Rundbrief Nr. 54 – Jahrgang 15 – Juni 2010

Aktuell

In dieser Ausgabe

Gut vorbereitet in den Sommer
Brokkoli: noch gesünder, als Sie gedacht haben
Köstliches Salatbüfett
Süßer Sommer mit 'Les Fruits'
Ardo Nachrichten
Ardo Ashford großer und neu
Markt- und Ernteberichte
Neue strahlende Verpackung
Ardo kulinarisch

Messen

INTERCOOL DÜSSELDORF – D
12-15/09/2010
Messe Düsseldorf
www.intercool.de

SIAL PARIS – F
17-21/10/2010
Hall 6 – Stand 6M072
www.sial.fr

GAST HERBST SALZBURG – A
6-10/11/2010
Messezentrum Salzburg
www.gastmesse.at

HORECA EXPO GENT – B
21-25/11/2010
Hal 7 – Stand 7216
Flanders Expo Gent
www.horecaexpo.be

Gut vorbereitet in den Sommer

Herrlich, wie wir uns nach einem langen kalten Winter endlich wieder an den Sonnenstrahlen wärmen können. Das heißt auch, dass wir uns bald wieder an köstlichen Grillabenden, sommerlichen Büfetts und erfrischenden Salatbars erfreuen können. Und was das angeht, sind Sie bei Ardo an der richtigen Adresse. **Schließlich bieten wir ein breites Sortiment an sonnigen Produkten für jede Vor-, Haupt- und Nachspeise.**

Tiefkühlfrische Salate, vorgekochtes Gemüse, vorgekochte Pasta, vorgekochter Reis und unser farbenfrohes Früchteangebot 'Les Fruits' ... Diese vor Geschmack, Vitaminen und Mineralien strotzenden, hochwertigen Zutaten brauchen nur aufgetaut zu werden und sind sofort servierbereit.

In dieser Aktuell-Ausgabe erfahren Sie alles zum Thema **Brokkoli**. Wussten Sie beispielsweise, dass dieser beliebte Kohl überaus gesund ist? Ferner erfahren Sie, wie wir weiterhin in ganz Europa **investieren, um unsere Kunden und die Natur in den Mittelpunkt zu rücken.** Ein Beispiel: Wir haben drei ultramoderne und überaus umweltfreundliche Lagerräume gebaut.
Möchten Sie mehr dazu erfahren? So lesen Sie schnell weiter.

Brokkoli: noch gesünder, als Sie gedacht haben

Bei jedem Verzehr von Brokkoli nehmen Sie eine Fülle an Vitaminen, Mineralien und weiteren gesunden Substanzen zu sich. In unseren Augen Grund genug, Ihnen alles über diesen Kohl zu erzählen.

Arbeitsintensiv und hochwertig

Brokkoli wird sowohl im Frühjahr als auch im Herbst geerntet. Die Brokkolisaaten werden zunächst in Gewächshäusern eingepflanzt, und 5 Wochen später haben wir kleine Brokkolipflänzchen. Hinterher bauen die Landwirte ca. 33.000 Pflanzen pro Hektar an. Die Zeit zwischen dem Einpflanzen und der Ernte schwankt je nach Jahreszeit und Temperatur zwischen 70 und 110 Tagen. Jede Pflanze bringt einen Brokkoli hervor.

Die Ernte setzt eine Menge **Handarbeit** voraus. Bisweilen muss ein Feld **bis zu drei Mal geerntet werden...** und das wirkt sich natürlich auf den Preis des Produktes aus. Wenn der Brokkoli in der Fabrik eintrifft, wird er möglichst schnell verarbeitet, damit die Frische und die Vitamine optimal erhalten bleiben. Der Brokkoli wird in Röschen geschnitten. Diese werden anschließend nach Größe sortiert. Nach der Kontrolle wird das Produkt blanchiert, eingefroren und erneut nach verschiedenen Kalibern sortiert. Während des Produktionsprozesses wird jede Produktionsetappe von einem **integrierten Qualitätssystem** kontrolliert. Damit garantiert Ardo, dass jedes Produkt **voller Vitamine und Geschmack** auf dem Teller des Verbrauchers landet.

