ardo
We preserve nature's gifts

Actueel

Nieuwsgids - nr. 71 - jaargang 21 - juli 2016

BEURZEN

4-6/10/2016
CONXEMAR - ES
Vigo

16-20/10/2016
SIAL – FR
Parijs
Hall 5A - Stand H180

Maïs: de zomer op je bord

De kleur verraadt dat maïs al het goede van de zon opneemt in elke korrel. Deze goudgele smaakmaker is dan ook een echte topper in zomerse bereidingen, en ideaal als tussendoortje. Bovendien is maïs een prima leverancier van vitamines en vezels.

Maïs van Ardo wordt geteeld onder de beste omstandigheden, en dat garandeert een **krokante beet, rijk aroma en zoete smaak**. Ideaal om gerechten een zuiders tintje te geven. Denk bijvoorbeeld aan een pastasalade met tonijn en maïs, of in combinatie met tomaat, feta en basilicum.

Maïskolven zijn ook een bijzonder veelzijdig ingrediënt. Ze zijn ideaal als gezond tussendoortje, en smaken heerlijk in de oven, onder de grill of **op de BBQ**. Puur natuur, of met een beetje boter en heerlijke Ardo kruiden of aangepaste kruidenmixes, zoals Ardo's Smokey BBQ Mix.

Om in te spelen op deze verschillende bereidingswijzen biedt Ardo maïs in **diverse vormen**: losse korrels, hele maïskolven, halve maïskolven en sinds kort ook **nieuwe ¼ maïskolven**. Laat je inspiratie gerust de vrije loop!

Ardo info

Bedankt voor jullie bezoek!

Jullie massale aanwezigheid op Ardo's standen **op verschillende Europese voorjaarsbeurzen** deed ons enorm veel plezier. We willen jullie dan ook graag bedanken voor de interesse in onze producten.

Ook dit najaar zitten we niet stil bij Ardo. Op de voorpagina van deze Actueel vind je een overzicht van de beurzen in oktober waar we je graag opnieuw verwelkomen. Hopelijk tot dan!

Ardo TV: jouw bron van inspiratie

Wist je dat Ardo een eigen YouTube-kanaal heeft? Je vindt er interessante video's over ons bedrijf, en talloze **recepten voor heerlijke gerechten** op basis van Ardo producten. Deze worden gedemonstreerd door Ardo's culinair adviseur Peter De Wandel. Je vindt de link naar Ardo TV op **www.ardo.com/nl/ardo-tv**

Ardo pakt voedselverspilling aan

In onze maatschappij gooien we ruim 30% van alle geproduceerde voedsel weg, terwijl wereldwijd miljoenen mensen honger lijden. Vanuit deze vaststelling slaan 7 grote bedrijven – waaronder Ardo – de handen in elkaar in de strijd tegen voedselverspilling.

Voedselverspilling is een fenomeen dat zich manifesteert in elke fase van de keten, van de oogst tot de consumptie. Dat is niet alleen nefast voor de economie en de voedselvoorziening, maar heeft ook een negatieve impact op ons klimaat.

Om dit aan te pakken, werd de **International Food Waste Coalition (IWFC)** opgericht met bedrijven als Ardo, McCain, PepsiCo, SCA, Sodexo, Unilever Food Solutions en WWF. Deze partners vertegenwoordigen samen de grootste geografische voetafdruk in de sector van de foodservice. Door onze krachten en expertise te bundelen, willen we **andere bedrijven en organisaties inspireren** om werk te maken van minder voedselverspilling. Bovendien zal de organisatie de **consumenten ook bewuster maken** van de waarde van voedsel.

