Guía de noticias nº 64 - año 18 - Septiembre de 2013

Actual

En el presente número

Ardo apuesta por un futuro sostenible
Breve mención de la gama Ardo
Nuevo en nuestra gama
Noticias del mercado y de las cosechas
Sostenibilidad
Noticias Ardo
Ardo culinario

Ferias

CONXEMAR - ES
1-3/10/2013
Vigo, España
B33
www.conxemar.com

ANUGA - DE
5-9/10/2013
Colonia, Alemania
Sala 42 - Stand E01
www.anuga.com

ALLES FÜR DEN GAST - AT
09-13/11/2013
Salzburgo, Austria
www.gastmesse.at

HORECA EXPO GENT - BE
17-21/11/2013
Flanders Expo
Gante, Bélgica
Sala 8 - Stand 8319
www.horecaexpo.be

FSC
www.fsc.org
MIX
Paper from responsible sources
FSC® C014697
092013-01

Ardo apuesta por un futuro sostenible

Ardo se esfuerza continuamente en el desarrollo de nuevos productos. Es por ello que nuestros departamentos de I+D+i avanzan siempre a toda máquina. Allí es donde buscamos las combinaciones ideales de verduras y/o frutas frescas ultracongeladas y desarrollamos **productos nuevos y de calidad, que responden a las necesidades de sus clientes y a las tendencias actuales en alimentación**. De esta forma, tanto nuestra oferta como la suya siempre están a la última, y continuamente lanzamos productos nuevos y sorprendentes. Nuestra constante necesidad de renovación nos estimula además a optimizar y perfeccionar los productos ya existentes. En la siguientes páginas podrá leerlo todo sobre los productos más punteros de Ardo.

Cámara de frío totalmente automatizada en Geer

Además, Ardo siempre lleva sus creencias a la práctica a través de **constantes inversiones**. Por eso, hemos ubicado en Ardooie (B) una línea de producción completa para el lavado, cortado, escaldado y congelado principalmente de cosechas de puerro y apio. Hemos ampliado nuestra filial en Saint-Sever (F) con dos nuevas líneas de envasado, para envasados en bolsa de plástico de hasta 2,5 kg y envasados más grandes de hasta 10 kg en bolsas o cajas de cartón.
Ardo invierte también en proyectos que favorecen **la conservación y la distribución de sus productos**. Por eso, en Geer (B) se está trabajando en la construcción de almacenes frigoríficos para palets totalmente automáticos. También en Zundert (NL) se ha aprobado el proyecto para la implantación de un almacén similar. A día de hoy, estamos preparando dicha construcción.

Ardo continúa toméndose muy en serio su compromiso como fabricante sostenible. Los resultados de las acciones llevadas a cabo en 2012 en el ámbito del desarrollo y la producción sostenibles pueden encontrarse en **nuestro Informe de Responsabilidad Empresarial**, que también puede descargarse en cualquier momento a través de nuestra web **www.ardo.com**.

Esperamos tener la oportunidad de saludarle en alguna de nuestras ferias de otoño. ¡Venga y deléitese con nuestros últimos productos!

¡Hasta pronto!

Recetas ardo

Nuestro equipo de asesores culinarios en Alemania ha creado un suculento y original menú basado en los productos más punteros de Ardo. Descubra, entre tanto, unas sugerencias para las recetas más exquisitas.

Podrá encontrar información más detallada en el apartado Ardo Culinario en nuestra web www.ardo.com/es/recipes.

De izquierda a derecha: Marc D'Agostino, Hanns-Joachim Leupold, Matthias Homer, Christian Meyer

Springroll's "à la Meyer"

Ardo ingredientes:
brotes de judía, mezcla de verduras Juliana, pulpa de mango, aguacate mitades (nuevo).

Tagliatelle "d'Agostino"

Ardo ingredientes:
aceituna negra y verde en rodajas (nuevo), *tomate cherry* (nuevo), *tagliatelle* (nuevo), *mezcla italiana de condimentos* (nuevo).

Boeuf "Homer Style"

Ardo ingredientes:
pimiento y Calabacin asado, espinacas 'Foglia' (nuevo), *verduras fritas* (nuevo).

"Leupold's Sweet"

Ardo ingredientes:
manzana en gajos, mirtillos

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 - +34 955 660 648 - +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

Editor responsible: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie
FOCUS advertising

Nuestra gama en breve

Hinojo

Duo zucchini

Germen de soya

Mezcla de verduras retro

Anchicoria

Classics

Amplia gama de verduras escaldadas fáciles de usar, tanto las variedades clásicas como las nuevas.

