nieuwsgids - nr. 37 - jaargang 11 - januari 2006

Actueel

Een spetterend jaar!

In dit nummer

Een spetterend jaar!
Beurzen
Retrogroenten zijn terug "in"
Nieuwkomers
Fines Herbes
Ardo News
Broccoli is gezond!
Ardo pasta's: kort en goed
Marktberichten
Ardo culinair

Beurzen

Horecava Amsterdam - NL
9-12/1/2006

Biofach Nürnberg - D
16-19/2/2006

International Food & Drinks Exhibition Athene - GR
23-27/2/2006

Alles für den Gast Wenen - AT
19-22/3/2006

Foodexpo Herning - DK
19-22/3/2006

PLMA Amsterdam - NL
30-31/5/2006

2006

We staan reeds met één been in 2006. En Ardo hoopt dat het een goed jaar wordt. Gezonde, lichte en "snelle" producten zitten immers in de lift. Dat blijkt uit een studie die het consumenten- en marketingonderzoeksbureau ACNielsen in 59 landen uitvoerde. In de top 15 van voedingswaren die het voorbije jaar de grootste omzetstijging kenden, treffen we onder meer diepvriesfruit en tal van convenience groenten aan.

Bovendien toont een studie van de Universiteit Gent in opdracht van de Organisation Européenne des Industries Transformatrices de Fruits et Légumes (OEITFL) aan dat **vriesverse groenten en fruit minstens dezelfde nutritionele kwaliteiten hebben als hun verse equivalenten.** Volgens de resultaten van het onderzoek is **"snelvriezen een proces dat de structuur, kleur, smaak en voedingswaarde van fruit en groenten bewaart".** Vriesverse voedingsproducten "dragen bij tot de inname van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid vitaminen, mineralen en vezels", aldus de vorsers.

Bij de tijd

We volgen de studies en tendensen niet alleen op de voet, we zijn er ook nauw bij betrokken. Zo kopen we regelmatig een marktonderzoek of voedingsgerelateerde studie aan. Want we willen in de eerste plaats u en uw klanten informeren over markt- en consumentenevoluties. Zo kunnen we samen inspelen op nieuwe tendensen. **We wensen u dan ook een uiterst succesvol jaar toe.**

Op uw gezondheid!

Retrogroenten zijn terug 'in'!

Snijbieten, pastinaak, postelein, ... steeds vaker worden ze terug op het menu geplaatst. Heeft u ook heimwee naar grootmoeders groenten? Geen nood, dankzij Ardo blijft u niet op uw honger zitten. Ons Classics-assortiment omvat immers een waaier aan retrogroenten. Ze zijn verkrijgbaar in verpakkingen van 2,5kg en/of 1kg.