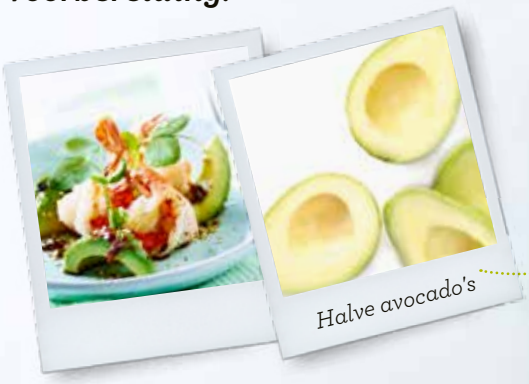
Een eerste belangrijk initiatief is een **pilootprogramma in diverse scholen** in verschillende Europese landen. Daarbij onderzoekt het IWFC waar voedselverspilling optreedt, vinden we efficiënte oplossingen, en doen we aan bewustmaking bij studenten en leerkrachten.

Topchef Frank Fol: 'Vriesvers is even goed als vers!'

De bekende Belgische groentekok Frank Fol legt zich al jaren toe op gezonde gerechten met groenten van eigen bodem. Hierbij is hij zich heel erg bewust van de **voordelen van vriesverse groenten**.
Volgens Frank Fol zijn vriesverse groenten **even lekker** als groenten van het veld, op voorwaarde dat ze op de juiste manier verwerkt en razendsnel ingevroren worden. Iets wat bij Ardo uiteraard hoog in het vaandel staat.
Een bijkomend voordeel voor De Groentekok is dat al deze groenten **het hele jaar door beschikbaar** zijn, waardoor je elke dag voldoende redenen hebt om ze op het menu te zetten!

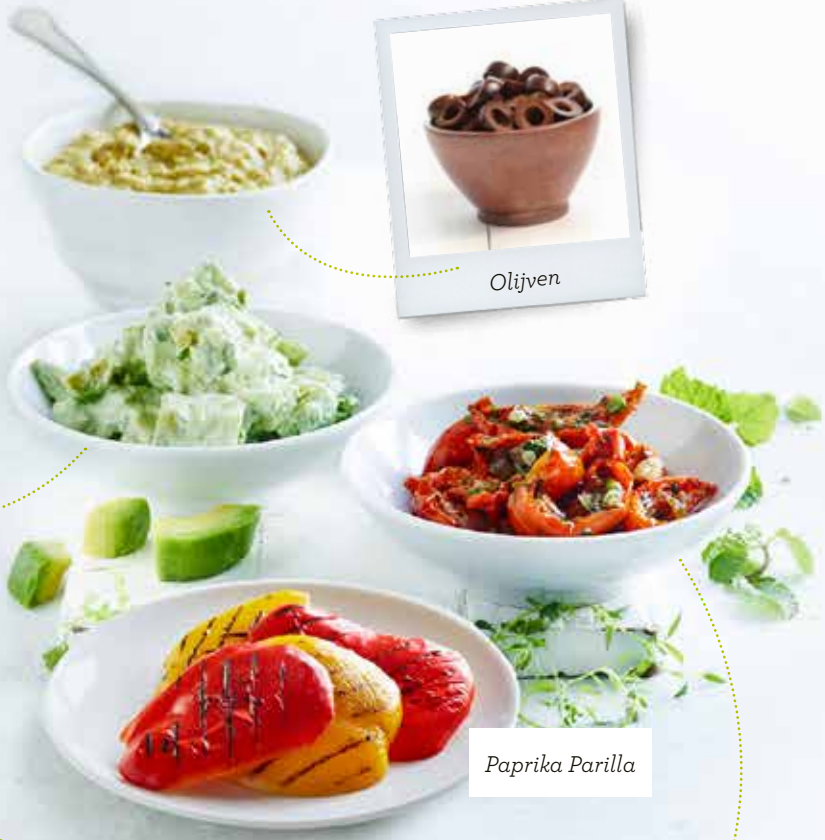
‘n Zomers etentje organiseren? Makkelijk!

