



En el presente número

Ardo asume nuevos retos
Maíz dulce, un producto estrella para Ardo
Noticias Ardo
Champiñones
Nuevo
La necesidad de invertir
Noticias del mercado y de las cosechas
De camino hacia un sitio Ardo actualizado
Ardo culinario

Ferias

Bio Fach Nürnberg - D

21-24/02/2008

Hall 3 - Stand 330

Mia Feria Rimini - IT

23-26/02/2008

Hall B5 - Stand 049

Frozen Zaragoza - ES

26-28/02/2008

Hall 7 - Stand C-D/1-4

Food Expo Herning - DK

2-5/03/2008

Hall C - Stand 2744

MDD Paris - F

26-27/03/2008

Hall 4

Ardo asume nuevos retos

El 2008 se presenta como un año lleno de retos, a todos los niveles. Nosotros ya estamos preparados: el sólido equipo de empleados de Ardo, con diversos perfiles, afrontará estos retos con un gran entusiasmo.

El mayor reto para el próximo año son las materias primas. Seguro que ya se han enterado por los medios de comunicación de que **la oferta de materias primas es cada vez más escasa**. Las causas de este hecho son varias: la normativa europea sobre las subvenciones, el clima cambiante y, por último pero no menos importante, la introducción de los biocombustibles. Para el cultivo de biocombustibles se necesitan muchas hectáreas de terreno productivo. Como el terreno es escaso, los agricultores reciben una cantidad generosa por cultivar grano, maíz o remolacha de azúcar, que se usa como biocombustible. Todo esto provoca que el número de hectáreas destinadas a las verduras industriales disminuya.

El departamento agrónomo de Ardo es muy consciente de esta problemática y trabaja duro para **evitar que los precios, ya excesivos, sigan subiendo**. Para ello, la buena relación que mantenemos con los agricultores y las cooperativas es de gran ayuda. Sin embargo, no podemos frenar completamente la escalada de precios. Los productores tienen ahora más posibilidades de cultivo que nunca, por lo que es inevitable que los precios de las verduras asciendan en 2008. La ley de la oferta y la demanda tiene más relevancia que nunca: mucha demanda, poca oferta.

El desarrollo de nuevos productos y conceptos es un reto que nos replanteamos anualmente. Cada año, los diversos equipos de I+D y marketing unen fuerzas para lanzar nuevos productos al mercado. Para el año 2008, ya tenemos un buen número de proyectos nuevos muy interesantes.

Asimismo, hasta finales de 2008, tenemos planeado **invertir en diversas unidades de producción**. Algunos negocios se someterán a una profunda metamorfosis con el fin de integrar todavía mejor las tecnologías más modernas en el proceso productivo y **garantizarles unos productos de la máxima calidad y un servicio sin igual**. ¡Este es un gran reto para los ingenieros de Ardo! En este boletín de noticias encontrará un resumen de sus primeros pasos en esta dirección.

Finalmente, nos queda otro reto: ustedes, nuestros clientes. **Satisfacer sus deseos y necesidades es un gran reto para nosotros**. Un reto que afrontamos cada día con entusiasmo. Y así continuará en 2008.

Les deseamos un año lleno de experiencias vegetales congeladas.

¡Feliz Año Nuevo!

Maíz dulce, un producto estrella para Ardo



El maíz dulce se diferencia por su aroma dulzón y su alto contenido de azúcar. Por ello, les encanta a los niños. Ardo lo produce en sus sucursales de Albacete y de Saint-Sever, en Francia. Nos desplazamos a Saint-Sever para mostrarle su funcionamiento.

El maíz dulce se siembra desde principios de abril hasta principios de julio. Esta clase dulce crece bien con el calor y la humedad. La región de Las Landas es, por tanto, ideal para su cultivo. Gracias al suelo arenoso, el riego continuo no tiene dificultad. Además, durante el ciclo de crecimiento la temperatura media es de 28° a 30°C.

Durante el crecimiento se realizan **análisis regulares en el laboratorio** de semillas y plantas. El objetivo es evitar que **sean productos genéticamente manipulados** y garantizar que cumplen todas las especificaciones de la cosecha.



