We preserve nature's gifts

Actual

Guía de noticias - nr. 70 - año 21 - enero 2016

FERIAS

10-13/2/2016
BIOFACH – DE
Nürnberg
www.biofach.de

6-9/3/2016
HORECATEL – BE
Marche-en-Famenne
www.horecatel.be

8-10/3/2016
CFIA – FR
Rennes
www.cfiaexpo.com

11-16/3/2016
INTERNORGA – DE
Hamburgo
Hall B4.EG - Stand 103
www.internorga.com

30-31/3/2016
MDD EXPO – FR
París
www.mdd-expo.com

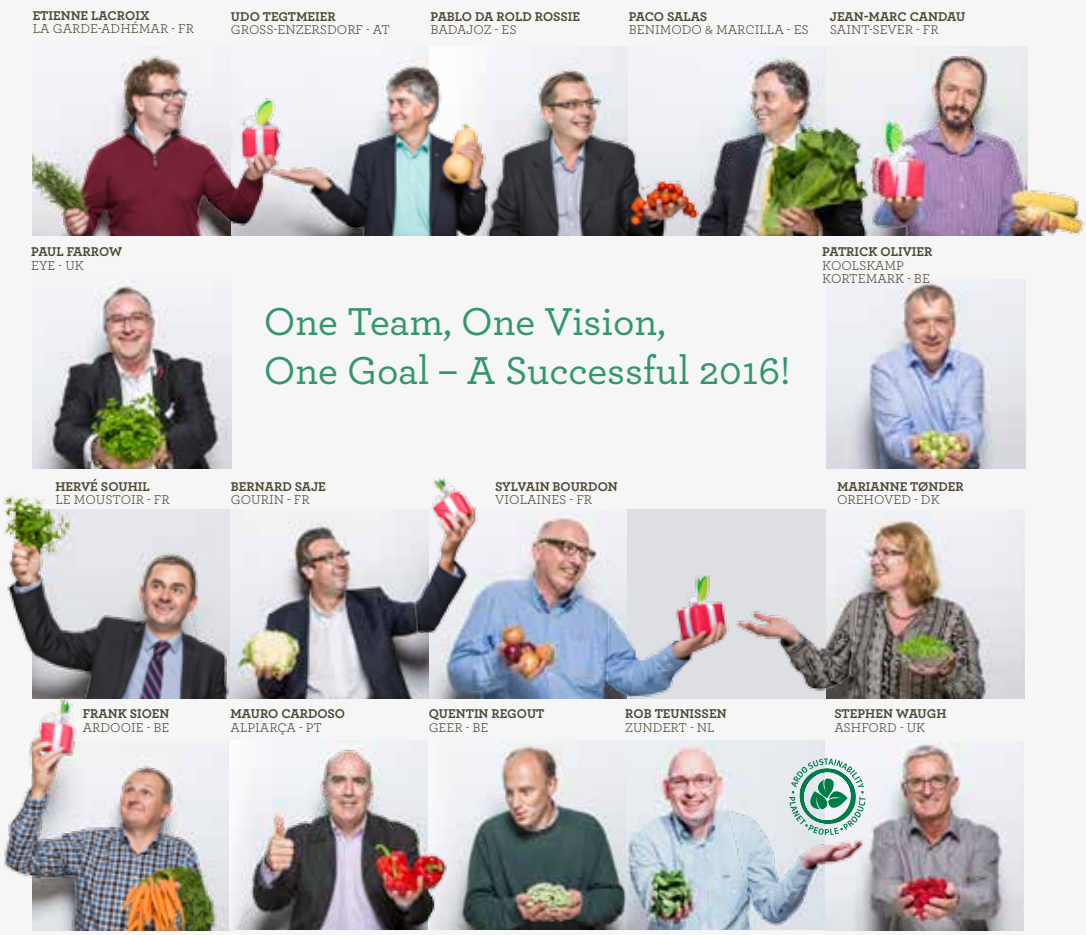
24-25/5/2016
PLMA – NL
www.plmainternational.com

Reunámonos en el Año Nuevo!