Tagliatelle

Rigatone

Patata rustica

Mezcla de arroz salvaje

Cebolla precocinada

eXpress

Amplia gama de productos ya precocinados, escaldados o a la parrilla.

Ensaladas listas para servir

Risotto

Roast Supreme

Letscho

à table

Preparados de verduras, con un toque de especias y/o una salsa apropiada.

Brunoise de fruta

Ruibarbo rojo

Grosellas espinosas

Pulpa de mango

Bayas de saúco

Les Fruits

Gran variedad de mezclas de frutas y frutas maduras ultracongeladas listas para usar.

Aros de cebolla

Hamburguesas de verduras

Varitas de verdura

Nuggets de brécol

Les Tapas

Sabrosos aperitivos de verduras. Ideales para preparar platos de verduras atractivos para los más pequeños.

Tomate

Champiñones

Puerro

Mezcla de brécol

Maíz

BIO Organic

Una gama variada y de alta calidad gracias a los años de experiencia de Ardo en el seguimiento biológico de la cosecha.

Eneldo

Chalote

Cebollino

Ajo

Albahaca

Fines Herbes

Una amplia oferta, durante todo el año, de condimentos sabrosos y fáciles de dividir en porciones.

Nuevo en nuestra gama

Tomates cherry

Los tomatitos cherry de Ardo no solamente son deliciosos y jugosos, sino que además tienen un bonito color y una calidad que perdura en el tiempo. Son excelentes para numerosas preparaciones como salsas, ensaladas y pizzas. No es de extrañar que sean tan populares.

Disponibles a mediados de octubre.
CHT610 - 4x2,5kg

Verduras fritas

Se amplía la gama «Las Tapas» de Ardo. Esta mezcla de zanahorias prefritas en aceite de girasol y fritos de chirivía es **extraordinariamente crujiente gracias a su ligero rebozado**. Además ser una fuente de fibra, es una rica alternativa a las clásicas patatas fritas y la mejor manera de ofrecer verduras a los más pequeños de la casa de una forma divertida. Además, a todo el mundo le encanta el sabor ligeramente dulce de la chirivía y las zanahorias con su crujiente rebozado. Este snack puede prepararse tanto en la freidora como en el horno.

Disponibles a mediados de octubre.
UWP210 - 4x2kg

Tomates secados al horno

En la exitosa gama de tomates de Ardo incluimos como novedad los tomates secados al horno. Pueden utilizarse en salsas, en mezclas o simplemente como aperitivo. Los tomates **tienen un color rojo intenso y una textura perfecta**. Estos tomates secados al horno no se conservan en aceite, lo que contribuye sin duda a su facilidad de uso, y garantiza además un transporte ecológico. Además de estar de moda, estos tomates son deliciosos. ¡Un sabor auténtico, sin duda!

Disponibles a mediados de octubre.
TOG310 - 10x1kg

Aguacate mitades

El delicioso sabor natural del aguacate es apreciado en todo el mundo. Ardo le ofrece un aguacate en su punto óptimo de maduración, y por ello es perfecto para la preparación del guacamole, **uno de los productos de moda del momento**. Prúebelo también en otros platos (en una tortilla, un sandwich, una ensalada...) y formas (en trocitos, en tiras, en puré...). Además el aguacate no pierde su color y se encuentra disponible todo el año.

Disponible a mediados de octubre.
XAV310 - 10x1kg

Mezcla italiana de condimentos

Ardo sigue ampliando su jardín de finas hierbas. Esta picante **mezcla de hierbas italianas con cebolla roja, perejil, albahaca, brotes de ajo, tomillo y orégano**, es imprescindible en cualquier cocina. Además de su bonito color y su sabor fresco, esta mezcla de finas hierbas viene envasada de manera muy práctica: son fáciles de dividir en porciones, las hierbas no se quedan pegadas unas a otras y no hay que perder el tiempo picándolas.
Esta es la manera ideal de darle a sus platos ese toque extra italiano.

KIM210 - 5x1kg

Mezcla para sopa verde y sopa amarilla

¡Con estas prácticas mezclas para sopa puede preparar una deliciosa sopa con un intenso color verde o amarillo! Son la base ideal para un sinfín de sopas diferentes, tanto consomés como cremas.