Elaboración en la fábrica

Una vez han crecido las plantas, las mazorcas se quitan cuidadosamente con máquinas recolectoras a una velocidad de 4km/h. Las mazorcas se llevan en camión a la fábrica lo más rápido posible para garantizar la continuidad de la producción. Las hojas de las mazorcas se quitan primero con máquinas especiales, que a continuación se seleccionan manual y electrónicamente según su longitud. Las mazorcas enteras (13cm de longitud) o medias se seleccionan a mano. Las demás mazorcas se destinan a la producción de granos de maíz. Los granos se separan mecánicamente de la mazorca.

El resto de la producción continúa de la misma manera que en el caso de los guisantes: con lavado, selección óptica, escaldado y ultracongelación. Los controles realizados durante todo el proceso garantizan una calidad constante.

El surtido de maíz Ardo

Le ofrecemos maíz en diferentes variedades:

- granos de maíz dulces y superdulces
- mazorcas enteras
- medias mazorcas
- mazorcas pequeñas
- maíz biológico



Datos interesantes

- ✓ Hace ya 3000 años que el maíz se cultiva en Centroamérica. Fue Colón quien trajo este cultivo a Europa.
- ✓ El maíz dulce no solamente está muy rico, sino que tiene también componentes muy sanos. Se compone de un 46% de ácidos grasos polinsaturados y un 15% de ácidos grasos saturados. Además, los granos de maíz son una fuente de vitamina B, magnesio y muchas fibras beneficiosas.
- ✓ En la cocina, es adecuado para toda clase de platos: ricas combinaciones con otras verduras (zanahorias, guisantes, judías verdes), tortillas, tortas, sopas, ensaladas, pescados... Las mazorcas se suelen preparar al horno con un poco de mantequilla o en la barbacoa en verano.



Noticias Ardo



Ferias



Moscú, Budapest, Colonia, Salzburgo, Gante, Ámsterdam: durante los pasados meses Ardo ha estado presente en numerosas ferias. **En todas ellas ha habido gran interés por nuestros**

productos. Y también por nuestras novedades: nuestros risottos, Roast Supreme, Ensalada Mediterránea y el brócoli a la crema. Nos gustaría dar las gracias a todas las personas que han visitado nuestro stand durante alguno de estos eventos. Durante los próximos meses volveremos a estar presentes en numerosas ferias de diferentes países (en la cubierta de esta edición de Actual encontrará una relación de las mismas). Esperamos poder darle la bienvenida. ¡Hasta pronto!

Rueda de prensa en Ardo Ardoie (B)



Actualmente en Francia, los Países Bajos y Bélgica está en marcha una campaña de comunicación europea sobre las verduras preparadas, una iniciativa en la que ha participado la Organización Europea de Industrias Transformadoras de Frutas y Hortalizas (OEITFL) y una serie de empresas y organizaciones del sector. En este marco se organizó una **rueda de prensa en nuestra sede central de Ardoie**. En ella estuvieron presentes numerosos representantes de la prensa, radio y televisión.

Primero visitaron uno de nuestros campos de cultivo de coliflor. Allí les hablamos de todos los pasos necesarios para conseguir una cosecha de calidad. A continuación inició el turno de charlas Hilde De Geeter, responsable de proyecto en el Nutrition Information Center, y seguidamente John Van Camp y Xavier Gellynck, ambos catedráticos de la Universidad de Gante.

Todos ellos coincidieron en que en general **se consume poca verdura.** Esto se debe principalmente a que su **preparación requiere demasiado tiempo y trabajo.** Por ello, las **verduras preparadas ofrecen la mejor solución.** Ya están limpias, precortadas y escaldadas, o incluso precocidas o preparadas. A diferencia de lo que muchos piensan, tras su procesado industrial mantienen el mismo valor nutritivo que las verduras frescas. Al terminar, todos los presentes degustaron deliciosos tentempiés elaborados con nuestras verduras.