Con el fin de promocionar nuestra ambición sostenible, Ardo organizó en septiembre junto con las asociaciones de agricultores Unigrow e Ingro 'Let's meet in the field'.

Un evento sostenible en el que informamos a un público variado (ministerios, proveedores de semillas, prensa, agricultores, personal propio, etc.) sobre los **esfuerzos de sostenibilidad que realiza Ardo antes de que una verdura congelada fresca llegue al plato.**
La sostenibilidad es también uno de los temas centrales de la política agrícola actual, los proyectos de nuestros clientes y la comunicación con los consumidores. Por ello, Ardo, en colaboración con las asociaciones de agricultores, sigue buscando métodos ecológicos, socialmente responsables y económicamente asequibles para cultivar, congelar, envasar y almacenar verduras frescas ultracongeladas con el máximo respeto por la naturaleza, el medio ambiente y las personas. Esta ambición se reflejó en una política agrícola sostenible mediante el programa MIMOSA (Minimum Impact & Maximum Output Sustainable Agriculture) agricultura sostenible de mínimo impacto y máximos resultados.
A continuación, en esta edición de Actual, le informaremos sobre este evento.

Le deseamos un feliz, saludable y próspero Año Nuevo.



Los saludos de Año Nuevo de las unidades de producción

Un año nuevo significa también nuevas tendencias en alimentos frescos ultracongelados y, por lo tanto, nuevos retos para los que Ardo ya tiene soluciones. Veamos lo que nos trae el futuro en nuestra bola de cristal.

Sugerencia de receta: ensalada de legumbres

TENDENCIA 1
Legumbres

Las legumbres son más populares que nunca. Las hay de muchas formas, colores y sabores. Y, sin embargo, tienen muchas cosas en común: son todas sostenibles, un excelente sustituto para la carne y, sobre todo, muy sanas. Las Naciones Unidas incluso han proclamado el año 2016 como **'Año Internacional de las Legumbres'**.

2016 International Year of Pulses

En realidad, 'legumbre' es un nombre colectivo para **legumbres frescas** (guisantes, frijoles, tirabeque, judías verdes, habas, etc), **legumbres secas** (judías pintas y blancas, lentejas, judías negras, etc.), **germinadas** (judías azuki, garbanzos, etc.), **productos derivados de la soja** (semillas de soja, etc.) y cacahuetes. **La grama Ardo ofrece una gran variedad.**

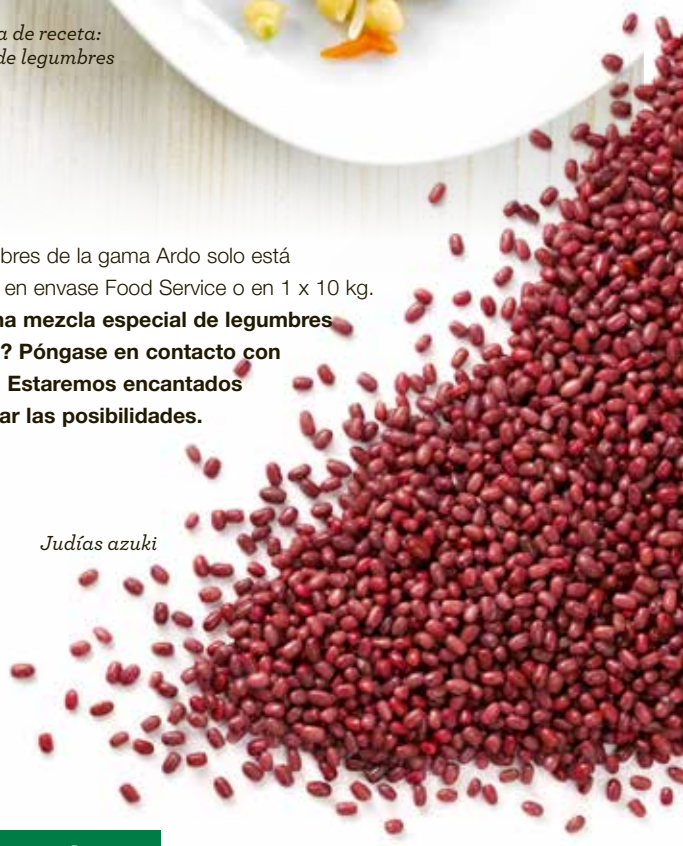
Tienen una composición muy sana. Son ricas, entre otros, en hidratos de carbono, fibras, proteínas, vitamina B, hierro, calcio y fósforo. Además, contienen muy pocas calorías.