*De temperaturen pieken en de zon staat hoog aan de hemel. Ideaal voor een gezellige barbecue of een zomers etentje op het terras. Met de vriesverse producten van Ardo tover je in géén tijd een **verrassende en originele maaltijd** op tafel, met een **minimum aan voorbereiding**.*



Halve avocado's

Olijven



Paprika Parilla

Zuiderse groentjes

Vergeet de klassieke sla met tomaten, en verras met een origineel mediterraans gerecht. Ideaal hiervoor zijn Ardo's gegrilde groenten: de **country grill** met broccoli, aubergines, courgettes, paprika's en ajuin, en de **paprika parrilla** met gele en rode paprikaschijven. Deze kunnen perfect gecombineerd worden met Ardo's **ontpitte olijven** of **ovengedroogde tomaten**.

Ook de **halve avocado's** zijn een gegarandeerd succes: superlekker in een trendy guacamole, tussen een wrap of in een salade.

Country Grill

Ovengedroogde tomaten

Insalata Mediterranea

Ideaal voor de salad bar: Insalata Mediterranea

Deze kant-en-klare **koude pastasalade** verrast iedereen. Een heerlijke mix van voorgekookte penne met gegrilde courgette, rode en gele paprika, gekonfijte tomaat, ui en zuiderse dressing. Je kan de pasta een persoonlijke toets geven door bijvoorbeeld tonijn, ham of mozzarella toe te voegen. **Een aanrader voor wie lekker wil eten zonder tijdverlies!**

Zomerse kruiden

Geef zomerse gerechten extra pit met onze handig portioneerbare mediterraanse kruiden. De **kruidenmix Smokey BBQ** bijvoorbeeld, met o.a. look, rozemarijn, marjolein, salie en ovengedroogde tomaten in een licht gemarineerde dressing. Ideaal voor barbecuegerechten. Of de **mix Salsa Mexicana**, fijngesneden mediterraanse groenten met look, koriander, lenteajuin, chilipeper en komijn. Heerlijk op pizza, pasta of bruschetta.

Natuurlijk zijn er ook onze klassiekers, zoals **munt** (zalig in een mojito!), **rozemarijn, oregano en chili**.

Munt

Mix Smokey BBQ

Rozemarijn

Mix Salsa Mexicana

Pasta, aardappelen, peulvruchten en granen

Maak het jezelf makkelijk met Ardo's **vriesverse pasta's**. Neem de gewenste hoeveelheid uit de verpakking, en ontdooi ze voor een koude pastasalade. Even handig is de **halve aardappel met schil**: een topper op de barbecue! Ideale bijgerechten zijn een zelfgemaakte hummus op basis van onze **kekererwten**, en een supergezond slaatje op basis van **quinoa** en **rode kidneybonen**. Uiteraard allemaal vriesvers te verkrijgen bij Ardo!

Zongerijpt fruit

Zin in een zomers dessertje? Ardo's **Fruit brunoise** met blokjes aardbei, perzik, mango en ananas is je geheime ingrediënt. Lekker in een exotische **fruitsla**, met een bolletje ijs of op een zelfgebakken fruittaart. Of kan ook met wat yoghurt, limoen, koriander en munt. Echt verfrissend op warme dagen! Bovendien brengt deze mix ook huisgemaakte **sangria** perfect op smaak.

Nieuwe producten

Quinoa

Door zijn hoge voedingswaarde is quinoa een gezonde **superfood**. Het bevat eiwitten met zowat alle essentiële aminozuren, extra vitamines, mineralen en antioxidanten. Bovendien is quinoa **glutenvrij** en bevat het veel gezonde voedingsvezels. Ardo's quinoa is reeds voorgekookt, en dus klaar voor tal van koude en warme bereidingen.

Overseas gamma

Ook op internationaal vlak groeit de vraag naar de vriesverse groenten van Ardo razendsnel. Om hieraan te voldoen, ontwikkelden we een speciaal exportgamma van 18 aangepaste groenten en groentemixen in een **nieuwe verpakking van 400 g**. Deze zullen markten als Zuid-Amerika en het Midden Oosten zeker aanspreken.

