



We preserve nature's gifts

Actuel

Guides nouveautés - n° 69 - année 20 - septembre 2015

SALONS

5-7/10/2015

CONXEMAR - ES

Stand N° F20

Vigo

www.conxemar.com

10-14/10/2015

ANUGA - DE

Hall 4.2 - Stand E.011

Cologne

www.anuga.com

7-11/11/2015

ALLES FÜR DEN GAST - AT

Hall 10 - Stand N° 1206

Salzbourg

www.gastmesse.at

15-19/11/2015

HORECA EXPO - BE

Hall 8 - Stand N° 8319

Gand

www.horecaexpo.be

11-3/12/2015

FOOD INGREDIENTS
EUROPE - FR

Stand 6K120

Paris

www.figlobal.com/fieurope/home

Ardo, votre partenaire de légumes, herbes et fruits fraîchement surgelés

Au fil des années, au fil des récoltes, Ardo approvisionne ses marchés en perpétuelle croissance dans le monde entier en légumes, herbes, fruits, pâtes, riz et pommes de terre fraîchement surgelés de grande qualité.



PRODUCTION
& PACKAGING

CHAMP

CLIENT

AGRO

STOCKAGE &
LOGISTIQUE

Notre connaissance de la totalité, ainsi que notre approche flexible, nous permettent de satisfaire les besoins actuels et de nous adapter aux besoins futurs du marché grâce à **l'innovation, l'investissement et l'excellence technique**. Nous soutenons les **relations à long terme** avec nos cultivateurs, nos fournisseurs et nos partenaires, car nous sommes persuadés qu'elles offrent la stabilité à toutes les parties et qu'elles sont indispensables pour assurer la confiance nécessaire à des investissements durables.

Ardo Group, le bon fonctionnement intégré

Grâce à un réseau intégré de régions, sites de production, stockage, packaging, logistique, qualité et service client, nous contrôlons toute la chaîne de production.

Vous souhaitez plus d'informations sur les activités d'Ardo dans ces domaines ? Nous serons ravis de vous en parler lors de l'un des **prochains salons professionnels automnaux**, où vous pourrez également **déguster les nouveaux produits Ardo**. Nous avons hâte de vous y voir !

Notre gamme en quelques mots

La politique Ardo en matière de produits est dirigée par le marché et axée sur la diversité. Voilà pourquoi, Ardo propose différentes catégories de produits, chacune possédant sa propre valeur ajoutée et des possibilités d'application dans chaque cuisine. Ces produits ont tous un point commun : **ils sont cultivés, récoltés et traités avec le soin et l'application.**

Classics

Vaste assortiment de légumes blanchis, composé à la fois de classiques et de nouvelles variétés.

Tomates cerises



Olives noires



Potiron Butternut Squash



Chou frisé



express

Vaste assortiment de produits précuits, blanchis, pré-frits ou grillés.

Mix de riz sauvage



Courgettes grillées



Tagliatelles



Pommes de terre 1/6



Fines Herbes

Une très large gamme d'assaisonnements, de classiques à exotiques.

Ail en dés



Persil plat



Basilic



Mélange d'herbes aromatiques à l'italienne



Bio Organique

Une gamme variée et de grande qualité grâce aux nombreuses années d'expérience d'Ardo dans le suivi de la culture biologique.

Épinards à la crème



Tomates en cubes



Champignons émincés



Mélange wok



Les Fruits

Gamme variée de fruits et mélanges de fruits, cueillis à maturité, fraîchement surgelés et prêts à l'emploi.

Brunoise de fruits



Rhubarbe rouge



Purée de mangue



Mélange de fruits rouges



à table

Préparations de légumes, subtilement assaisonnées et/ou accompagnées d'une sauce appropriée.

Risotto funghi



Insalata Mediterranea



Letscho



Poireaux à la crème



Les Tapas

Des amuse-bouche à base de légumes et des frites de légumes précuits comme alternative idéale avec bon nombre d'applications.