Legumbres precocidas, frescas ultracongeladas a partir de legumbres secas: ¡un sinfín de ventajas!

La preparación de legumbres secas conlleva mucho tiempo (remojo, cocción). Ardo lo hace por usted. Las ponemos a remojo durante el tiempo necesario, las precocemos y las congelamos.
Solo tiene que descongelarlas para platos fríos y calentarlas (al vapor, en la cazuela, en el microondas, etc.) para otros platos. Sabrosas, sencillas y sumamente nutritivas.

Garbanzos

Las legumbres de la gama Ardo solo está disponible en envase Food Service o en 1 x 10 kg. **¿Tiene una mezcla especial de legumbres en mente? Póngase en contacto con nosotros. Estaremos encantados de estudiar las posibilidades.**



Judías azuki

TENDENCIA 2
Batidos

Los batidos ya estaban de moda el año pasado y en 2016 conocerán un avance aún mayor. En un bar de batidos puede preparar in situ zumos de frutas y verduras y batidos. La elección es suya: mezclas para batidos o batidos listos para servir. **En Ardo nos gusta pensar con nuestros clientes para aumentar la grama de batidos con mezclas perfectas de frutas y/o verduras y/o hierbas frescas ultracongeladas. No dude en ponerse en contacto con nosotros.**

Sugerencia de receta: smoothie verde

TENDENCIA 3

Superalimentos

El nombre lo dice todo: superalimentos es un término colectivo para **alimentos naturales ricos en nutrientes esenciales.**
Estos productos también están experimentando un fuerte auge.

Un resumen de la gama de superalimentos Ardo

La **quinoa** es un superalimento sano gracias a su alto valor nutritivo. Contiene proteínas con prácticamente todos los aminoácidos esenciales, vitaminas, minerales y antioxidantes adicionales. Además, la quinoa no contiene gluten, pero sí muchas fibras alimenticias sanas. La quinoa de Ardo **está precocida y lista para preparar gran variedad de platos fríos y calientes.**

Sugerencia de receta: ensalada de quinoa

La col verde es una de las verduras más sanas del mundo. Contiene muchos antioxidantes y vitaminas A y C. Disponible en porciones o IQF. Incluidas en la gama "Superalimentos": espinacas, brócoli, etc.

Col verde IQF

Quinoa

TENDENCIA 4

Comida vegetariana

Los tentempiés y platos vegetarianos están de moda y gustan incluso a los no vegetarianos. La gama Ardo cuenta también con una gran variedad de deliciosas tapas y hamburguesas vegetarianas. ¡Y no se pierda nuestras verduras fritas premiadas!

Verduras fritas

TENDENCIA 5

Sopa

¿Tiene poco tiempo para comer a mediodía? ¿Por qué elegir comida rápida cuando existe una alternativa práctica y sana como la sopa de verduras? Ardo varía en colores y sabores. La gama Ardo cuenta con diversas mezclas para sopa sanas que se transforman en un santiamén en una deliciosa sopa: mezcla verde y amarilla para sopa, mix de verduras retro, mezclas para sopas de distintos sabores, etc. Prácticas y rápidas de preparar, ya que no necesitan tiempo de preparación. Todas las verduras están lavadas y precortadas.

Sugerencia de receta: sopa de curry

Descubra estos productos populares, sugerencias de recetas y otras muchas más con los frescos ultracongelados en

www.ardo.com

NUEVOS PRODUCTOS

Fines Herbes

La gama de hierbas de Ardo cuenta a partir de ahora con nuevos condimentos. Además de **los clásicos**, ahora hay también algunas **mezclas de moda**.