Aceitunas

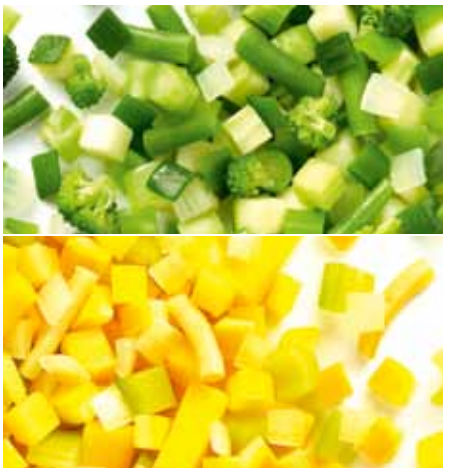
Estas deliciosas aceitunas, cosechadas en el suroeste de España y congeladas en nuestra fábrica de Badajoz, son **ideales para añadir en distintas preparaciones mediterráneas o pizzas**. Además de su color intenso y su fuerte sabor a aceite, las aceitunas también son fáciles de dividir en raciones. Además usted se ahorra pagar por un peso adicional, ya que las aceitunas se conservan de forma natural y no en líquido o aceite.

Hay diferentes tipos de aceitunas disponibles en 1x10kg.

Col verde en hojas sueltas IQF

Las hojas sueltas de la col verde o col china se congelan de forma individual (IQF), conservando la estructura natural de la hoja. Esta deliciosa verdura de otoño-invierno **es ideal para usar en un guiso de puré de patatas con salchichas**. Está disponible durante todo el año y siempre con una alta calidad.

Disponible a mediados de octubre.
KGI410 - 6x1,5kg



Ingredientes mezcla de sopa verde: cebolla, puerro, brécol, calabacín y judías troceadas.
Ingredientes mezcla de sopa amarilla: cebolla, zanahoria amarilla, nabo amarillo, calabacín amarillo, judías amarillas y *apio*.

Disponibles a mediados de octubre.
M1S610 - 4x2,5kg
M2S610 - 4x2,5kg

Espinacas «Foglia»

Las hojas frescas de esta «espinaca en capas», tan atractiva a la vista, mantienen su textura y forma y son el resultado de un nuevo proceso de producción.
Las hojas de espinacas se apilan en capas, y después se cortan en porciones de unos 125 gramos.
Las hojas se recolectan cuando aún están muy tiernas, con lo que tienen un sabor extra suave. Fácilmente divisibles en raciones.

S6B610 - 4x2,5kg

Verduras asadas

Gracias a una mejora en el proceso de preparación, ahora las marcas de la parrilla de las diferentes verduras son mucho más visibles. Esto no solamente queda bonito a la vista: esta ligera marca de parrilla proporciona un sabor más intenso.

Noticias sobre el mercado y las cosechas

En general, agosto es un mes en el que la cosecha de un gran número de verduras ya se ha terminado o, al menos, está muy avanzada. En las noticias de las cosechas de mayo de 2013 ya informamos con detalle de que las condiciones climáticas fueron inestables durante los primeros cinco meses de este año, lo cual se tradujo en complicaciones en los programas de cultivo y crecimiento. Las últimas cosechas previstas se han confirmado para dentro de 10 días a tres semanas.

Los **guisantes** obtuvieron resultados muy diversos, desde muy bajos (Portugal -50%) a moderados (España/Francia) y producciones normales (norte de Europa). Debido a las bajas existencias de guisantes justo antes de la cosecha, se exportaron grandes cantidades en todo el mundo directamente después de la cosecha. En términos globales, no se prevén excedentes.

Las **judías verdes** se sembraron con un retraso evidente. Por el momento, parece que el crecimiento avanza según lo previsto. Los resultados de la cosecha dependerán de las condiciones climáticas en septiembre y octubre. Incluso una leve helada nocturna puede dañar la planta o llegar a destruirla. Habrá que esperar...

Zanahorias nuevas: situación de cultivo y cosecha normales.

Por otra parte, la situación del **puerro** es mucho más preocupante. Las existencias en Europa son sumamente bajas. El largo período invernal no permitió cosechar a tiempo en primavera, de modo que se recolectó tardíamente y con una producción muy reducida.