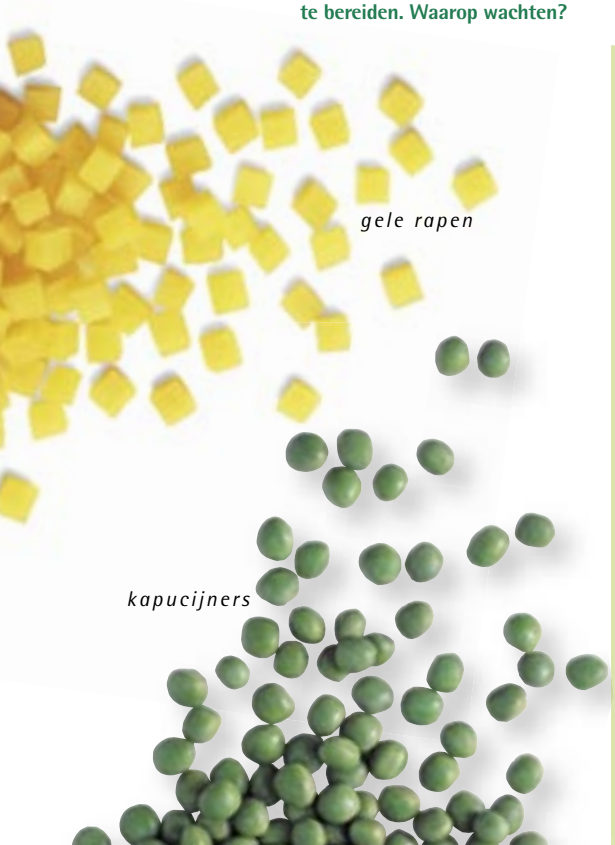
snijbiet

Bij-de-hand

Retrogroenten winnen aan populariteit. Toch blijken ze niet makkelijk te vinden. Dankzij de vriesverse oplossingen uit ons Classics-gamma hoeft u niet tevergeefs te zoeken. **Onze producten zijn immers het hele jaar door beschikbaar en bruikbaar. Bijzonder handig.**

Tip!

Baat u een restaurant uit? Speel dan in op de stijgende vraag naar retrogroenten en organiseer een themaweek. Met onze Classics-producten beschikt u meteen over een uitgebreid gamma en tal van mogelijkheden. Bovendien laten ze toe om de meest uiteenlopende gerechten snel en perfect te bereiden. Waarop wachten?



Binnen ons Classics-gamma bieden we u de volgende soorten aan:

- **Postelein**: lijkt op spinazie, maar heeft rode hoofdstengels
- **Snijbiet**: lijkt op postelein, maar met vlezigere stengels
- **Pastinaak**: smaakt heerlijk geroosterd of als groentepuree
- **Kapucijners**: doorgaans gebruikt voor gepureerde erwten
- **Rode biet**: weer bijzonder populair
- **Koolrabi**: als het ware een miniraap, heerlijk in soepen en stoofpotjes
- **Gele en witte rapen**: onontbeerlijke ingrediënten voor soepen en stoofschotels
- **Knolselder**: uitstekend voor soepen en stoofschotels
- **Boerenkool**: een zeer voedzame brassicavariant
- **Schorseneren**: bekend om hun lekkere smaak en pastinaakachtige textuur

Nieuwkomers!

Innovatie zit Ardo in de genen. Elke dag opnieuw werken we aan de ontwikkeling van nieuwe producten. En dat om u een nog betere kwaliteit en een nog groter gebruiksgemak te garanderen. Enkele nieuwkomers op een rij:

Wok Verde

Nieuw

Pure klasse: zo kunt u deze wokmix het best omschrijven. Met een **combinatie van heldergroene ingrediënten,** zoals bladspinazie, broccoli, sugar snaps, asperges en lookscheuten, zonder toevoeging van saus en/of kruiden, speelt de natuur echt de eerste viool. De eindgebruiker beslist zelf hoe hij de bereiding afwerkt. Behalve in de wok voelt deze mix zich ook in de steamer en kookpot thuis.

Pasta Primavera

Nieuw

Een mix van wortel- en preireepjes, bladspinazie, taugé en pasta. Zo luidt het succesrecept van deze oogstrelende en bovenal lekkere mix. Pasta Primavera vormt de **perfecte basis voor tal van bereidingen in de wok of de oven.** Vlees, vis, kruiden, ... u kunt zelf beslissen wat u eraan toevoegt. U merkt het: dankzij deze pure mix van fijne groenten met speelse pasta volgt u op elk moment uw eigen inspiratie

Carrots Rustica

Nieuw

Zoekt u naar **een nieuwe en natuurlijke snit** in wortels? Dan is onze **mix van oranje en gele wortelen** u op het lijf geschreven. Het lijkt wel alsof ze thuis stuk voor stuk met een grof mes versneden zijn... geen enkel stukje heeft dezelfde vorm. Met onze Carrots Rustica - verkrijgbaar in verpakkingen van 2,5kg - geven we een nieuwe dimensie aan traditioneel koken.