Mix Smokey BBQ

Una mezcla intensa de distintas hierbas mediterráneas (ajo, romero, salvia, etc.) con tomates secados al horno cortados y marinados ligeramente en un aliño de aceite. **Ideal como aderezo para distintos platos de pescado blanco y carne y numerosos platos de barbacoa.**

Cód. producto: KSQ010 – 8 x 250g

Mezcla Persillade

Esta **mezcla clásica de ajo y perejil** es el condimento ideal para numerosas preparaciones. Con el corte perfecto, mezclado y fácil de dosificar.

Cód. producto: KPE010 – 8 x 250g

Mix Salsa Mexicana

Una picante mezcla de verduras mediterráneas cortadas con ajo, cilantro, cebolleta, pimiento chile verde y rojo y comino. **Deliciosa en pizzas, como base para salsas, en pastas o en brochetas.** Muy vistosa y sabrosa.

Cód. producto: MSE010 – 8 x 250g

*Descargue nuestro nuevo catálogo de 'Fines-Herbes' en **www.ardo.com** en el que hemos desarrollado nuestra extensa gama de hierbas y condimentos ultracongelados*

Puré de boniato (porciones)

Tras el éxito del 'boniato' Ardo ha ampliado la gama de purés de verduras con este puré de sabroso boniato. Se puede servir condimentado o prepararse al gusto con, entre otros, nata, queso cremoso, etc. **También es ideal como base para sopas y salsas.** ¡Original y de moda!

Cód. producto: A2Z310 – 10 x 1kg

Macarrones

Uno de los favoritos del público. Estos sabrosos **macarrones precocidos al dente están listos** para platos fríos o bien puede calentarlos para preparar en un santiamén un rico plato de pasta caliente o el clásico 'macarrones con queso'.

Cód. producto: PMA210 – 4 x 2kg

Quinoa

Le remitimos al artículo 'superalimentos' en el que se comenta ampliamente la quinoa.

Cód. producto: QUN810 – 1 x 10kg, QUN310 – 10 x 1kg

Mazorcas de maíz ¼

Por su pequeño tamaño las mazorcas de maíz de Ardo no solo tienen **un aspecto más refinado y atractivo en el plato**, sino que también son deliciosas y muy prácticas en distintas elaboraciones. Además, son ideales **para picar** o como acompañamiento para barbacoas.

Cód. producto: MAK610 - 4 x 2,5kg

Let's meet in the field: un evento instructivo y sostenible

Ardo organizó en septiembre junto con las asociaciones de agricultores Unigrow e Ingro un evento de varios días en el que se destacaron nuestros esfuerzos para la sostenibilidad, tanto en el cultivo como en el procesado de verduras frescas ultracongeladas.

No solo pusimos la agricultura sostenible en el punto de mira, sino que además dedicamos gran atención al cultivo ecológico. Gracias a la cantidad de referencias y los volúmenes actuales, el cultivo ecológico ha superado las expectativas. El cambio al cultivo bio sigue siendo un punto de atención en el que Ardo sigue centrándose, como actor innovador e influyente en el sector de las verduras.

Mediante visitas informativas y prácticas en distintas carpas instructivas, en terrenos de prueba y reales, inspiramos a un público variado para seguir invirtiendo en agricultura sostenible y/o ecológica en el futuro.

Acciones preventivas:

¿Cómo se preparan los campos y las semillas de siembra para garantizar una calidad de cosecha óptima?

Acciones correctoras:

Visión general de distintas acciones realizadas durante el crecimiento en el campo para obtener una cosecha sostenible y de calidad.

Bio:

Un punto de vista interesante sobre las técnicas de cultivo ecológico renovadas para ofrecer una respuesta a la creciente demanda de mercado de verduras frescas ultracongeladas biológicas.

Biodiversidad:

Posibilidades para una mejor colaboración entre agricultura y conservación de la naturaleza.

Asociaciones de agricultores:

¿Cómo colaboran Ardo y las asociaciones de agricultores de distintos países para buscar métodos ecológicos, socialmente responsables y económicamente asequibles con el máximo respeto por la naturaleza, el medio ambiente y las personas?