Frites de légumes



Rondelles d'oignons



Burger de légumes



Nuggets de brocolis



Une démarche clients mondiale avec un service local

Grâce à nos bureaux de vente répartis dans toute l'Europe et au-delà, il y a toujours un membre de notre équipe de vente à proximité, prêt à répondre rapidement aux besoins du marché local. Notre équipe est en mesure d'assurer le suivi de vos intérêts dans la distribution (Retail), la restauration (FoodService) ou l'industrie alimentaire (Food Industry) et de répondre rapidement à toute question.



FoodService



Retail



Food Industry



Nouveau centre de distribution



En janvier 2014, les travaux de terrassement du nouvel entrepôt frigorifique ont débuté à **Ardo Zundert (NL)**. Après 16 mois, 460 cargaisons de béton, 1 million de kilos d'acier, 600 000 boulons et écrous et 20 000 m² de panneaux, un **entrepôt frigorifique entièrement automatique disposant d'une capacité de 24 000 palettes** a vu le jour.

Les camions sont chargés via **6 quais de chargement** pour distribuer les produits à plusieurs clients aux Pays-Bas et dans les pays voisins.

www.ardo.com Multi-appareil & multi-plateforme

Vous ne le verrez pas immédiatement, mais **Ardo a entièrement revu son site web** en intervenant à de nombreux endroits. Il peut maintenant être consulté sur de nombreux appareils et plates-formes. De cette façon, vous pouvez **rechercher le produit qui s'adapte parfaitement à votre gamme ou application, et ce rapidement et facilement**. Essayez-le sans hésiter !



Nouveau dans la gamme Ardo

Purée de patates douces (portions)

Vu le grand succès de la patate douce, la gamme de purées de légumes est étoffée avec une purée de patates douces.

Il s'agit d'une **purée nature faite avec de savoureuses patates douces** qui peut être servie assaisonnée ou préparée selon votre goût avec, par exemple, de la crème, du fromage double-crème... **Idéale aussi comme base pour les soupes et les dips.** Original et tendance !

Art. : A2Z310 - 10 x 1 kg



Le quinoa,

Cette « pseudo-céréale », originaire de la Cordillère des Andes, appartient à la catégorie des « superaliments » grâce à ses valeurs nutritives élevées. Il est riche en protéines, fibres, vitamines et minéraux de qualité. De plus, il ne contient pas de gluten. Un substitut végétal idéal à la viande. **Le quinoa Ardo est déjà précuit et se prête à nombre de plats chauds et froids**, à préparer en un rien de temps.

Art. : QUN810 - 1 x 10 kg



Macaronis

La gamme de pâtes est étoffée avec l'un des favoris du public. Ces savoureux **macaronis précuits al dente** sont prêts pour les préparations froides, ou réchauffer brièvement pour préparer un délicieux plat de pâtes chaud ou le traditionnel « macaroni/fromage ».

Art. : PMA210 - 4 x 2 kg



Fines Herbes

Grâce à la fusion avec Dujardin Foods, la gamme d'herbes Ardo s'est largement étendue avec un bon nombre d'assaisonnements.

L'offre pour **FoodService** en sachets refermables de 250g comprend tous les classiques les plus importants, ainsi que quelques assaisonnements relevés. De plus, les mélanges d'herbes ont été étoffés avec quelques mélanges tendance. Bien évidemment, la gamme Bio ne manque pas, avec une offre de 4 classiques bio. La gamme pour **Food Industry** est encore plus large avec quelques assaisonnements exotiques et pure pour chaque préparation.



100% NATURAL



Nouveaux mélanges d'herbes Ardo : MIX SALSA MEXICANA

Un mélange relevé composé de légumes méditerranéens émincés avec de l'ail, de la coriandre, des oignons de printemps, des piments verts & rouges et du cumin.

Délicieux sur les pizzas, les pâtes ou une bruschetta. Aussi beau que bon !

