Guía de noticias nº 61 - año 17 - Septiembre de 2012

Actual

En el presente número

Innovación y sostenibilidad, nuestros triunfos

Breve mención de la gama Ardo

Nuevos productos

Sostenibilidad

Ardo, cerca de sus clientes

Noticias de las cosechas y del mercado

Noticias Ardo

Ardo culinario

Ferias

INTERCOOL DÜSSELDORF - D
23-25/09/2012
Pabellón 9 - Stand 9F40
www.intercool.de

PIR MOSCOW - RU
25-28/09/2012
Krokus-expo
Sala 14 - Pabellón 3 - Stand 2F90
www.pir.ru

CONXEMAR VIGO - ES
2-4/10/2012
Vigo Exhibition Center
Zone F-G - Stand G10
www.conxemar.com

SIAL PARÍS - F
21-25/10/2012
Parc des expositions
Paris Nord Villepinte
Sala 6 - Stand 6F087
www.sialparis.com

ALLES FÜR DEN GAST HERBST SALZBURG - A
10-14/11/2012
Messezentrum Salzburg
www.gastmesse.at

HORECA EXPO GANTE - B
18-22/11/2012
Flanders Expo Gante
Sala 3 - Stand 3315
www.horecaexpo.be

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

092012-01

Innovación y sostenibilidad, nuestros triunfos

Ardo presta toda su atención al desarrollo de nuevos productos. En nuestros departamentos de investigación **buscamos las combinaciones perfectas de verduras y/o frutas frescas ultracongeladas y productos nuevos y de calidad que responden a las necesidades de sus clientes**. De esta forma nosotros y su elección siempre estamos a la última, y solemos lanzar productos punteros. ¡Y eso no es todo! Con el mismo dinamismo que para la renovación, Ardo también aspira a perfeccionar todos los productos ya existentes. Este es el caso de nuestras espinacas 'Foglia', un tipo de 'espinaca a capas', de buen aspecto, en la que las hojas frescas mantienen su forma y textura. En las siguientes páginas podrá leer todo sobre estos y otros nuevos e interesantes productos Ardo.

Además de la innovación, Ardo sigue totalmente concienciada con la sostenibilidad. A mediados de 2012 se empezaron a usar instalaciones de biometanización en dos plantas. Gracias a este concepto único de biometanización, Ardo puede desde ahora transformar los restos vegetales de la elaboración de las verduras en energía y abono. Por tercer año consecutivo publicamos también nuestro **Informe de Responsabilidad Corporativa**, en el que ponemos énfasis en nuestro esfuerzo por el planeta, el ser humano y los productos. Además, en este Actual podrá leer más sobre algunas acciones sostenibles que aparecen en el citado informe. Puede descargárselo al completo en www.ardo.com.

La web de Ardo se ha renovado totalmente, se ha estructurado de forma más clara y es más fácil de usar. No deje de visitarnos en **www.ardo.com**.

Esperamos poder saludarle en alguna de las **ferias** en las que participará Ardo el próximo otoño. Allí podrá descubrir y probar nuestras novedades, además de hacer un recorrido por nuestra extensa gama de la mano de algún agente comercial de Ardo.

¡Que disfrute de la lectura!

Espinacas 'Foglia'

Breve mención de la gama Ardo

Brunoise Prestige

Julienne Prestige

Pepino

Anchicoria

Guisantes tirabeque

Classics

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

Cebolla precocinada

Patatas

Arroz

Pasta

Purés de verdura

eXpress

Amplia gama de productos precocinados o al grill.

Ensaladas listas para servir

Risotto

Roast Supreme

Guiso de verduras con patatas

à table

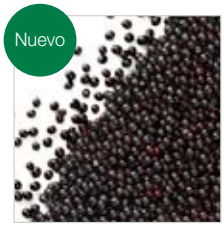
Preparados de verduras, con un toque de especias y/o una salsa apropiada.

Brunoise de fruta

Mirtillo cultivado

Grosellas espinosas

Ruibarbo rojo



Bayas de saúco

Les Fruits

Gran variedad de mezclas de fruta y frutas maduras ultra-congeladas, siempre a mano y listas para usar en un santiamén.

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

Cebolla

Pimiento

Mezcla de brécol

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

Cebollino

Albahaca

Ajo

Fines Herbes

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

Nuevos productos

Espinacas 'Foglia'

Estas 'espinacas a capas', tan bonitas de ver, en las que las hojas frescas de espinaca mantienen su forma y textura, son el resultado de un nuevo proceso de producción en Ardo. Como su nombre indica, se apilan las hojas deespinaca en capas, y después se cortan en **porciones de unos 125 gramos**. Las hojas se recolectan cuando aún están muy tiernas, por lo que tienen un sabor extra suave. Estas espinacas son fáciles de dividir en porciones dependiendo del plato o preparación.
También son ideales para cocina rápida.