Nur Gesundes

Wie alle von Ardo angebotenen tiefkühlfrischen Gemüsesorten enthält der Brokkoli eine Fülle **unverzichtbarer Vitamine und Mineralien.** Was diesen Kohl jedoch einzigartig macht, sind Substanzen wie Antioxidantien und Ballaststoffe, **die das Risiko, an verschiedenen Krebsarten und Alzheimer zu erkranken, verringern.**

Es wäre eine Sünde, diese Trümpfe zu verspielen. Denn genau das passiert, wenn der Brokkoli länger als 6 Tage nach der Ernte unterwegs ist. In diesem Fall verliert der Kohl ein Viertel seiner Nährstoffe. Die Lösung? **Entscheiden Sie sich für den tiefkühlfrischen Brokkoli von Ardo. So sind Sie sicher, dass alle Nährstoffe und der Geschmack optimal erhalten bleiben.**
Noch ein Tipp: **Kochen, dämpfen oder braten** Sie den Brokkoli nur kurz. So bleiben die gesunden Nährstoffe während der Zubereitung noch besser erhalten!

Quellen:

- www.dailymail.co.uk/health/article-1255606/why-frozen-vegetables-fresher-fresh.html
- http://nl.wikipedia.org/wiki/Broccoli
- http://mens-en-gezondheid.infonu.nl/gezonde-voeding/37487-wat-zijn-de-meest-gezonde-groenten-van-broccoli-en-artisjok.html

Köstliches Salatbüfett

Insalata Verdura

Der Verbraucher wünscht zu seinen Sommergerichten zur Abwechslung etwas anderes als den klassischen Salat und Tomaten mit Dressing? Dann ist er bei Ardo an der richtigen Adresse. Schließlich bieten wir fix und fertige Ideen für köstliche Salatbüfetts. Einfach auftauen, servieren und genießen.

Insalata Verdura

Niemand kann diesem **bunten fix und fertigen Salat** aus grünen Bohnen, Butterbohnen, Tomaten und Mais **in einem leichten Senf- und Kräuterdressing** widerstehen. Ein fix und fertiges sommerliches Extra oder eine leckere Basis für einen eigenen köstlichen Salat mit Oliven, Hähnchen oder Schinken, ...

Insalata Mediterranea

Dieser **fix und fertige kalte Pastasalat** aus vorgekochten Mezze Penne mit gegrillter Zucchini, gegrillter roter Paprika, gegrillter gelber Paprika, kandierten Tomaten, Zwiebeln und südlich angehauchtem Dressing kommt bei jedem an. So schnell fertig und so köstlich. Außerdem können Sie diesem Salat **eine persönliche Note** verleihen, indem Sie Thunfisch, Schinken oder Mozzarella dazugeben,...

Taboulé

Begeben Sie sich mit dieser **gewürzten Gemüsemischung mit Grießmehl und Dressing** auf eine exotische Reise. Schmackhaft und originell.

Das Express-Sortiment

Beim Express-Sortiment handelt es sich um **ein ganzjährig erhältliches Sortiment von vorgekochten tiefkühlfrischen Gemüsesorten, Gemüsemischungen, Pasta- und Reissorten.** Und vergessen Sie nicht unser gegrilltes Gemüse. Ideal für Sommersalate!

Süßer Sommer mit 'Les Fruits'

Gibt es an einem heißen Sommertag etwas Herrlicheres als einen frischen Obstsalat oder einen Eisbecher mit Fruchtcoulis? Himbeeren, Erdbeeren, exotische Fruchtmischungen, rote Fruchtmischungen, Fruchtpürees ... **Ardo bietet ganzjährig mehr als 15 tiefkühlfrische Obstsorten** für verschiedene Anwendungen, Zubereitungen und Absatzmärkte an. Für welche Obstsorte Sie sich auch entscheiden, **die Qualität ist tadellos.** Schließlich behalten wir die verschiedenen Anbaugebiete weltweit im Auge, damit das jeweilige Obst beim idealen Reifegrad geerntet wird. Das Einfrieren verläuft darüber hinaus besonders zügig und effizient. Das Ergebnis? Der Geschmack und die Nährstoffe bleiben optimal erhalten.

Tiefkühlfrische Früchte enthalten ausschließlich die brauchbaren Teile der frischen Frucht

Wussten Sie eigentlich, dass durchschnittlich 70% einer frischen Ananas entfernt werden, bevor sie verzehrt wird? Das bedeutet, dass 70% zu viel an Gewicht befördert werden, bevor die Ananas verzehrt wird. Sehr zum Leidwesen Ihres Geldbeutels und der Umwelt.

Wenn Sie tiefkühlfrisches Obst wählen, erhalten Sie lediglich die zum Verzehr geeigneten Teile. Die restlichen Bestandteile (Schale, Schoten, Kerne,...) werden bei der Verarbeitung entfernt und somit nicht mittransportiert. Dies ist ein erheblicher Gewichtsunterschied im Vergleich zu beispielsweise exotischen Früchten, die überwiegend aus fernen Ländern importiert werden.