Art. : MSE010 - 8x250g



MIX SMOKY BBQ

Un mélange prononcé composé de diverses herbes méditerranéennes telles que l'ail, le romarin, la marjolaine, la sauge... avec des tomates séchées au four émincées, marinées dans une sauce légère à l'huile.

Idéal comme nappage sur différentes préparations à base de poisson blanc et de viande, mais aussi pour de nombreux plats barbecue. Succès garanti !

Art. : KSQ010 - 8x250g



MIX PERSILLADE

Un mélange classique d'ail et de persil que vous devez toujours avoir à portée de main pour de nombreuses préparations. Mélange à la coupe parfaite et facile à doser.

Art. : KPE010 - 8x250g

Nouvelles du marché et des récoltes



La culture de légumes souffre de la séche-

Le premier semestre 2015 a été relativement instable et chaotique pour la culture de légumes en Europe de l'Ouest.

Un printemps froid qui a duré plus longtemps que d'habitude a retardé l'ensemencement des terres dans la plupart des pays européens. Il était déjà évident qu'une récolte plus tardive était probable.

Dès juin/juillet, nous avons été confrontés à des températures estivales tropicales et de très faibles précipitations. Par conséquent, la croissance des légumes à champ ouvert a été fortement compromise et les rendements plus faibles, avec toutes les conséquences que cela entraîne. Le sud de l'Europe, où les cultures sont plus précoces qu'en Europe centrale et au nord de l'Europe, avait déjà pu moissonner une plus grande partie de la récolte, ce qui a donné des résultats de récoltes plus ou moins normaux.

La sécheresse persistante en Europe centrale a surtout été néfaste pour les **légumineuses**.

Les résultats des récoltes sont en moyenne 15 à 20 % inférieurs à la normale. Dans tous les cas, même les récoltes de **petits pois et de fèves** ont été jusqu'à 50 % inférieures par rapport à une récolte classique. Les volumes disponibles de la récolte 2015 seront par conséquent plus limités. Les **épinards**, qui sont produits pratiquement toute l'année au sein du groupe Ardo, n'atteindront pas non plus une récolte de 100 % suite à l'extrême sécheresse et à la pénurie d'eau. Les **haricots**, autre pilier dans la production de légumes fraîchement surgelés, ont également subi des dégâts : l'absence de pluie en suffisance a provoqué une croissance démesurée des feuilles, ce qui a entravé le développement des graines. À cela s'ajoute encore le fait que tous les hectares n'ont pas été semés, ce qui conduira inévitablement à une baisse des rendements. La situation est identique dans le cas de la récolte de **pommes de terre**, où les volumes récoltés par hectare ont été plus faibles, ce qui a entraîné une diminution des volumes et des augmentations de prix.

Le tout pris ensemble donne un tableau plutôt négatif pour les résultats de nos cultivateurs et l'occupation de nos entreprises de production, avec évidemment pour conséquence, une hausse des coûts et des augmentations de prix des produits finaux.

Concernant les **marchés**, nous constatons une demande croissante stable de légumes fraîchement surgelés dans tous les segments.

La confiance en la qualité des légumes fraîchement surgelés est à la hausse.

En outre, notre **innovation** crée une nouvelle dynamique, que chaque client recherche à l'heure actuelle, et représente surtout un facteur de différenciation important pour chaque consommateur.

Ardo attache beaucoup d'importance à ces deux éléments et fournira les efforts nécessaires au cours des prochaines années pour investir dans la qualité et l'innovation au sein de sa spécialité.

Édition mi-août 2015

DURABILITÉ

Let's meet in the field !

Chez Ardo, nous sommes fiers de notre tradition qui est d'être en permanence à la recherche de méthodes écologiques, socialement responsables et économiquement faisables pour récolter, surgeler, emballer et stocker nos produits.

Outre les exigences de qualité élevées que nous nous imposons, nous voulons produire des légumes fraîchement surgelés récoltés dans le plus grand respect de la nature et de l'environnement. Afin de concrétiser ces ambitions, nous avons mis en place le programme **MIMOSA**, qui signifie **Minimum Impact & Maximum Output Sustainable Agriculture**.