Fines Herbes: zelf produceren, een plus

Behalve vriesverse groenten, fruit, pasta's en mixen biedt Ardo ook kruiden aan. En net als bij onze andere assortimenten zijn ook bij Fines Herbes de voordelen legio. Onze bieslook, bijvoorbeeld, wordt in Denemarken geteeld.

Voordelen bij de vleet

De bieslook **wordt tijdens de oogst op het veld zelf gelijkmatig versneden. In de fabriek volgt dan het wassen en drogen. Daarna vriezen we de bieslook vers in.**

Onze agrarische dienst volgt de teelt en de oogst van de bieslook van nabij op. Daardoor slagen we erin om de bacteriologische waarden - conform de strengste kwaliteitseisen - extreem laag te houden.

Naast deze belangrijke troef zijn er nog enkele aspecten die vriesverse kruiden onderscheiden van bijvoorbeeld gedroogde kruiden. **De smaak en kleur blijven immers even fris en uitgesproken als bij vers geplukte kruiden. En dit het hele jaar door.**

Pittig gamma

Bieslook is maar één van onze kruiden met deze troeven.
Het volledige assortiment Fines Herbes bestaat uit:
look, peterselie, basilicum, dille, bieslook, uiblokjes, koriander, sjalot rozemarijn, dragon, 8-kruidenmix.
Al onze kruiden zijn verkrijgbaar in zakjes van 250g en/of dozen van 5kg.

Ardo News

Beurzen

Vigo, Moskou, Salzburg, Chicago, Gent, Keulen, Amsterdam ... De voorbije maanden was Ardo aanwezig op tal van beurzen. En steeds was er heel veel belangstelling voor onze producten. We willen dan ook iedereen bedanken die ons op één van deze gelegenheden opzocht.

Aanwervingen

Bij Ardo staat naast kwaliteit ook service centraal. Om u nog beter te kunnen bijstaan, breidden we onze teams uit.

- Voortaan versterken **Pieter Jacobs en Isabel Martins** de verkoopafdeling. Pieter Jacobs coordineert als Sales Manager de verkoop naar de Zuid-Europese markten**.** Isabel Martins is Commercieel Directeur Retail voor de Portugese markt.
- **Marc Devos**, Packaging Manager in het Ardo Coordination Center, is met pensioen en wordt vervangen door **Ine Vandenabeele.**
- **Axel Grosskemm** is voortaan verantwoordelijk voor de verkoop aan de industrie in Duitsland. **Mevrouw Wiese** zal hem opvolgen in de verkoop binnendienst.
- **Stefanie Maes** is commercieel assistent van Lode Verhiest voor de overzeese sales.

Het hart op de juiste plaats

Op 24 september 2005 begon Martin Horsnail, Sales Manager van Ardo UK, aan een tocht van meer dan 100 mijl langs delen van de Chinese Grote Muur. Tien dagen lang liep hij – in vaak uiterst moeilijke omstandigheden - langs gerestaureerde en totaal verwoeste secties en ging hij niet minder dan ongeveer 90.000 trappen op en af. Met zijn avontuur wou Martin geld inzamelen voor ASTHMA UK. In Groot-Brittannië lijden meer dan 5,2 miljoen mensen aan deze ziekte. De onderneming werd een succes: in totaal werd 4000 euro bijeengesprokkeld. Proficiat, Martin!

Hip, hip, ...

In 2005 maakten Ardo Gourin en Ardo Ratingen al tien jaar deel uit van de Ardo groep.
De **Franse vestiging onder leiding van Claude Villain** spitst zich toe op de productie van bloemkool, broccoli, spinazie en gecoate producten. **Aan het hoofd van de Duitse sales unit staat Günter Linkenbach.** Onder zijn leiding groeide de afzet zowel in retail als grootverbruik en industrie. Om de vele Duitse klanten een snelle service te bieden, werd onlangs zelfs een nieuwe logistieke eenheid opgestart in Barsinghausen.
Graag willen we het personeel van de twee vestigingen bedanken voor hun inzet en hen veel succes toewensen in de komende jaren.