Todos los **calabacines** se han cosechado con producciones normales. Otras verduras mediterráneas, como las **berenjenas**, los **tomates** (también los cherry) y el **pimiento**, obtuvieron resultados de cosecha normales.
El **brécol**, por el contrario, en general no ha generado las producciones esperadas. En Portugal las lluvias persistentes de la primavera destruyeron diversos campos. El resultado fue una reducción de las cosechas de hasta el 40%. Los cultivos de brécol de otoño e invierno se están contratando ahora.

Las producciones de **maíz** serán un 20% más bajas de lo normal.

Para las **verduras de invierno**, como la **escorzonera** y las **coles de Bruselas**, todavía es demasiado pronto para hacer previsiones de la cosecha. Lo que sí es cierto es que en ambos productos, más concretamente las coles de Bruselas, las existencias de 2012 ya se han agotado. La evolución del clima en los próximos meses determinará si estos cultivos también empiezan con retraso.

En general, la campaña agrícola de 2013 puede tildarse de inestable en un gran número de cosechas, incluso a veces en una misma región de cultivo.

Además, se trata de una campaña con un claro aumento del volumen de ventas en nuevos mercados internacionales, lo cual es positivo para el cultivo y el consumo de verduras frescas ultracongeladas de Europa. También cabe tener en cuenta que los precios de coste de las materias primas se han incrmentado claramente, lo que por el momento se traduce en precios de venta más elevados para las nuevas cosechas.

Las verduras y frutas frescas ultracongeladas siguen siendo un producto fascinante que requiere un seguimiento continuado. El equipo Ardo se encarga de ello.

Sostenibilidad

Por cuarto año consecutivo, Ardo publica su **Informe de Responsabilidad Corporativa** (CRR). En él se puede leer qué esfuerzos realiza Ardo para garantizar **una política sostenible para el planeta, el ser humano y el producto**. Les avanzamos un resumen de algunas de las actividades sostenibles del último año. Gracias a una concienciación por parte del personal por un lado, y un continuo programa de inversión para una producción sostenible por otro, Ardo ha podido seguir ahorrando energía, combustible y agua durante los últimos cinco años.
También realizamos una serie de acciones sostenibles en nuestra gestión de recursos humanos con resultados positivos en diferentes ámbitos. En el plano agronómico hemos comenzado el proyecto MIMOSA, siglas que proceden del inglés de Minimum Impact & Maximum Output Sustainable Agriculture (agricultura sostenible de mínimo impacto y máximos resultados).
Así pues, una serie de actividades y proyectos sobre los que puede leer con más detalle en nuestro Informe de Responsabilidad Empresarial.

Solicite el documento completo a su contacto de Ardo o descárguelo a través del centro de descargas de la web www.ardo.com.

Ardo actualidad

Ardo gana el trofeo «Socio de Oro» en Holanda

Cada dos años el periódico «De Levensmiddelenkrant» organiza bajo el nombre de «Socio de Oro» una investigación sobre la valoración de los proveedores por parte de los compradores al por menor.
Durante la última edición Ardo fue coronado como **Socio de Oro por parte de los minoristas, en la subcategoría «Aportación a la efectividad» de la categoría «Congelados»**.
Un hermoso reconocimiento y la confirmación de que desempeñamos bien nuestro papel.

Los productos Ardo en los Juegos de Verano de la Universidad

Nuestros productos están omnipresentes en los XXVII Juegos de Verano de la Universidad de Kazan, a su vez la primera Universidad en la historia de la Rusia moderna. En esta universidad, jóvenes atletas de todo el mundo en diferentes disciplinas deportivas promocionan la importancia de una mente sana en un cuerpo sano. Por eso Ardo se siente orgulloso de haber podido apoyar este evento de forma culinaria.

Nuevos empleados

Vanessa Zola pasa a ser Business Sector Manager en Ardo Food Ingredientes del Reino Unido.
Nathan Burrell es a partir de ahora Business Sector Manager del sur del Reino Unido.
Thomas Sartor sustituye a Emilie Haspeslagh como Responsable de Cuentas Nacionales para FoodService en Alemania.
Judith Gillard (Ardo Geer), **Elena Marques** (Ardo Badajoz) y **Collin Slater** (Ardo Ashford) han comenzado su andadura como responsables de calidad.

Ardo cerca de sus clientes en todo el mundo

Para poder estar cerca de nuestros clientes, en todos los países en los que operamos contamos con oficinas de ventas con agentes comerciales propios. Ellos pueden hacer un seguimiento desde cerca de sus deseos y responder rápidamente cualquier duda.

Mantenemos los dones de la naturaleza

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
+34 955 660 648
+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