Rundbrief Nr. 52 – Jahrgang 14 – September 2009

Aktuell

In dieser Ausgabe

Tiefkühlfrische Produkte beliebter denn je
Messen
Produktsortimente
Innovative Verpackungen
Demnächst
Neue Produkte in unserem Sortiment
Ardo kulinarisch
Ardo international

Messen

CONXEMAR VIGO – ES
6-8/10/2009
Vigo Exhibition Center
Stand J28
www.conxemar.com

ANUGA KÖLN – D
10-14/10/2009
Kölnmesse
Hall 4.2 – Stand E019
www.anuga.com

GAST HERBST SALZBURG – AT
7-11/11/2008
Messezentrum Salzburg
Hal 12 – Stand 112
www.gastmesse.at

HORECA EXPO GENT – BE
22-26/11/2008
Flanders Expo – Hal 7 – Stand 7216
www.horecaexpo.be

Tiefkühlfrische Produkte beliebter denn je

Tiefkühlfrische Produkte finden mehr und mehr den Weg in den Einkaufswagen oder in die Großküchen. Woher wissen wir das? Sowohl im Vereinigten Königreich als auch in Deutschland wurde das Kaufverhalten zahlreicher Endverbraucher unter die Lupe genommen. Die Ergebnisse lassen keinen Zweifel zu: Tiefkühlfrische Produkte haben mehr denn je Hochkonjunktur.

Im Vereinigten Königreich wurden noch nie zuvor so viele tiefkühlfrische Produkte verkauft. Der Gesamtverkauf ist im Juni 2009 auf über 5 Milliarden Pfund angestiegen – ein Rekord (1). Sogar der eingefleischteste Gewohnheitsverbraucher beginnt allmählich, die Vorteile tiefkühlfrischer Produkte zu erkennen. Zu diesen Krisenzeiten erweisen sie sich außerdem als Lösung für das knappe Familienbudget. Noch interessantere Neuigkeiten aus dem Vereinigten Königreich: Aus einer Erhebung an britischen Grundschulen geht hervor, dass der Nährwert tiefkühlfrischer Produkte dem frischer Erzeugnisse in nichts nachsteht. Tiefkühlfrische Produkte tragen sogar zur Verringerung der Lebensmittelabfälle, zu einem größeren Nutzungskomfort und einer besseren Preisgarantie bei (2).

Auch in **Deutschland** sprechen die Zahlen für sich: **in den letzten 10 Jahren ist der Verbrauch tiefkühlfrischer Produkte um 32,2% gestiegen**. 2008 hat jeder Deutsche 39kg dieser Produkte verbraucht. Das sind 9,4kg mehr als noch vor 10 Jahren. Noch einige Zahlen: 33% der Deutschen kaufen regelmäßig Tiefkühlprodukte ein. 51% tun dies hin und wieder. Ihnen zufolge liegt dies daran, dass diese Produkte praktisch, hochwertig und oftmals preisgünstiger sind. Der deutsche Foodservicemarkt ist sich darüber durchaus im Klaren (3).

Sie möchten sich selber überzeugen, warum tiefkühlfrische Produkte die Nase vorn haben? **So besuchen Sie eine der zahlreichen Messen, bei denen Ardo vertreten ist.** Bei der Anuga in Köln organisieren wir beispielsweise einige **besondere Produktvorführungen und Verkostungen** u.a. des Sortiments 'Express Pro'. Lesen Sie an weiterer Stelle mehr dazu.

Herzlich willkommen!

(1) Quelle: The Grocer - 07/2009
(2) Quelle: BFFF – 07/2009
(3) Quellen: Dti – 06/2009 - Marktforschungsbüro Dialego

Classics

Ardo geht mit besonders benutzerfreundlichen Produkten, die sich in unzähligen Zubereitungen verarbeiten lassen, auf den Convenience-Trend ein.

Rainbow Carrots (Regenbogen-Karottenscheiben): diese **Mischung aus weißen, gelben und orangefarbenen Karottenscheiben** kommt auf vollkommen natürlichem Wege zustande. Das Ergebnis ist eine üppige Farbenpalette, die jeder Zubereitung ein originelles Aussehen verleiht.
WSM610 - 4x2,5kg

Bei **Wok verde** spielt die Natur mit den **hellgrünen Zutaten** die erste Geige. Diese Mischung ohne Soße oder Gewürze eignet sich nicht nur bestens für den Wok, sondern auch für den Dampfgarer und den Kochtopf.
MWV310 – 10 x 1kg

Cocktailtomaten
Die kleine Schwester der Tomate kommt dank ihrer **schönen roten Farbe und ihrem vorzüglichen Geschmack** in zahlreichen Zubereitungen zum Einsatz. Auch in Scheibchen erhältlich.