Disponible en 4 x 2,5kg.
Art.code: S6B610

Mezcla de verduras olvidadas

La mezcla de verduras olvidadas es una mezcla de verdolaga, chirivía, apio nabo, calabaza, zanahoria y cebolla roja cortados en rodajas rústicas. **Los ingredientes se complementan a la perfección para que haya un equilibrio en el color, sabor y tiempo de preparación**.
Es el complemento ideal para pescados carnes o aves al vapor o fritos.

Disponible en 4 x 2,5kg.
Art.code: MVG610

Dúo zucchini

Un toque de estilo mediterráneo está garantizado con esta **alegre mezcla de calabacín amarillo y verde**. La exquisita combinación de colores y el corte plano uniforme de las verduras constituyen la **base ideal para cualquier plato con un sutil sabor mediterráneo**. El Dúo zucchini puede prepararse fácilmente en el horno, a la sartén, o al vapor.

Disponible en 4 x 2,5kg.
Art.code: CS2610

Mezcla de Gala

Esta vistosa mezcla hace honor a su nombre. Es una **variada combinación de tirabeques, zanahorias baby, brécol, romanesco y coliflor** que siempre ofrece una deliciosa explosión de sabor. Mezcla de Gala se puede preparar fácilmente al vapor, a la cazuela o en el microondas, y combina a la perfección con cualquier tipo de carne, pescado o ave.

Disponible en 4 x 2,5kg.
Art.code: MGO610

Hinojo

El hinojo es una **verdura deliciosa y muy saludable**, con una gran versatilidad. Además cuenta con multitud de nutrientes beneficiosos. Es una verdura muy fácil de preparar que puede utilizarse en ensaladas, sopas, quiches, platos de horno, con carne o pescado...

Disponible en 4 x 2,5kg.
Art.code: VEN610

Contorno Italiano

Con esta mezcla de dados de calabacín, patata rústica y zanahoria naranja tendrá la auténtica bandera tricolor italiana en su plato. Esta mezcla de verduras sin condimentos se prepara fácilmente en la sartén o al horno.
Añada un poco de aceite de oliva y hierbas mediterráneas para conseguir un sabor auténtico en su propia casa.

Disponible en 4 x 2,5kg.
Art.code: MCT610

Sostenibilidad

Ardo produce a partir de ahora su propia energía verde

El 12 de julio Ardo introdujo su instalación de biometanización de reciente creación en Ardo Ardooie (B). Gracias a este ingenioso proceso de elaboración, se crea un ciclo orgánico y continuo. **Las verduras y otros subproductos vegetales se transforman en energía verde** (electricidad y vapor) que se aprovechan, por un lado en el proceso de producción de verduras frescas ultracongeladas **y por otro se utilizan como fertilizante vegetal para la cosecha de verduras de la siguiente temporada**.

En la planta de Geer (B) se ha puesto en funcionamiento una instalación de biometanización similar con los mismo resultados.

Descargue nuestro tercer Informe de Responsabilidad Social Corporativa

Por tercer año consecutivo, Ardo publicó su Informe de Responsabilidad Corporativa. En él se puede leer qué esfuerzos realiza Ardo para garantizar una **política sostenible para el planeta, el ser humano y el producto**. Aquí puede usted leer un resumen de algunas acciones de sostenibilidad del último año.

Reducción del material de embalaje

Gracias a la inversión en **nuevas líneas de embalaje** en cuatro plantas, a partir de ahora podemos ofrecer nuestros envases, a partir de 10 kilos, en bolsas azules. Esto reduce el uso de embalaje, dado que nos alejamos más del envasado en cajas de cartón con una bolsa de plástico dentro. Es decir, ¡de un envase doble a uno solo!

Gestión controlada de campo

En nuestra política de 'gestión integrada de campo' buscamos continuamente formas para **reducir el uso de pesticidas**. De esta forma, colocamos en nuestros campos de guisantes una 'trampa de feromonas' que mide la presencia y actividad de la 'polilla del guisante'. Así evitamos el uso innecesario de pesticidas.

Más comunicación digital

En Ardo, la comunicación interna y externa se realiza cada vez más de forma digital (por ejemplo Ardo Digital) con lo que **se reduce el uso de papel**. En la página de inicio de nuestro sitio web puede usted inscribirse a estos boletines digitales de noticias. Y si utilizamos papel, como en el Informe de Responsabilidad Empresarial o en este boletín, se imprime siempre en papel con el certificado FSC.