Visitas sobre el terreno:

Buenas prácticas de MIMOSA (Minimum Impact, Maximum Output Sustainable Agriculture) en un campo real.

Cuando un cultivo se convierte en alimento: Una profundización en el proceso de producción y seguridad alimentaria. Asimismo, varios estudios académicos sobre la conservación de nutrientes en verduras, hierbas y frutas frescas ultracongeladas.

Noticias sobre el mercado y las cosechas

Las últimas cosechas de la producción de verduras para el 2015 están llegando poco a poco: se trata, en su mayoría, de **coles de Bruselas**, **puerros** y **escorzoneras**. Es notable el beneficio que las suaves temperaturas otoñales tienen para la calidad y el crecimiento. Además, las últimas modificaciones en el proceso de producción han tenido como resultado productos finales aún más estables para cada segmento de mercado.

Tanto en otoño como en invierno se cultivan grandes cantidades de zanahorias y cebollas. Nuestra planta en Violaines se ha especializado, principalmente, en el procesamiento de cebollas. Todos los volúmenes de producción se basan en contractos previamente acordados con nuestros agricultores. Así, no solo mantenemos la calidad, sino que garantizamos un volumen suficiente y el cumplimiento de los contratos con nuestros clientes. La demanda de cebollas ha aumentado en los últimos meses como consecuencia de la baja producción en Europa Central.

Se puede decir que el año 2015 ha sido un año irregular en lo que se refiere a la producción de verduras. Las grandes variaciones en las temperaturas, las intensas lluvias y los períodos prolongados de sequía han influido enormemente en la producción europea de verduras frescas ultracongeladas. La zona de Europa Central fue la más afectada por el acusado descenso de los volúmenes de producción. Gracias a las unidades de producción del grupo Ardo, distribuidas internacionalmente, podemos evitar la irregularidad en el suministro contratado de verduras.

Como consecuencia de las cosechas irregulares, la oferta y la demanda han aumentado significativamente en algunos países. Esto ocurre no solo en los mercados europeos, sino también en nuevos territorios de ultramar, donde se han empezado a descubrir las verduras frescas ultracongeladas. La producción irregular ha conllevado cantidades limitadas, lo que puede resultar en escaseces puntuales a principios de 2016. Pero no hay razón para alarmarse: Ardo, con su nueva y ampliada estructura, se encuentra suficientemente capacitada para afrontar esta situación.

¡Junto con nuestros colaboradores, el 2016 será un año de éxitos!

Edición de mediados de diciembre de 2015

Ardo info

Nuevos empleados

Tine Vercruysse es la nueva **Jefa de Productos B2B Alimentos** para el segmento de ventas Food Industries. En colaboración con el equipo de ventas ofrecerá las mejores soluciones de productos posibles para las distintas aplicaciones dentro de Food Industry.

Noticias de fusión

Para servir mejor a nuestros clientes desde un único punto de contacto, **Heinz Heimert, Petra Müller** y **Nicole Neide** se unen a sus compañeros en **Ratingen** (Alemania).
En Pavia (Italia) **Georgia Frigeri** trabajará de ahora en adelante con **Yves Vandenberghe** y **Federica Baldi.**

Ferias otoñales de éxito

Gracias por visitarnos en nuestros stands durante las ferias a las que hemos asistido. Nuestros nuevos productos fueron muy bien recibidos y esperamos volver a despertar su interés y afianzar su confianza con nuestra gama de productos, en constante renovación, para Retail, Food Service e Industria.

La quinoa de Ardo gana un premio 'Pionero'

A mediados de noviembre la quinoa de Ardo recibió en la feria Horeca Expo de Gante (Bélgica) el premio 'Pionero' en la categoría 'Alimentos'. El jurado alabó el carácter innovador del producto, así como el hecho de que se puede utilizar fácilmente en el mercado Food Service.

FSC www.fsc.org RECICLADO Hecho de material reciclado FSC® C014697

SÍGUENOS EN 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