C'est pourquoi nous organisons avec nos associations de cultivateurs, un événement durable

sous le nom de « **Let's meet in the field** ».

Nous voulons inspirer nos cultivateurs, nos travailleurs et nos sous-traitants agrochimiques, et montrer qu'ensemble, nous avons déjà surmonté de nombreux obstacles à **une durabilité continue de la culture de légumes** en Europe. En même temps, nous souhaitons partager notre vision d'avenir pour un secteur de légumes fraîchement surgelés durable, en prêtant une attention particulière à la **culture biologique**, qui a dépassé la niche grâce au nombre et au volume actuel des références. Via une visite guidée informative et pratique sur un champ d'expérimentation qu'à ses abords, nous avons encouragé les visiteurs à continuer de s'impliquer à l'avenir aussi dans une agriculture durable et/ou biologique.



Ardo Culinaire



de g. à dr. : Marc D'Agostino, Hanns-Joachim Leupold, Mathias Homer, Christian Meyer

Notre équipe de conseillers culinaires en Allemagne a créé un menu original et savoureux à partir des nouveaux produits d'Ardo. Voici quelques idées de délicieuses recettes.

Vous trouverez des infos détaillées et les préparations des recettes dans la rubrique Ardo Culinaire sur notre site web www.ardo.com.



Macaronis à la méditerranéenne

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- Macaronis Ardo - *nouveau*
- Tomates séchées au four Ardo
- Tomates cerises Ardo
- Olives noires en rondelles Ardo
- Persillade Ardo - *nouveau*
- Huile d'olive, sel & poivre

Soupe de panais et de carottes au gingembre et aux oignons de printemps

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- Panais Rustica Ardo
- Purée de carottes Ardo
- Cubes de gingembre Ardo - *nouveau*
- Cubes d'échalote Ardo
- Oignons de printemps émincés Ardo - *nouveau*
- Crème, huile de tournesol, sel, poivre et muscade



Filet de poulet barbecue, purée de patates douces et brochette de légumes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- Purée de patates douces Ardo - *nouveau*
- Pommes de terre grenailles Ardo
- Carottes Rustica Ardo
- Panais Rustica Ardo
- Courgettes Rustica Ardo
- Mix Smoky BBQ Ardo - *nouveau*
- Persil plat Ardo - *nouveau*
- Filets de poulet, crème, huile d'olive et de tournesol, beurre, vin rouge, sel, poivre & muscade

Salade de légumineuses

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Voici de l'inspiration pour se préparer à « 2016, l'année des légumineuses »

- Haricots rouges Ardo
- Pois chiche Ardo
- Haricots soja Ardo
- Carottes remoulade Ardo
- Tomates séchées au four Ardo
- Oignons de printemps Ardo
- Mix Salsa Mexicana Ardo - *nouveau*
- Poivron rouge Ardo - *nouveau*
- Huile, vinaigre balsamique, sel et sucre



SUIVEZ-NOUS SUR WWW.ARDO.COM



We preserve nature's gifts

ARDO N.V. WEZESTRAAT 61 B-8850 ARDOOIE - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - WWW.ARDO.COM - INFO@ARDO.COM

AT +43 2249 3535 0 - CN +86 21 6473 8068 - CZ +420 326 597 062 - DE +49 2102 2028 0 - +49 2129 9444 0 - DK +45 6531 0310 - ES +34 955 660648 - FR +33 297 234876 - +33 320 001033

+33 298 930240 - +33 475 044266 - HU +36 873 401 53 - IE +353 12 957 355 - IT +39 0521 9299 12 - +39 0382 17525 90 - NL +31 76 5999999 - +31 76 5040350 - PL +48 510 080 311

PT +351 243 559 230 - RO +40 31 80 54 102 - RU +7 499 682 7354 - SE +46 87 68 15 50 - SI +386 5 658 25 00 - UK +44 1233 714714 - +44 1379 871007