Ardo voor Centraal- en Oost-Europa

Uit een uitgebreide enquête bij eindgebruikers **in de Centraal- en Oost-Europese markt bleek dat er nood was aan verpakkingen van 400g. Sinds kort bieden we dan ook een twintigtal referenties in dat volume aan.** Naast streekgebonden producten werden ook klassiekers uit ons "Classics" en "A Table" gamma in het 400g gamma opgenomen. Hier alvast een greep uit de ruime keuze: tuinerwten, soepgroenten, Gold Mix, Hawai Mix, Zomer Mix, Franse salade, gehakte spinazie, gebroken boterbonen, roomspinazie, pannegroenten, Wok Mix, ...

Wist u dat...

... u van broccoli slim wordt?
Volgens een onderzoek van het Londense King's College bevat onder meer broccoli stoffen met hetzelfde effect als medicijnen op Alzheimer om de ziekte tegen te gaan. Dit betekent niet dat het eten van broccoli de ziekte kan bestrijden. Wel takelen de hersenen minder snel af door er regelmatig van te eten.
Bron: Het Nieuwsblad – 28 september 2005

... broccoli heel gezond is?
De groente is **arm aan calorieën en rijk aan spoorelementen, vitamines (vooral B en K), vezels en calcium.** Broccoli stimuleert bovendien de werking van het immuniteitsstelsel en bevordert de opname van ijzer.

... kinderen dol zijn op broccoli?
Combineer de groente eens met mozzarella of bloemkool. Smulplezier verzekerd!

Ardo pasta's: kort en goed

Ardo's pasta-aanbod bestaat uit tal van referenties van het kortere type. Die vormen een perfect alternatief voor de langere pastasoorten. **Zo is onze fettuccine, die maximaal 8 cm lang is, de ideale vervanger van tagliatelle.**

Onze fettuccine is beschikbaar onder de volgende vormen:

8 mm

12 mm

Bami Style

Hij onderscheidt zich onder meer door het bedieningsgemak. De korte fettuccinereepjes zijn immers makkelijk op te scheppen. Gedaan dus met het eindeloos draaien met de vork aan de lange slierten tagliatelle of spaghetti. De Fettucine kan eenvoudig op de vork of lepel opgeschept worden. Een belangrijk pluspunt in bijvoorbeeld scholen, bedrijfsrestaurants of ziekenhuizen. Tot slot is onze Bami Style niet alleen **bijzonder handig en lekker, maar ook leuk om zien.** Hij geeft een extra toets aan uw bereidingen.

En dan hebben we het nog niet eens over de algemene voordelen van onze vriesverse pasta's:

- al voorgekookt
- al dente
- gebruiksvriendelijk
- snel bereid
- vers van smaak
- uiterst economisch
- mooie kleur
- hoge voedingswaarde

Praktisch en lekker !

Marktberichten

Voor Ardo waren de laatste maanden van 2005 aangenaam druk, zowel wat productie als verkoop betreft. Onder andere de winterse kou die in heel Europa vroeg op de afspraak was, gaf de afzet van vriesverse groenten een extra push.

Bovendien liet de invloed van de media zich voelen. De grote stroom van informatie over het gebruiksgemak, de kwaliteit, de ruime keuze en het gezonde aspect van vriesverse groenten stimuleerde de consumptie. Iedereen wil immers gezond leven en dankzij Ardo kan dat altijd en overal.

Ook waren er de minder goede oogstresultaten in 2005. Dit jaar was het – onder meer door de grillige weersomstandigheden in het voorjaar – **vrij moeilijk om op Europees vlak de geplande hoeveelheden tuinerwten, bloemkool, broccoli en paprika te produceren**. We beschikken, van Zuid-Europa tot Scandinavië, echter over een uitgekiende teeltorganisatie om voorraadtekorten te vermijden. Zo zullen we in 2006 enkele gewassen vroeger oogsten dan voorzien. Om dat te kunnen, is de keuze van het teeltgebied enorm belangrijk.