Nieuw 400g verpakking

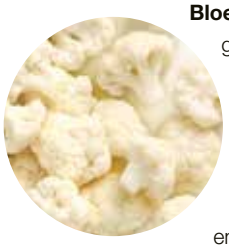
Markt- en oogstberichten

Door de aanhoudende lage temperaturen in de eerste helft van 2016 werd de uitzaai en groei van de voorjaars- en lente/zomergroenten aanzienlijk vertraagd. Bovendien steeg de consumptie van vriesverse groenten op de Europese markten met gemiddeld 1,5%, en is er ook op de overzeese markten een grote vraag naar Europese groenten dankzij hun uitstekende reputatie voor kwaliteit en voedselveiligheid. Dit alles heeft ervoor gezorgd dat er bij de meeste soorten geen grote voorraden uit de productie van 2015 meer beschikbaar zijn. Nieuwe aansluitende productie was dan ook dringend nodig om de beschikbaarheid verder te waarborgen.

Spinazie is de eerste groente in het teelt- en productieplan van 2016. De capaciteit van de diverse spinazie-productiesites werd optimaal ingevuld, maar de lage voorjaarstemperaturen hebben de oogst van de winterspinazie met enkele weken vertraagd. Tegelijkertijd werd de uitzaai van de lentespinazie bemoeilijkt door aanhoudende, extreem natte periodes. Dit was het geval voor de meeste spinazieteeltgebieden in Europa, en zeker voor Bretagne, België, Duitsland en Nederland. Hevige regenval in mei bemoeilijkte bovendien de oogst van de lentespinazie en in enkele gevallen konden de volledig doorweekte velden zelfs niet geoogst worden. Voor de eerste productiemaanden zullen de gewenste volumes dus zeker niet gehaald worden.

In Zuid-Europa zijn we ondertussen gestart met de productie van **erwten**, waarbij de resultaten zoals verwacht waren. De **tuinbonenoogst** in Spanje en Portugal eindigde helaas op slechts 50% van het budget, waardoor de volumes in elk geval onvoldoende zullen zijn voor 2016-2017.

In dezelfde regio lopen momenteel de **paprika-** en **broccolioogsten**. Paprika is voor de diepvriesindustrie slechts beperkt beschikbaar, aangezien de meeste volumes tegen hoge prijzen naar de versmarkt gaan. Hierdoor komt de normale bevoorrading van vriesverse paprika in het gedrang, vooral bij de rode paprika. De volle oogst start midden augustus. De productie van **broccoli** loopt ondertussen ook en de groente is normaal beschikbaar.



Bloemkool uit Bretagne, waarvan er normaal gezien grotere hoeveelheden vrijkomen tijdens de eerste maanden van het jaar, blijkt niet voldoende beschikbaar. De zachte wintertemperaturen hebben de oogst vervroegd en de bloemkolen zijn tegen hoge prijzen naar de versmarkt doorverkocht. De bloemkool zomerproductie in België en Noord Frankrijk brengt niet de gewenste volumes op omwille van de overvloedige regen.

Bij publicatie van dit bericht, konden er slechts 20% van de **boontjes** uitgezaaid worden wegens te natte omstandigheden. Om een vorstvrije oogst te garanderen, moet er voor mid-juli uitgezaaid worden. Na deze datum zaaien betekent dat er pas vanaf oktober kan geoogst worden en dan kan er vorstschade optreden.

Alle overige teelten staan in het prille groeistadium. De overvloedige regenval van eind mei en begin juni in de meeste delen van Europa doet zeker geen goed aan de jonge plantjes.

d.d. juni 2016

FSC
www.fsc.org
RECYCLED
Gemaakt van gerecycled materiaal
FSC® C014697

VOLG ARDO OP WWW.ARDO.COM

ardo
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