Champiñones



Champiñones: valor nutritivo garantizado

La salud está de moda. Cada vez hay más personas que quieren llevar una vida sana. Para ello, también hay que comer sano. En este sentido, los champiñones nos resultarán beneficiosos. ¿Sabía, por ejemplo, que los champiñones:

- **contienen muchas vitaminas,** especialmente de tipo B, que favorecen el sistema nervioso y muscular y también la piel?
- **son ricos en oligoelementos** como el selenio, que ayuda a prevenir enfermedades cardíacas y vasculares y algunos tipos de cáncer?
- **son bajos en calorías,** hidratos de carbono, proteínas y grasas, y por ello, ayudan a mantener el peso?
- **son una rica fuente de minerales,** como el potasio, el fósforo, cobre y hierro, necesarios para nuestro metabolismo?

Ardo le ofrece un amplio surtido en champiñones. Ahora están disponibles todo el año.



Nuevo



Risotto Spinaci

Nuevos productos también disponibles en envases más grandes

El Risotto Spinaci, el Risotto Funghi y el Roast Supreme son 3 de las novedades de verduras preparadas Ardo 'A Table'. Todas ellas superaron con éxito las pruebas de degustación en numerosas empresas especializadas en food service. En Marzo no sólo estarán disponibles en envases de 450g, sino también en 1,5kg.

Le presentamos brevemente estas tres novedades del surtido 'A Table'.

- El **Risotto Spinaci** es el clásico entre los risottos. Está elaborado con espinacas en hojas y condimentado a la perfección.
- El **Risotto Funghi** le ofrece un aroma refinado y delicioso, entre otros, gracias a las setas parisinas, a las setas de cardo y a su condimentación especial.
- La **Roast Supreme**, una mezcla atrevida y sorprendente de verduras asadas con salsa de mantequilla a las hierbas, vinagre balsámico, y salsa de soja, es ideal para platos de carne.

Aquí tiene una muestra de los comentarios recogidos durante las pruebas de degustación:

- "Un gran descubrimiento con un sabor delicioso"*
- "Los risottos no sólo son deliciosos, sino que también tienen un aspecto irresistible."*
- "La receta de estas nuevas preparaciones está adaptada para aparatos de regeneración."*



La necesidad de invertir



En Ardo nos esforzamos al máximo para satisfacer de forma óptima sus necesidades. Lo cual queda relegado mediante nuestras numerosas inversiones internacionales, entre otros lugares, en Violaine y Alpiarça.

Ardo Violaines (F): nuevas líneas de envasado y almacén frigorífico



Actualmente nuestra sucursal de la localidad francesa de **Violaines** se encuentra en obras. Ya se ha iniciado la

instalación de las **nuevas líneas de envasado** y de **un almacén frigorífico adicional**. Muy pronto podremos transportar las verduras frescas congeladas del túnel de congelado a la línea de envasado y al almacén frigorífico con rapidez y en una línea continua. Así garantizamos la elaboración de un producto óptimo que es congelado y preservado en las mejores condiciones.

Ardo Alpiarça (P): una línea de mezclado y 2 líneas de envasado

A partir de ahora, la producción, envasado y expedición de las verduras frescas congeladas en Portugal está centrado exclusivamente en la planta de **Alpiarça**. Por este motivo, en esta sucursal hemos invertido en **un nuevo edificio de 3 pisos**. Allí está instalada una línea de mezclado de hasta 5 ingredientes y

2 líneas de envasado para volúmenes de 200g (bolsas) hasta 20kg (cajas de cartón).



Noticias del mercado y de las cosechas



Las condiciones climáticas volvieron a la normalidad después de un verano excepcionalmente malo. Los principales daños que se produjeron como consecuencia de ello afectaron a las verduras propias del verano, como guisantes, habas, pimientos, judías y maíz dulce.

Judías verdes: las cosechas de judías verdes varían en las diversas áreas de cultivo europeas. En Bretaña, la cosecha descendió un 20% y las judías extrafinas sufrieron numerosos daños. En el norte de Francia, Bélgica y Países Bajos, las cosechas también se vieron muy afectadas. **Se ha registrado una escasez general en Europa del 15%.**

Maíz dulce: la cosecha de maíz dulce muestra un **descenso del 15%** en la mayoría de las áreas. Las condiciones climáticas extremadamente secas y calurosas en Hungría, así como la lluvia excesiva y las frías temperaturas en Francia y España, han hecho mella en las cosechas.