Mekong Reis-Mischung, eine **Mischung aus Basmati-Reis und feinem Gemüse**.
Ideal für Pfannen- oder Wokgerichte und kalte Zubereitungen.
MBA610 – 4 x 2,5kg

Mit **roten Zwiebeln** erhält jede Zubereitung eine besondere Note. Oder vielleicht möchten Sie Ihrer Pizza das gewisse Etwas verleihen? Durch den **ausgeklügelten Schnitt** und eine ausgewogene Auswahl an verschiedenen Sorten ist diese rote Zwiebel **besonders schmackhaft**.

eXpress

Vorgekocht oder vorgebraten sowie fix und fertig. Einfach kurz erhitzen oder in kalten Gerichten verarbeiten.

Überaus vielseitig, äußerst schmackhaft und trendy: das **gegrillte Gemüse** aus dem Ardo-Sortiment für den Einzelhandel, den Catering-Sektor und die Industrie lässt sich einfach zubereiten. Unsere Tipps? Probieren Sie unbedingt Italian Grill und Country Grill sowie Klassiker wie gegrillte Paprika, Zucchini und Auberginen.

Die **Gemüsepürees** sind im Handumdrehen fertig und lassen sich perfekt portionieren. Ideal für die Zubereitung warmer Gerichte, Suppen und Dips.

Von weißem Reis über wilden Reis bis hin zu einer exotischen Basmati-Variation. Unser Angebot an **vorgekochtem Reis** bietet jedem Reisliebhaber, was sein Herz begehrt.

Auch **tiefkühlfrische hausgemachte Pasta** erfreuen sich weiterhin großer Beliebtheit. Die einfache Verwendung und das optimale Preis-/Leistungsverhältnis sind DIE Argumente schlechthin, von diesem umfangreichen Sortiment Gebrauch zu machen.

Ardo bietet Ihnen **vorgegarte und wie von Hand geschnittene Süßkartoffeln** an. Dadurch sparen Sie eine Menge Zeit, denn aufgrund ihrer eigenwilligen und harten Struktur lässt sie sich nur schwer schälen. Süßkartoffeln passen zu süßsauren und kräftigen Gerichten, aber ebenso zu Gratins und Pürees.
AZ2610 - 4x2,5kg

eXpress pro

Besonders gegartes und leicht gewürztes Gemüse für die professionelle Küche

Die leichte Gewürzbeschichtung schützt das Gemüse vor dem Austrocknen, so dass es herrlich saftig bleibt. Außerdem verleiht es ihm auf dem Teller einen schönen natürlichen Glanz. Darüber hinausmacht es das Gemüse noch schmackhafter, ohne seinen natürlichen Geschmack zu beeinträchtigen.

à table

Eine große Vielfalt an schmackhaften, fein gewürzten und/oder mit einer passenden Soße ummantelten Gemüsezubereitungen. In jeder Küche eine große Hilfe.

Insalata mediterranea, ein **kalter Pastasalat** mit mediterranem Gemüse und passendem Dressing passt zu jeder Salatbar.

Risottos sind auch bei Ardo in **drei schmackhaften Sorten** erhältlich: 'Spinaci' (Spinat), 'Fungi' (Champignons) und 'Pomodori' (Tomaten).

Les Fruits

Das ganze Jahr über ein abwechslungsreiches Angebot an tiefkühlfrischen Früchten und Fruchtmischungen, die im Handumdrehen verfügbar und gebrauchsfertig sind.

Die Fruchtpürees von Ardo werden in **Portionen** angeboten und lassen sich dadurch **problemlos dosieren**. Die Fruchtpürees in vier Geschmacksrichtungen (Erdbeere, Himbeere, Banane oder Mango) lassen sich in zahlreichen Zubereitungen sofort verwenden. Sie enthalten nur die besten Obstsorten und sind frei von Farbstoffen, Zuckerzusätzen und Konservierungsstoffen. 100% pur!

BIO Organic

Ardo bietet ein umfangreiches Sortiment an Biogemüse und Gemüsemischungen sowohl für den Einzelhandel als auch für den Catering-Sektor und die Industrie an.

Von Blumenkohlröschen über Mais und Karottenscheiben bis hin zur Wok Mischung, zu Rotkohl mit Apfel und Rahmspinat: alles dies und noch einiges mehr ist innerhalb des Bio-Sortiments erhältlich. Und für jede Zubereitung sind **Bio-Zwiebelwürfel** erhältlich.