Les Fruits

Ardo Nachrichten

Tiefkühlfrisch ist heiß!

Kein Zweifel: Tiefkühlfrische Produkte haben Hochkonjunktur. Das merken wir nicht nur an den Verkaufszahlen, sondern auch am Medieninteresse für tiefkühlfrische Produkte. In den vergangenen Monaten haben u.a. die österreichischen, belgischen und britischen Medien über tiefkühlfrisches Gemüse und Obst berichtet. Eine Übersicht:

Im österreichischen Fernsehen gesehen

Am 1. April 2010 hat der österreichische Sender 'ORF 2' eine Reportage über die Produktion von Tiefkühlgemüse ausgestrahlt. Die Kernaussage lautete: **Die Österreicher essen immer mehr tiefkühlfrischen Spinat.** Dieser Beitrag ist bei Ardo Austria Frost im Auftrag des Finanz- und Wirtschaftsmagazins '€co' aufgezeichnet worden. Möchten Sie mehr dazu sehen?
tv.orf.at/program/orf2/20100401/470788101/288427

Im belgischen Radio gehört

Der belgische Rundfunksender 'Radio 2' wollte in Erfahrung bringen, ob tiefkühlfrisches Obst gesund ist. Dazu haben sie einen Professor der Fachgruppe für Lebensmittelqualität und –sicherheit der Universität Gent befragt.
Sein Expertenurteil? Das Einfrieren von Obst ist eine ausgezeichnete Möglichkeit, alle Nährstoffe zu erhalten. Dazu muss es allerdings nach dem IQF-Verfahren (Individually Quick Frozen) eingefroren werden, was beim tiefkühlfrischen Obst von Ardo der Fall ist. Aber nicht nur das: **tiefkühlfrisches Obst enthält in den meisten Fällen mehr Vitamine als frische Früchte,** die bereits seit mehreren Tagen unterwegs gewesen sind, bevor sie im Supermarkt landen.
Möchten Sie mehr dazu hören?
http://radio2.be/detailpagina.cfm?id=21657&programma=inspecteurdecaluwe

Auf einer britischen Website gelesen

Die beliebte britische Nachrichtenwebsite 'Mail Online' sagt es klar und deutlich: "frozen vegetables are fresher than fresh". Mit anderen Worten: **Tiefkühlfrisches Gemüse kann mehr Nährstoffe enthalten als ein frisches Produkt.** Das frische Gemüse kann nämlich bis zu 45% seines Nährwertes verlieren, bevor es auf dem Teller landet. Kein Wunder, denn diese Produkte bleiben manchmal bis zu 16 Tage auf dem Ladentisch liegen. Tiefkühlfrisch ist also frischer als frisch.
Möchten Sie mehr dazu lesen?
www.dailymail.co.uk/health/article-1255606/why-frozen-vegetables-fresher-fresh.html

Ardo Ashford (UK) größer und neu

Am 26. März haben verschiedene Mitglieder der Familie Haspeslagh die neue Ardo-Niederlassung in Ashford offiziell eröffnet.
Die Investitionen in diesen neuen und größeren Standort sind **für alle mit Vorteilen verbunden:** für unsere Kunden, unsere Mitarbeiter und die Umwelt. Oder, wie Managing Director für das Vereinigte Königreich Stephen Waugh erklärt: "Früher hatten wir zwei Niederlassungen, die einige Kilometer auseinander lagen. Indem wir unsere Kräfte nun in Ashford bündeln, sparen wir eine Menge Zeit und Energie. So wird sich unsere **potenzielle Produktionskapazität verdoppeln**. Ardo UK wird Früchte, Gemüse und Maiskolben mit Soße und Kräuterummantelung fortan in Pillow Bags, Stand-up Bags und Punnets verkaufen können. Das Tiefkühllager erhält 5.000 zusätzliche Palettenplätze, um tiefkühlfrisches Gemüse und Obst als Bulkladung zu lagern. Auf diese Weise können wir im vereinigten Königreich noch besser auf die steigende Nachfrage nach tiefkühlfrischem Gemüse, Obst und Reis sowie tiefkühlfrischen Pasta eingehen."

Da in Ashford ursprünglich nur Obst verpackt wurde, wurde anlässlich der Eröffnung ein Obstbaum gepflanzt. Diese wird ebenso wie Ardo Ashford bald in voller Blüte stehen.

Ardo Ashford in Kurzform

- **Neue ultramoderne Fabrik, Lager- und Büroräume**
- **Alles unter einem Dach**
- **Weniger interne Transporte, mehr Sauerstoff für die Umwelt**
- **Zugelassen vom BRC (britisches Qualitätslabel für den Einzelhandelssektor)**
- **Sicher, energiesparend, wenig Abfall, wettbewerbsfähig und vielseitig**

Zu vermieten: Lagerräume bei Ardo Ashford (Vereinigtes Königreich)

Wie Sie lesen können, hat die neue Ardo-Niederlassung in Ashford ihre Pforten geöffnet. Und das kommt auch anderen Unternehmen zugute, denn diese können fortan **bei Ardo Ashford Lagerräume mieten.** Eine einmalige Gelegenheit: Aufgrund der hervorragenden Lage von Ashford in der Nähe der Autobahn bieten wir den **idealen Standort** für Unternehmen, die weltweit importieren oder exportieren.

Weitere Info?
Für Lager- und Versandlösungen senden Sie bitte eine E-mail an storage@ardouk.com oder rufen an unter 0044 (0)1233 714 714 und fragen nach Jon Barnes.

Markt- und Ernteberichte

Erntеberichte

Englische Meteorologen haben als einzige einen überaus kalten Winter 2009-2010 vorhergesagt. Und sie sollten Recht behalten: Der Winter war kalt, streng und lang. Dadurch haben sich alle Frühjahrsernten verzögert.

Starke Hagelschauer in Spanien

Spinat: In Spanien sind die ersten Spinatfelder teilweise durch Hagel und in Italien durch außerordentliche heftige Regenfälle zerstört worden. In den restlichen Teilen Europas wiederum ist der Winterspinat durch das trockene Wetter in Mitleidenschaft gezogen worden. Fazit: **schlechtere Erträge.** Und das, wo die Nachfrage nach Tiefkühlspinat außerordentlich hoch ist. Aufgrund der Knappheit in Südeuropa, der geringen Erträge und der ausgeschöpften Vorräte, dürften die Spinatpreise 2010-2011 recht hoch ausfallen, während nur geringe Mengen verfügbar sind.

Blumenkohl: Die **Blumenkohlproduktion** in der Bretagne hat sich durch die niedrigen Wintertemperaturen seit Ende Dezember **verzögert.** Im März folgte endlich eine Verbesserung: durch die steigenden Temperaturen ist der Blumenkohl erntereif geworden. Dies war freilich erst spät der Fall, wobei das Risiko besteht, dass größere Erntemengen aufeinandertreffen und nicht verarbeitet werden können. Die Preise bleiben hoch.

Artischocken: Frost und starke Regenfälle haben die Artischockenproduktion in Spanien erheblich beeinträchtigt. Auch Ägypten konnte die angeforderten Mengen nicht produzieren. Der Preis frischer Artischocken bleibt überaus hoch. **Wahrscheinlich können nicht alle notwendigen Mengen produziert werden.**

Saat- und Pflanzberichte

Das kalte Winterwetter hat nicht nur Ernteprobleme bei Winterpflanzen nach sich gezogen. Auch die Aussaat und Anpflanzung der Frühjahrs-, Sommer- und Herbstpflanzen hat sich erheblich verzögert.

Brokkoli: Die Anpflanzung hat sich um 2 bis 3 Wochen verzögert.

Zucchini: Die Aussaat verspätet sich in Portugal um einige Wochen.

Tomaten: Sie sind mit mehrwöchiger Verspätung gepflanzt worden. Tomaten erhalten allmählich einen festen Platz im Tiefkühlsegment. Dieses Jahr werden darum verschiedene neue Schnitte in Alpiarça (Portugal) getestet.

Erbsen: Sie wurden in Spanien, Portugal und Südfrankreich verspätet gesät. In Nordeuropa scheint die Aussaat nach Plan zu verlaufen.

Zwiebeln: Sie wurden im März gepflanzt. Die Defizite werden sich nicht ausgleichen lassen, was hohe Preise für Tiefkühlzwiebeln zur Folge hat (vermutlich bis Oktober).

Marktberichte

Die Tiefkühlvorräte von 2009 sind einerseits aufgrund der steigenden Nachfrage nach tiefkühlfrischem Gemüse und andererseits aufgrund des begrenzten Angebots an obendrein teurem, frischem Obst und Gemüse inzwischen zurückgegangen.

Wegen der späten Ernte 2010, die in vielen Fällen mit geringeren Erträgen einhergegangen ist, könnte die Verfügbarkeit einzelner Gemüsesorten ins Stocken geraten. Hoffentlich spielt das Wetter im kommenden Sommer und Herbst mit. Laut der britischen Wetterstation, die als einzige den extrem kalten Winter vorhergesagt hat, soll der Sommer außerordentlich warm und trocken werden. Es wurde sogar ein Vergleich mit dem Sommer von 1976 angestellt. Sollte sich dies bewahrheiten, dürften wir sowohl im buchstäblichen als auch im übertragenen Sinne ordentlich ins Schwitzen geraten, um die erforderlichen Gemüse- und Obstvorräte erneut auf Kurs zu bringen.

Neue strahlende Verpackung

Die schmackhaften, frittierten Gemüsehäppchen des Sortiments, 'Les Tapas' werden in einer Verpackung mit dem passenden Layout angeboten. Die warme Glut auf der Verpackung symbolisiert perfekt die Knusprigkeit der Gemüsetapas. Zum Hineinbeißen!

Ardo will den Verbraucher möglichst **ausführlich und deutlich informieren.** Aus diesem Grunde werden wir demnächst **auf unseren Verpackungen die GDA-Werte** (Guideline Daily Amount) **vermerken.** So erfahren Sie alles über den Anteil bestimmter Nährstoffe innerhalb dieser GDA, bzw. der Richtlinie für den Tagesbedarf. Ein Pluspunkt für Ardo, denn alle unsere Produkte sind überaus gesund und helfen dem Endverbraucher, eine gesunde und ausgewogene Mahlzeit zuzubereiten.

Ardo kulinarisch

Putenfleisch mit Brokkoli in einer Curry-Kokos-Soße

Für 4 Personen:

600g Brokkoliröschen von Ardo
500g Putenstreifen
400ml Kokosmilch
1TL feine Knoblauchwürfel von Ardo
2EL frisch geriebener Ingwer
2EL Curry
1 bis 2 Paprika in feinen Streifen
Saft einer Limone
Salz
1 Bund (Thai-) Basilikum oder Minze

Die Putenstreifen in einer kleinen Menge fester Kokosmilch (Schicht auf der Kokosmilch) anbraten. Knoblauch, Ingwer und Curry dazugeben. Die roten Paprikastreifen und die restliche Kokosmilch dazu geben und einige Minuten köcheln lassen. Die Brokkoliröschen dazu geben, erneut aufkochen lassen, aber darauf achten, dass der Brokkoli knackig bleibt. Wünschen Sie mehr Soße, können Sie etwas Wasser dazugeben.
Mit dem Limonensaft abschmecken und großzügig mit (Thai-) Basilikum oder Minze bestreuen. Mit Reis oder Nudeln von Ardo servieren.

Guten Appetit!

Himbeerküchlein

Für 4 Personen:

4 viereckige Platten Blätterteig von Ardo
100g Himbeeren von Ardo
100g Himbeerpüree von Ardo (aufgetaut)
200g Mascarpone
200g Crème Patissière
100g Zucker
50g gemahlene Mandeln
50g feiner Kristallzucker
1dl Zuckerwasser
1 Schuss Himbeerlikör
Saft einer halben Zitrone
1 Stückchen Butter
Puderzucker
ein paar Blättchen frische Minze

Den Blätterteig mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit einer Mischung aus den Mandeln und 50g Kristallzucker bestreuen. Im Ofen ausbacken (12-14 Min. bei 190°). Anschließend die Mascarpone zusammen mit der Crème Patissière und 100g Zucker aufschlagen. Die gebackenen Küchlein abkühlen lassen und in der Mitte durchschneiden. Auf den unteren Teil einen Esslöffel Creme geben und einige Himbeeren darauf anrichten. Nun den oberen Teil des Küchleins darauf legen und mit Puderzucker bestreuen.

Nun wird der Coulis zubereitet. Das aufgetaute Himbeerpüree mit dem Zuckerwasser vermengen und einen Schuss Himbeerlikör dazugeben. Das Küchlein mit dem Himbeercoulis und ein wenig frischer Minze servieren.

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 - +7 095 234 3181 - +34 948 724200 - +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 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311

Verantwortlicher Herausgeber: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie
FOCUS advertising

Mixed Sources
FSC

Wir bewahren was die Natur uns schenkt

Frankieren
als Brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie

RÜCKANTWORTKARTE

Familien- und Vorname:.....

Firma:.....

Anschrift:..... Nr.:.....

PLZ:..... Ort: .....

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

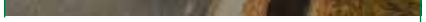
Land: .....

Funktion: .....

E-mail:.....

Kontaktperson Ardo: .....

Ja, ich möchte weitere Informationen erhalten über: ❑ Brokkoli ..... ❑ Fix und fertige Salate .....

❑ 'Express' Sortiment ..... ❑ 'Les Fruits' .....

❑ 'Les Tapas' ..... ❑ Andere .....