Puede descargarse el informe completo en www.ardo.com o solicitárselo a su persona de contacto Ardo.

Ardo, cerca de sus clientes

Una oferta a la medida de su sector

Nos esforzamos al máximo por satisfacer de forma rápida los deseos y las necesidades de nuestros clientes.
Así los **minoristas** de Ardo cuentan con una amplia gama de envases adaptados, que responden perfectamente al estilo de vida y los gustos siempre cambiantes del consumidor.
Para clientes **foodservice** ofrecemos productos prácticos que responden a las necesidades de las cocinas profesionales, para que el cocinero pueda añadirle su toque personal a la preparación.
Los clientes de la industria alimentaria siempre pueden confiar en obtener la máxima calidad y productos adaptados a su proceso de producción.

RETAIL SOLUTIONS

FOODSERVICE SOLUTIONS

FOOD INGREDIENTS

Nuevos empleados

Para reforzar el equipo de Ardo Food Ingredients, **Frances Schutte** tomará el cargo de Tecnólogo de Alimentos. Ella se encarga de ofrecer asistencia técnica de productos a nuestros clientes, en colaboración con los compañeros de ventas en Ardo Food Ingredients.

Demostrando su compromiso con el sector mayorista, Ardo Reino Unido ha nombrado a **Carly Harris** y **Bev Senior** managers de las zonas sur y norte respectivamente. Son el punto de contacto para todos los mayoristas y establecimientos de cash and carry en toda Gran Bretaña, y ofrecen asistencia práctica a las necesidades de los clientes.

Para mostrar el compromiso de Ardo con los clientes minoristas del Reino Unido, Ardo Reino Unido ha nombrado a **Ross Currie** como responsable de innovaciones para minoristas. Ross es un chef con gran experiencia que ha trabajado en un elevado número de áreas alimentarias, entre las que se incluyen los equipos de patatas fritas y repostería.

Noticias de las cosechas y del mercado

En la anterior edición de Actual ya les informamos de las dificultades en los comienzos del cultivo y la producción a principios de este año. De momento, el año 2012 se ha caracterizado por un clima extremo y grandes variaciones de temperatura entre el norte y el sur: En el norte de Europa el clima fue muy húmedo y frío, mientras que en el sur fue muy seco y cálido.

Los efectos en los resultados de crecimiento y producción de los cultivos de fruta y verdura generalmente son mucho más desastrosos con el frío y sobre todo la humedad que con una sequía extrema. En este último caso, los modernos sistemas de riego por aspersión de hoy en día, que pueden dosificar con exactitud el caudal de agua, suelen compensar la falta de agua.

Por consiguiente, no es de extrañar que las previsiones para los cultivos del sur de Europa fueran más positivas que las del norte. El frío persistente y las lluvias abundantes en el oeste y norte de Europa retrasaron la siembra/cosecha entre dos y tres semanas.
Las **espinacas** se cosecharon mucho más tarde, la siembra/plantación de los demás cultivos se postergó e incluso se suspendió parcialmente.
Los programas de siembra de la **judía** se han retirado, incluso hasta después de la última fecha de siembra posible, a mediados de julio. La cosecha del **guisante** también resultó muy caótica. A pesar de las máquinas cosechadoras especialmente adaptadas para suelos cenagosos, no pudieron cosecharse a tiempo todos los campos. Debido a todas estas dificultades en la siembra y la cosecha, la producción de los cultivos varía mucho según la zona de cultivo.

Un retraso en el abastecimiento de la nueva producción de 2012, junto con las pocas existencias de 2011 y unos resultados de cosecha menos satisfactorios para algunas variedades de verdura, han generado un incremento en los precios de mercado.
A esta tendencia debe añadirse **una demanda cada vez más elevada de frutas y verduras ultracongeladas en todos los segmentos de mercado**, tanto en los tradicionales como en las nuevas zonas de exportación en ultramar.
Por otro lado, los cereales (trigo, maíz...) siguen siendo muy caros en los mercados mundiales. La reciente sequía que sufre Norteamérica también se nota aquí. Para Europa, esto significa que nuestros cultivadores obtienen contratos interesantes y lucrativos para el cultivo de cereales, lo cual indudablemente puede poner en peligro la disponibilidad de zonas de cultivo para verduras.
Por consiguiente, lo más probable es que en 2013 los precios de las materias primas sigan subiendo.

Todo esto mantiene a nuestro sector en la incertidumbre.
Informacíon 01.08.2012

Noticias Ardo

¡El nuevo website de Ardo ya está activo!