Fines Herbes

Die Kräuter von Ardo werden unmittelbar nach der Ernte frisch und lose eingefroren, damit sie nicht aneinander haften und sich perfekt portionieren lassen.

Das Sortiment bietet Ihnen eine große Auswahl an **vorzüglichen Basiskräutern und Kräutermischungen**. Besonders praktisch sind beispielsweise die vorgeschnittenen Schalotten, Zwiebeln und Knoblauchwürfel: Sie entnehmen die benötigte Menge und können sie unmittelbar in zahlreichen Soßen und Gerichten verarbeiten.

Les Tapas

Tapas sind Teil der spanischen Esskultur, aber in den vergangenen Jahren haben sie sich praktisch überall zu einem Geschmackstrend entwickelt.

Neben den Onion Rings, die wir in verschiedenen Versionen anbieten, wurde das Sortiment um **Gemüseburger und Gemüsehäppchen** (s. an weiterer Stelle in diesem Informationsbrief - "Demnächst") erweitert.

Innovative Verpackungen

Im Anschluss an die Übernahme von Austria Frost in Österreich bringt Ardo nun einige typische Produkte für die Länder an der Donau auf den Markt.

Eine Übersicht:

Sauerampfer: ein kräftiges Gemüse, das zu zahlreichen Zubereitungen passt.
Rotkraut: besonders beliebt ist Rotkraut mit Apfel, mit einigen typischen Gewürzen verfeinert.
Spinat passiert: fein verarbeiteter Spinat.
Mohnnudeln: diese typischen Nudeln lassen sich ganz einfach in der Pfanne, im Kochtopf oder in der Mikrowelle zubereiten. Der gesonderte Beutel mit Mohn und Zucker wird je nach Belieben dazu gegeben.
Letscho: dieses typisch ungarische Produkt lässt sich mit einem Ratatouille vergleichen. Entdecken Sie es an weiterer Stelle in dieser "Aktuell"-Ausgabe bei den neuen Produkten.

Erhältlich in Schachteln von 450g-500g in deutscher Sprache oder in den mittel- und osteuropäischen Sprachen.

Neue Fruitpunnets

Die attraktiven transparenten Körbchen sind eine **innovative Möglichkeit, tiefkühlfrische Früchte zu verpacken:**
- Das Produkt fällt deutlich auf
- Perfekte Lagerung
- Problemlos horizontal als auch vertikal stapelbar

In Punnets erhältlich: Sunny Mix, Himbeeren und warmer Obstsalat.

Demnächst

Ardo erweitert sein Sortiment 'Les Tapas' um einige schmackhafte frittierte Gemüsehäppchen. Stets praktisch zur Hand und bei jung und alt beliebt. Ideal, Kinder auf vergnügliche Weise an Gemüse heranzuführen. Eine kurze Übersicht des vielseitigen Angebots:

Burger: unwiderstehliche Auswahl an Burgern von ca. 70g mit verschiedenen köstlichen Gemüsekombinationen in handwerklicher Form mit krosser Panade.

Gemüseburger:
Mischung aus Karotten, Sellerie und Lauch.

Spinatburger:
Mischung aus Spinat, feinem Gemüse und Käse.

Blumenkohl-/ Käseburger:
Mischung kleiner Blumenkohlröschen mit Lauch und Käse, umhüllt von einer krossen Panade mit Sesamkörnern.

Gemüsesticks: Stick von ca. 30g mit Erbsen, Karottenstückchen und süßem Mais in einer knusprigen Panade, abgeschmeckt mit feinen Gewürzen.

Brokkolinuggets: die 'finger food'-Gemüsehäppchen schlechthin (ca. 20g). Mischung aus Brokkoli, Lauch und Käse in einer krossen Panade.

Paniertes Gemüse: Mischung aus Brokkoliröschen, Blumenkohlröschen und jungen Karotten, jeweils einzeln paniert. Außen kross und innen bissfest. Die Form, die Farbe und die Textur des Gemüses werden perfekt bewahrt.

Neu!

Neue Produkte in unserem Sortiment

Bei Ardo arbeiten wir fortwährend an der Entwicklung neuer Produkte. So richten wir uns nach den Bedürfnissen und Trends des Marktes. Eine Übersicht der Neuzugänge in unserem Sortiment.