Pimientos: el frío padecido en Portugal y España ha **reducido drásticamente las cosechas de pimientos**. También se vieron muy perjudicados en Turquía, pero en este caso debido a las condiciones increíblemente calurosas y secas. Según Ardo, las cosechas españolas de pimientos probablemente generarán cosechas aceptables en invierno. De ser así, nuestro centro de producción de Albacete debería ser capaz de compensar parte de la escasez de verano.

Espinacas: gracias a la expansión de las plantas de cultivo y procesamiento de Ardo en toda Europa, **se han minimizado los efectos sobre la cosecha de espinacas.**

Coliflor: debido a los problemas surgidos durante la temporada de siembra (tiempo húmedo en julio y agosto), **la cosecha fue tardía y disminuyó en un 20%**. Los resultados de las cosechas de invierno en Bretaña tampoco son prometedores.

Coles de Bruselas: las temperaturas relativamente cálidas en octubre y noviembre generaron **coles de Bruselas de mayor tamaño.**

Tubérculos: **las cosechas son bastante normales** y su tamaño es superior a la media.

Brécol: la temporada ya ha empezado en el sur de Europa (España y Portugal). La cosecha evolucionará lentamente hasta marzo de 2008. Los resultados de las cosechas podrán conocerse solo después del primer trimestre de 2008.

Guisantes: se ha confirmado la escasez ya mencionada en el boletín anterior. A pesar del fuerte aumento del precio de venta, el consumo se ha mantenido constante.

Verduras biológicas: todavía es muy difícil cosechar verduras biológicas. Por esta razón, las cosechas de judías biológicas han disminuido un 50%.

De camino hacia un sitio Ardo actualizado



En Ardo iniciaremos 2008 con energías renovadas. A partir de entonces usted encontrará más fácilmente lo que busca. Si lo desea, ya puede echar un vistazo en www.ardo.com.

El sitio web Ardo aparece ahora con una nueva imagen. Allí encontrará la información específica sobre su grupo objetivo. Podrá elegir entre información relativa a retail, food services y ventas industriales. Así le resultará mucho más fácil.

Además, gracias al nuevo diseño, encontrará lo que busca con mayor facilidad. Hemos actualizado la presentación de Ardo como empresa. También hemos añadido una sección llamada 'preguntas más frecuentes' o 'FAQ'.

Un sitio web con amplia información

Lo que sí hemos mantenido es el práctico buscador. Con él podrá seguir buscando información sobre todos los productos Ardo de nuestros surtidos: datos sobre envases, información sobre el valor nutritivo, ingredientes, etc. Todo esto acompañado de una foto del producto.

Como de costumbre, en nuestro sitio web también encontrará recetas, información general y las últimas noticias. Y, por supuesto, podrá seguir descargando nuestro boletín informativo.

¿Siente curiosidad por ver nuestro sitio web actualizado? Visite www.ardo.com.

¿Le apetece jugar?

El nuevo sitio Ardo tiene preparada una sorpresa para los niños (y también para usted): el 'juego de las verduras'. Con este divertido juego los jóvenes podrán poner a prueba sus conocimientos y habilidades sobre las verduras. ¡Pruébelo usted mismo!