Quizás usted ya se había dado cuenta: **en www.ardo.com encontrará el nuevo website, con un aspecto renovado y más fácil de usar**. Además del diseño, también hemos reorganizado por completo la distribución del mismo.

Podrá encontrar, a partir de ahora, toda la información sobre Ardo en la **sección corporativa**. Los clientes pueden encontrar la información relacionada con su sector distribuida en **tres segmentos distintos**: Retail Solutions, Food Service Solutions y Food Ingredients. El segmento Food Ingredientes es más técnico que los otros dos. Así, como fabricante, puede encontrar rápidamente el producto que necesite para su proceso específico de producción.

La **base de datos de productos con motor de búsqueda** se ha ampliado con criterios de búsqueda adicionales como alérgenos, información nutricional, etc. El objetivo es encontrar la información correcta de forma rápida y fácil.

Y hay incluso una **Ardo-TV**, donde se muestra, por ejemplo, cómo nuestros asesores culinarios dan ideas de preparación y presentación de productos Ardo ya existentes y nuevos. ¿Siente curiosidad? Eche un vistazo en www.ardo.com.

Ardo es la empresa más sostenible en el condado de Kent (Gran Bretaña)

Podemos comunicarle con orgullo que el 28 de junio Ardo Reino Unido recibió el galardón de 'Kent Excellence in Business Award' en la categoría 'Business Commitment to the Environment'. Los motivos de la elección según el jurado: **que Ardo sirve de punto de referencia para otros fabricantes y que ha convertido el respeto por el medio ambiente en un punto clave de su estrategia**.

Ardo culinario

Ensalada de arroz con hinojo y queso feta

Para 6 personas:

300g de arroz blanco Ardo, 150g de hinojo en cubos Ardo, 100g de tomates asados confitados Ardo, 2 cucharadas de chalotas picadas Ardo, 1 cucharada de perejil picado Ardo, 1 naranja, 1 pomelo, 1 calabacín, 120g de queso feta cortado en dados, 3 cucharadas de vinagre balsámico blanco, 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta molida, unos tomates cherry y ensalada variadas para decorar, brochetas de madera

Preparación:

Descongele el arroz blanco precocido, los cubos de hinojo, los tomates asados confitados y las chalotas. Mezcle todo en una ensaladera. Pele limpiamente la naranja y el pomelo y córtelos en pequeños cubos. Añádalos al arroz y la verdura. Corte el queso feta en cubos y añádalo a la ensalada. Prepare la vinagreta mezclando la sal, la pimienta, el vinagre balsámico blanco, el aceite de oliva y el perejil. Vierta la salsa sobre la ensalada. Corte el calabacín en láminas finas con un pelapatatas o con la mandolina y enrósquelas para servir dentro la ensalada. (Mantenga los círculos cerrados con una brocheta de madera en la base antes de rellenarlos de ensalada.) Coloque el molde de calabacín en el plato y rellénelo. Decore con la ensalada variada y los tomates cherry cortados.

Espinacas 'Foglia', patatas Rustica y lomo de salmón asado

Para 6 personas:

6 porciones de espinacas 'Foglia' Ardo, 300g de patatas Rustica Ardo, 600g de salmón en lomos, con su piel, 90g de queso de cabra, 25cl de nata líquida, 20g de mantequilla fresca sin sal, 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta molida, ensalada variada y tomates cherry para decorar, brochetas de madera

Preparación:

Descongele las patatas Rustica y pínchelas en las brochetas. Saltéelas en aceite de oliva caliente (5-6 patatas por brocheta). Manténgalas calientes. Caliente las porciones de espinacas 'Foglia' sazonándolas por los dos lados. Manténgalas calientes. Caliente la nata líquida y añada el queso de cabra cortado en trocitos, mantenga al fuego hasta obtener una crema untuosa. Rectifique de sal y pimienta molida. Haga los lomos de salmón en la sartén con el aceite de oliva, vigilando que queden rosas y jugosos. Prepare los platos colocando la porción de espinacas; encima de esta, el salmón y junto a él la brocheta de patatas. Cubra la mitad del lomo de salmón y las espinacas con la salsa. Decore el plato con un poco de ensalada variada y los tomates cherry en cuartos o rodajas. Sirva inmediatamente.

¡Que aproveche!

¡Descubre otras sorprendentes recetas en www.ardo.com!

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 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311

Editor responsible: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie
FO@US advertising

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.

- UNIDADES DE VENTAS ARDO
- UNIDADES DE PRODUCCIÓN ARDO
- UNIDADES DE VENTAS Y PRODUCCIÓN ARDO

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
+421 317 801 481
+407 29786684
+48 510 080 311