Alpiarça (PT) ganador Community-award

Ardo Zundert (NL) ganador Planet-award

Ardo Geer (BE) ganador Product-award

Ardo Badajoz (ES) ganador People-Planet-Product-award

ARDO SUSTAINABILITY • PLANET • PEOPLE • PRODUCT

SÍGUENOS EN WWW.ARDO.COM

Ardo N.V. Wezestraat 61, B-8850 Ardooie,
T +32 51 310621, F +32 51 305997
www.ardo.com, info@ardo.com

FSC www.fsc.org RECICLADO Hecho de material reciclado FSC® C014697

ardo

We preserve nature's gifts