Blattspinat in Einzelportionen

Spinat erfreut sich auf dem Catering-Markt weiterhin großer Beliebtheit. Aus diesem Grunde erweitert Ardo sein Produktangebot um Blattspinat in großen Portionen. Der Spinat **wahrt seine schöne Blattstruktur und lässt sich entsprechend der Zahl der gewünschten** Mahlzeiten problemlos portionieren. S6B610 – 4 x 2,5kg

Letscho

Dieses **typische Produkt der Länder an der Donau** lässt sich mit einem Ratatouille aus roter und grüner Paprika, Tomaten und Zwiebeln vergleichen. Erhältlich in 2,5kg und 450g Block.

Vorgegarte Kartoffeln

Die vorgegarten Kartoffeln von Ardo sind **in naturbelassenem Zustand, nicht vorgebraten und frei von Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern oder Salzzusatz**. Probieren Sie außerdem unsere Pariser Kartoffeln Premium in der Sorte Nicola mit gelber Farbe, feinem Geschmack und zarter Textur.

Pariser Kartoffeln Premium fein - AR1610 – 4x2,5kg
Pariser Kartoffeln - ARH610 – 4x2,5kg
Rustikale Kartoffelwürfel - A1261+ – 4x2,5kg
Kartoffeln in Scheiben - ARS61+ – 4x2,5kg
Kartoffelhälften mit Schale - ARW610 – 4x2,5kg

Gemüsesalat

Ein fix und fertiger Gemüsesalat mit Dressing. Lediglich auftauen, und schon ist er servierbereit für jedes Salatbüfett.
Eine bunte Mischung aus grünen Bohnen, Butterbohnen, Tomaten und Mais in einem leichten Senf- und Kräuterdressing.
Stets im Handumdrehen bereit.

Blätterteig

Dank der verschiedenen Produktionsmöglichkeiten von Ardo Austria Frost, dem jüngsten Spross innerhalb der Ardo-Gruppe, kann Ardo Ihnen nun auch **tiefkühlfrischen Blätterteig** anbieten. Der mit Margarine zubereitete Blätterteig wird in **250g-Rollen** verarbeitet. Sowohl für süße als auch für herzhafte Zubereitungen geeignet.
1 Rolle = 250g, 300mm x 235mm x 3-4mm
Verpackung: 2 x 250g

Ardo kulinarisch

Gratinierter Blattspinat

Zutaten für 4 Personen:

4 Portionen Blattspinat von Ardo
200g Pfifferlinge von Ardo
1 Esslöffel Schalotten von Ardo
1 Teelöffel Schnittlauch von Ardo
½ Teelöffel Knoblauch von Ardo
250ml flüssige Sahne
80g geriebener Pecorino
Salz , Pfeffer, Muskat

Den aufgetauten Blattspinat mit den Schalotten in Butterschmalz anschwitzen. Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 5 Min. dünsten, anschließend in 4 Auflaufformen verteilen. Pfifferlinge anschwitzen, mit Salz und Muskat würzen und die Sahne dazu gießen. Leicht einkochen lassen und mit dem Schnittlauch verfeinern. Die Cremepfifferlinge gleichmäßig in den Formen verteilen, mit dem Pecorino bestreuen und bei 200°C ca. 5 Min. im Ofen backen.

Guten Appetit!

Schweinefilet in Blätterteig mit Letscho

Zutaten für 4 Personen:

500g Letscho von Ardo
250g Blätterteig von Ardo
8 Schweinemedaillons à 80g
1 kleines Glas Pesto Rosso

Letscho nach Anweisung erhitzen. Blätterteig leicht antauen lassen und mit der Pestomasse bestreichen. Schweinefilets mit Salz und Pfeffer würzen und von jeder Seite ca. 30 Sek. anbraten. Beiseite stellen und 2 Min. ruhen lassen. Schweinefilets nun auf den Blätterteig legen und zu kleinen Paketen einschlagen. Im Backofen bei 180°C ca. 12 Min. backen, bis der Blätterteig eine goldgelbe Farbe angenommen hat.

Serviertipp: Letscho in einer kleinen Form separat reichen.
Beilagentipp: Pariser Kartoffeln von 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
+351 243 559 230 - +7 095 234 3181 - +34 948 724200 - +420 326 597 002 - +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

Ardo international

Unsere internationale Präsenz bietet uns die Möglichkeit, mit unseren verschiedenen Absatzmärkten in Tuchfühlung zu bleiben. So erfahren wir unmittelbar, was Sie brauchen, und können entsprechend darauf eingehen. **Außerdem können Sie sich mit Ihren Fragen jederzeit an unsere lokalen Anlaufstellen wenden. Dort werden Sie effizient und fachkundig beraten.**

Wir bewahren was die Natur uns schenkt

www.ardo.com

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie
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
+7 095 234 3181
+34 948 724200
+420 326 597 002
+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