Tot slot blikken we nog even vooruit op de oogst van typische wintergroenten, zoals **spruiten, boerenkool en schorseneren**. **Buitengewoon grote oogstvolumes worden hier niet verwacht**. Doordat de vraag door het vroege winterweer vrij groot is, zullen de beginvoorraden van de nieuwe oogst meteen over alle distributie- en consumptiekanalen verdeeld worden. Vriesverser kan niet!

Ardo culinair

Ruud van Mierlo inspireerde zich in Ardo's recent gelanceerde producten om 2 heerlijke recepten te schrijven. Fettuccine, Pasta Primavera en Wok Verde vormen de hoofdingrediënten. Erwin van Loenen schikte dit alles mooi op het bord.

Lamsfilet met Wok Verde en Pasta Fettuccine

Ingrediënten voor 4 personen:

500g Ardo Wok Verde
250g Ardo Pasta Fettuccine
300g lamsfilet, in reepjes gesneden
1 koffielepel Ardo gehakte knoflook
3 koffielepels Ardo fijngesneden sjalotten
1 koffielepel Ardo 8-Kruidenmix
100g parmezaanschilfers
1dl olijfolie
0,2dl balsamicoazijn
zout en peper

Maak een marinade van 0,5 dl olijfolie, knoflook en peper uit de molen, en laat de lamsfilet erin marineren. Voeg de fijngesneden sjalotten toe.
Laat de Wok Verde in een weinig olijfolie kort verhitten. Voeg er de reepjes lamsfilet bij en op het laatste moment de Fettuccine. Laat kort en fel wokken. Voeg intussen de 8-Kruidenmix toe en werk af met balsamicoazijn, peper en zout. Schik de mengeling op een bord en bestrooi met de parmezaanschilfers.

Tip: De lamsfilet kunt u ook vervangen door een kippen- of kalkoenfilet. Wie dat wenst, kan het gerecht zelfs zonder vlees serveren als vegetarische schotel.

Pasta Primavera met citroenroomsaus

Ingrediënten voor 4 personen:

600g Ardo Pasta Primavera
250g mascarpone
3 koffielepels Ardo uienblokjes
1 koffielepel Ardo gehakte knoflook
3 koffielepels geroosterde amandelschilfers
sap en geraspte schil van een halve citroen
0,4dl olijfolie
zout en peper

Rasp de citroen en pers het sap uit. Laat 0,2 dl olijfolie in een pan verhitten en verwarm hierin de geraspte citroen en het citroensap gedurende 1 minuut. Voeg de mascarpone toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. Hou de saus warm (niet laten koken!).
Verwarm de rest van de olijfolie en laat de uienblokjes erin fruiten. Voeg er de gehakte knoflook en de Pasta Primavera aan toe en laat de mengeling licht bakken. Schik alles op een bord en schep er de mascarponesaus over uit. Werk het geheel af met de geroosterde amandelschilfers.

Tip: Aan deze bereiding kunt u bijvoorbeeld ook scampi's, verse zalm of zeewolf toevoegen.

Ruud van Mierlo

Erwin van Loenen

Culinair Adviseurs Ardo Nederland

ardo

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
+351 244 619950 - +7 095 234 3181 - +34 955 660648 - +420 326 597 002 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068
+43 7476 77222 - +46 46 736734 - +36 87 4827 32 - +421 317 801 481

Verantwoordelijke uitgever: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie
FOCUS advertising

ANTWOORDKAART

Naam en voornaam: .....

Firma:.....

Adres:..... Nr.:.....

Postcode:.....Plaats: .....

Tel.: .....Fax: .....

Land: ....

Functie: .....

E-mail:.....

Contactpersoon Ardo: .....

Ik wens informatie over: ❒ Fines Herbes ..... ❒ Wok Verde .....

❒ Pasta Primavera ..... ❒ Carrots Rustica .....

❒ Retro groenten ..... ❒ Andere.....

Wij bewaren wat de natuur ons geeft.

Frankeren
als brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie