XXL

GEMÜSE
EXTRA GROSS

VEGETABLES
EXTRA LARGE

ardo

XXL

In verschiedenen Küchen ist ein Trend nach grobem geschnittenem Gemüse zu beobachten, das einfach in der Pfanne, im Wok oder im Ofen zubereitet werden kann. Ardo bietet als Antwort auf diese Tendenz ein **breites Sortiment von tiefkühlfrischem, grob geschnittenem Basisgemüse** an, mit dem ein vielfältiges Speisenangebot zubereitet werden kann.

In many kitchens, we are noticing a trend for roughly-chopped vegetables that are easy to prepare in a pan, wok or oven. In response to this, Ardo offers a **wide range of fresh-frozen roughly-chopped basic vegetables** to create a varied menu.

VORTEILE

- In rustikalen, unregelmäßigen Formen, ähnlich wie handgeschnittenes Gemüse
- In jeder Küche verwendbar
- Ein Vergnügen für die Augen und die Geschmacksnerven
- Aromen kommen durch den großen Schnitt besser zur Geltung
- Ausgesprochen praktisch: Zubereitung in der Pfanne sowie im Ofen als Röstgemüse
- Neu & original im TK-Gemüse Segment
- Einsetzbar als Monogemüse sowie als Mixed
- Hervorragend kombinierbar mit Fleisch und Fisch
- Vielfältige Verwendungsmöglichkeiten mit unseren Kräuterprodukten
- Längere Standzeit
- Immer vorrätig

BENEFITS

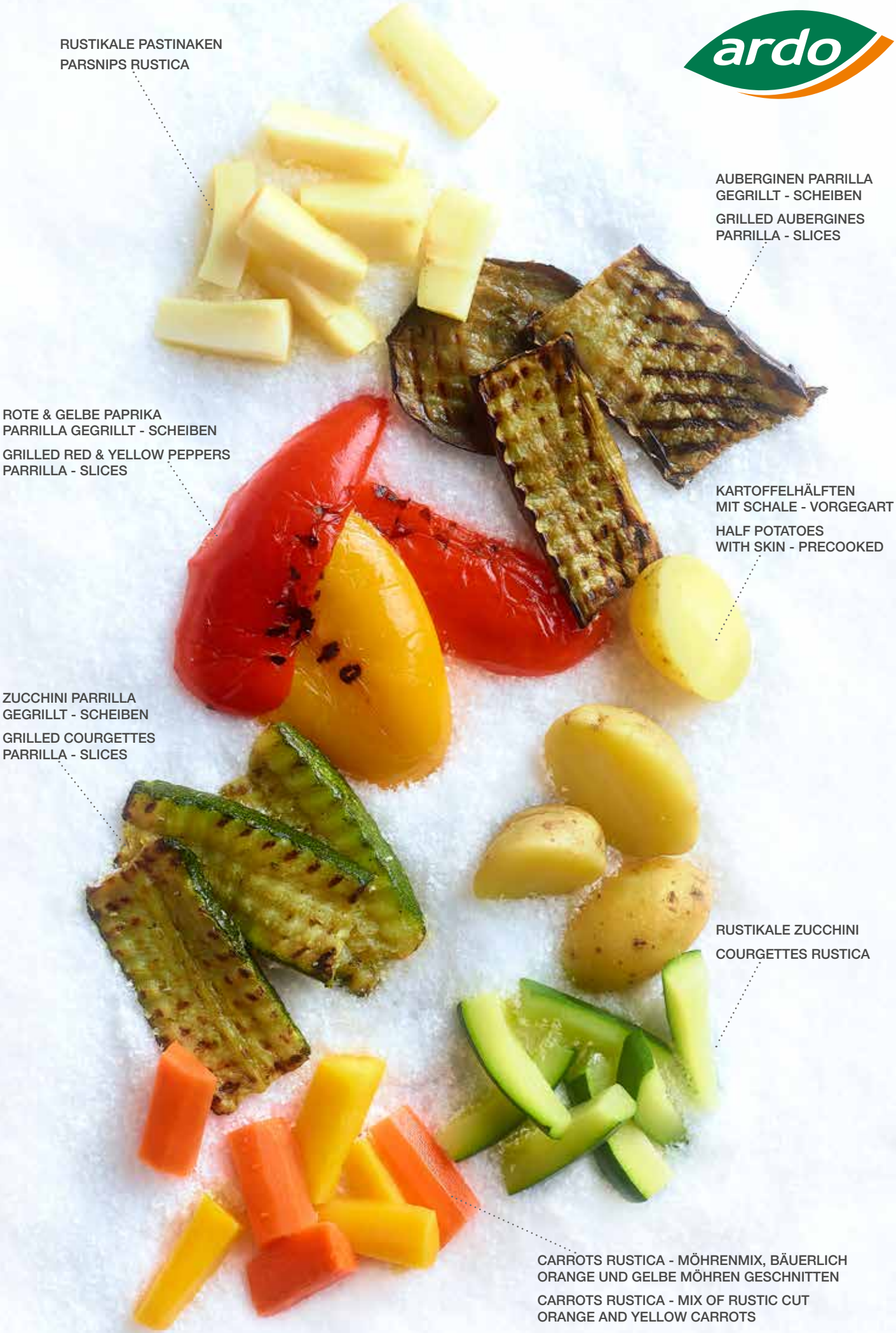
- Rustic, irregular shapes, just like hand-cut vegetables
- Tasty and essential frozen vegetables for every Food Service kitchen
- A delight for the eyes and the taste buds
- Thanks to the rough cut, the aromas are at their best
- Irresistible and practical: the XXL vegetables can be prepared in the oven or in a pan, like roasted vegetables
- Unique in the fresh frozen vegetables segment
- Serve as mono vegetables or in a mix
- Truly splendid with meat and fish
- Delicious preparations with our products from the Fines Herbes range
- Very long shelf life
- Constant availability

Gerald Wüchner, Küchendirektor des Klinikverbunds ANregiomed und damit verantwortlich für die Patientenverpflegung in mehreren Krankenhäusern, ist ein großer Befürworter gesunder Ernährung und der mediterranen Küche. Er misst der ausreichenden und richtigen Aufnahme von Gemüse viel Bedeutung bei und sucht nach Alternativen, um die Patienten mit Gemüsezubereitungen voller Geschmack zu überzeugen.

“Ardo hat diesen Bedarf an Vielfalt gut verstanden und bietet mit dem Sortiment ‘XXL-Gemüse extra gross’ eine perfekte Antwort auf meine Suche nach schmackhaftem, tiefkühlfrischem Gemüse, das sehr einfach zubereitet werden kann, zudem durch den groben Schnitt gut aussieht und sich perfekt für mediterran inspirierte Zubereitungen eignet.”

Gerald Wüchner, head chef for several hospital kitchens in Germany (Klinikverbunds ANregiomed) is a great fan of healthy eating and ‘Mediterranean cuisine’. He believes it is very important to eat the right amount and variety of vegetables and looks for different, tasty ways of preparing vegetables for patients.

“Ardo totally understands this need for diversity and its range of ‘XXL-vegetables extra large’ offers the perfect answer to my search for tasty fresh-frozen vegetables that are really easy to prepare. They look good on the plate too with their rough cut and are also ideal for Mediterranean cooking.”


RUSTIKALE PASTINAKEN
PARSNIPS RUSTICA
AUBERGINEN PARRILLA
GEGRILLT - SCHEIBEN
GRILLED AUBERGINES
PARRILLA - SLICES
ROTE & GELBE PAPRIKA
PARRILLA GEGRILLT - SCHEIBEN
GRILLED RED & YELLOW PEPPERS
PARRILLA - SLICES
KARTOFFELHÄLFTEN
MIT SCHALE - VORGEGART
HALF POTATOES
WITH SKIN - PRECOOKED
ZUCCHINI PARRILLA
GEGRILLT - SCHEIBEN
GRILLED COURGETTES
PARRILLA - SLICES
RUSTIKALE ZUCCHINI
COURGETTES RUSTICA
CARROTS RUSTICA - MÖHRENMIX, BÄUERLICH
ORANGE UND GELBE MÖHREN GESCHNITTEN
CARROTS RUSTICA - MIX OF RUSTIC CUT
ORANGE AND YELLOW CARROTS

REZEPT / RECIPE

Mariniertes Röst / Ofen Gemüse
Marinated / roasted vegetables

ZUTATEN:
Ardo's XXL-Gemüse extra gross, Limettensaft, Honig / Zucker, Salz, Schwarzer Pfeffer, Olivenöl

ZUBEREITUNG:
Das Gemüse in Olivenöl anbraten, mit Salz, Schwarzer Pfeffer, Honig oder Zucker und Limettensaft würzen. Anschließend bei ca. 200 – 220 Grad ca. 10 – 12 Minuten schmoren lassen. Mit Ardo Petersilie verfeinern.
Die reiche Geschmacks- und Duftpalette gewinnt bei zahlreichen Zubereitungen mit Fleisch, Fisch oder vegetarischen Mahlzeiten.

INGREDIENTS:
Ardo's XXL-vegetables extra large, lime juice, honey / sugar, salt, black pepper, olive oil

PREPARATION:
Fry the vegetables in olive oil and season with salt, black pepper, honey or sugar and lime juice. Roast for 10-12 minutes in the oven (200-220°C).
Garnish with Ardo parsley.
The rich pallet of smells and flavours garnishes countless preparations with meat, fish or vegetarian dishes.

	VERPACKUNG – PACKAGE						NÄHWERT (100g enthalten) – NUTRITIONAL INFO (per 100g)							
	Art. Kode Art. Code	JDE Code JDE Code	EAN Beutel EAN Bag	EAN Umkarton EAN Carton	Kartoninhalt Box Contents	Pallet Pallet	kJ/kcal kJ/kcal	Fett Fat	Gesättigt Fett Saturated Fat	Kolenhydrate Carbohydrates	Zucker Sugar	Ballaststoffe Fibres	Eiweiss Protein	Salz Salt
Rustikale Pastinaken Parsnips Rustica	PRU610	26134	081297	081303	4x2.5kg	8x9c	305/73	1.2	0.2	11.5	5.7	4.7	1.6	0,01
Carrots rustica Carrots rustica	WAR610	12490	017296	017302	4x2.5kg	8x9c	117/28	0.4	0.1	4.3	4.1	2.3	0.6	0.06
Rustikale Zucchini Courgettes Rustica	CRU610	26135	081273	081280	4x2.5kg	8x9c	83/20	0.4	0.1	1.8	1.7	0.9	1.8	0.00
Zucchini parrilla gegrillt – Scheiben Grilled courgettes parrilla - Slices	CGS210	12630	017685	017692	5x1kg	10x9c	133/31	0.6	0.1	3.2	3.2	1.9	1.7	0.01
Auberginen parrilla gegrillt - Scheiben Grilled aubergines parrilla - Slices	AUS210	12631	017661	017678	5x1kg	10x9c	325/78	4.2	0.5	6.8	3.5	2.8	1.9	0.03
Rote & Gelbe Paprika parrilla gegrillt - Scheiben Grilled Red & Yellow Peppers Parrilla - Slices	PPG210	12632	017708	017715	5x1kg	11x9c	183/44	0.9	0.2	9.0	4.1	2.6	1.1	0.03
Kartoffelhälften mit Schale - vorgegart Half potatoes with skin - precooked	ARW610	20560	021408	021415	4x2.5kg	10x9c	275/65	0.1	0.1	14.1	0.1	1.5	1.4	0.03

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
+7 499 682 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

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

01-2015