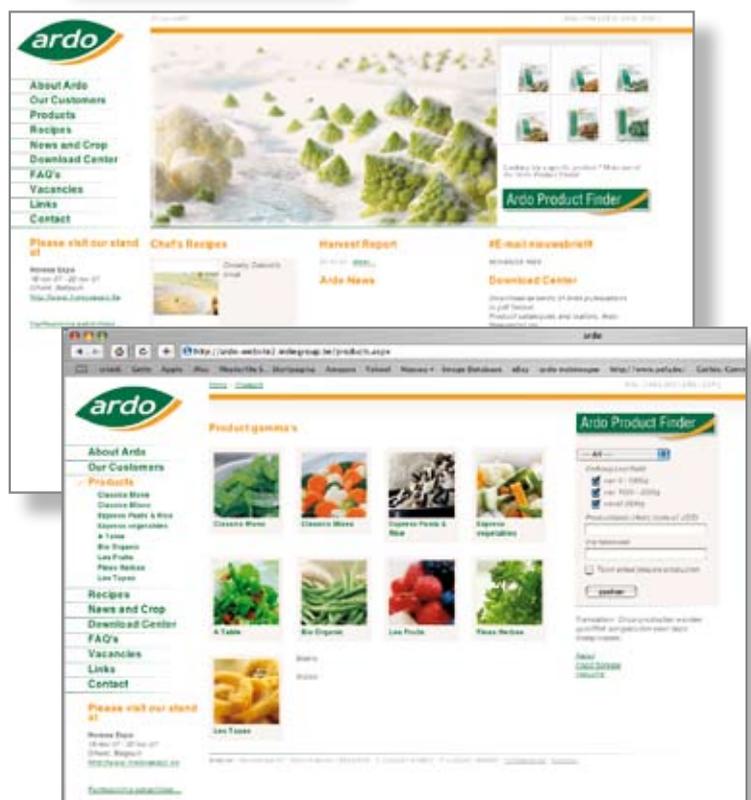


Juego de las verduras

Con valor añadido

El nuevo sitio web de Ardo bien merece una visita por los siguientes motivos:

- ✓ nuevo look
- ✓ clasificación por sector (retail / food services / ventas industriales)
- ✓ de fácil acceso y claridad
- ✓ con amplia variedad de información



Ardo culinario



En este boletín informativo le hemos hablado sobre diferentes productos Ardo. Nuestros asesores culinarios han preparado dos deliciosas recetas para usted. La receta del recién llegado Roast Supreme obtuvo una gran acogida en la feria de Anuga. ¡Qué aproveche!

Roast Supreme con rosbif y pan de ciabatta

Ingredientes para 4 personas:

- 600g de Roast Supreme Ardo
- 200g de dados de tomates Ardo
- 80g de cebollas en cubitos Ardo
- 1 cucharadita de ajos en cubos Ardo
- 1 cucharadita de Albahaca Ardo
- 250g de pan de ciabatta
- 12 lonchas de rosbif asado
- 8 aceitunas sin hueso (verdes y negras)
- 1 cucharada de aceite de oliva, sal y pimienta



Corte la ciabatta a rebanadas y tuéstelas.

Mezcle los dados de tomate en un plato con el ajo, la albahaca, el aceite de oliva y la cebolla. Corte las aceitunas en aros y añádalas a la mezcla. Salpimiente al gusto, deje que se enfríe y luego extiéndala sobre las rebanadas de ciabatta.

Entretanto, caliente la mezcla Ardo Roast Supreme siguiendo las instrucciones del envase y repártala en los cuatro platos.

Para terminar, coloque 3 lonchas de rosbif por plato y 3 rebanadas de ciabatta.

Sopa de champiñones

Ingredientes para 4 personas:

- 500g de champiñones laminados Ardo
- 50g de cebollas en cubitos Ardo
- 750ml de caldo de verduras (instantáneo)
- 125ml de nata dulce
- 100g de queso
- 50g de mantequilla
- 20g de harina
- sal, pimienta y nuez moscada



Decoración:

- 4 cucharadas de dados de tomates Ardo
- 2 cucharadas de perejil Ardo
- 1 huevo cocido picado

Dore la cebolla a dados con la mantequilla y luego espolvoree la harina por encima. Añada los champiñones a láminas, vierta el caldo de verduras y deje enfriar. Añada el queso y la nata, eche sal, pimienta y nuez moscada y cueza a fuego lento durante unos 4 minutos.

Consejo: sirva el huevo picado, los dados de tomate y el perejil a parte. Así, cada comensal podrá añadir la cantidad que desee.

¡sabrosísimo!



🇧🇪 Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoorie - 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 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 - 🇧🇪 +407 29786684



TARJETA DE RESPUESTA

Nombre:.....

Empresa:.....

Calle:..... No:.....

Código postal:.....Lugar:

Tfno.:Fax:

País:.....

Función:

E-mail:.....

Persona de contacto Ardo:

Me gustaría tener más información: Maíz dulce Champiñones

Risotto Otros

Roast Supreme



Mantenemos los dones de la naturaleza

Franquear
como
una carta

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie