



We preserve nature's gifts

# Aktuell

Rundbrief - Nr. 71 - Jahrgang 21 - Juli 2016

## MESSEN

4-6/10/2016

CONXEMAR - ES  
Vigo

16-20/10/2016

SIAL - FR  
Paris  
Hall 5A - Stand H180

## Mais: Sommer auf Ihrem Teller

*An der Farbe ist bereits zu erkennen, dass jedes Maiskorn alles Gute der Sonne enthält. So ist dieser goldgelbe Trendsetter ein echter Hingucker in allen sommerlichen Zubereitungen sowie ein perfekter Snack. Außerdem enthält Mais eine Menge Vitamine und Ballaststoffe.*

Mais von Ardo wird unter optimalen Bedingungen angebaut, was **einen knackigen Biss, ein volles Aroma und einen süßen Geschmack** garantiert. Ideal als südliche Note für Ihre Gerichte. Dabei denke man beispielsweise an einen Nudelsalat mit Thunfisch und Mais oder zusammen mit Tomaten, Feta und Basilikum.

**Maiskolben** sind außerdem eine besonders vielseitige Zutat. Sie eignen sich perfekt als gesunder Snack zwischendurch, und sie schmecken hervorragend, wenn sie im Ofen, unter dem Ofengrill oder auf **dem Grill** zubereitet werden. Einfach „Natur“ oder mit etwas Butter und köstlichen Ardo-Kräutern oder aber abgestimmten Kräutermischungen wie zum Beispiel dem Smokey BBQ Mix von Ardo.

Angesichts dieser verschiedenen Zubereitungsweisen bietet Ardo Mais in **verschiedenen Formen** an: lose Körner, ganze Maiskolben, halbe Maiskolben und seit kurzem auch **neue geviertelte Maiskolben**. Lassen Sie Ihrer Inspiration ruhig freien Lauf!



Neu:  
geviertelte  
Maiskolben



# Ardo Info

## Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

Ihre zahlreiche Anwesenheit an den Ardo-Ständen bei **verschiedenen europäischen Frühjahrmessen** hat uns mit großer Freude erfüllt. So möchten wir Ihnen für Ihr Interesse an unseren Produkten danken.

Auch in diesem Herbst legen wir bei Ardo nicht die Hände in den Schoß. Auf der Vorderseite dieser Aktuell-Ausgabe finden Sie eine Übersicht der Messen im Oktober, bei denen wir Sie gerne erneut begrüßen möchten. Hoffentlich bis dahin!



## Ardo TV: Ihre Inspirationsquelle

Wussten Sie, dass Ardo einen eigenen YouTube-Kanal hat? Dort finden Sie interessante Videos zu unserem Unternehmen sowie unzählige **Rezepte für köstliche Gerichte** mit Ardo-Produkten. Sie werden von Ardos kulinarischem Berater Peter De Wandel präsentiert. Den Link zu Ardo TV finden Sie auf [www.ardo.com/de/ardo-tv](http://www.ardo.com/de/ardo-tv)



## Spitzenkoch Frank Fol: „Tiefkühlfrische Produkte stehen frischen Produkten in nichts nach!“

Der bekannte belgische vegetarische Koch Frank Fol hat sich bereits seit Jahren auf gesunde Gerichte mit Gemüse aus eigenem Anbau spezialisiert. Dabei ist er sich der **Vorteile von tiefkühlfrischem Gemüse** durchaus bewusst. Frank Fol zufolge steht tiefkühlfrisches Gemüse dem frisch vom Feld kommenden Gemüse **geschmacklich in nichts nach**,

# Ardo sagt Lebensmittelverschwendung den Kampf an



*In unserer Gesellschaft landen gut und gern 30 % aller produzierten Lebensmittel im Abfall, während weltweit Millionen Menschen an Hunger leiden. Diese Feststellung veranlasst 7 große Unternehmen - Ardo -, Lebensmittelverschwendung den Kampf anzusagen.*

Lebensmittelverschwendung ist ein Phänomen, das sich in jeder Phase der Kette - von der Ernte bis hin zum Verbrauch - bemerkbar macht. Das schadet nicht nur der Wirtschaft und der Lebensmittelversorgung, sondern auch unserem Klima.

Um das zu ändern, wurde die **International Food Waste Coalition (IWFC)** mit Unternehmen wie McCain, PepsiCo, SCA, Sodexo, Unilever Food Solutions und WWF gegründet. Gemeinsam machen diese Partner den größten geographischen Fußabdruck im Foodservice-Sektor aus. Durch die Bündelung unserer Kräfte und unseres Sachverstands möchten wir **andere Unternehmen und Organisationen inspirieren**, sich ebenfalls für weniger Lebensmittelverschwendung einzusetzen. Darüber hinaus wird die Organisation die **Verbraucher ebenfalls** für den Wert von Lebensmitteln **sensibilisieren**.

Eine erste wichtige Initiative ist ein **Pilotprogramm an verschiedenen Schulen** in mehreren europäischen Ländern. Dabei untersucht die IWFC, wo Lebensmittelverschwendung auftritt, sucht nach effizienten Lösungen und bemüht sich um die Sensibilisierung von Studenten und Lehrkräften.

sofern es richtig verarbeitet und äußerst zügig eingefroren wird. Genau darauf legen wir bei Ardo selbstverständlich großen Wert. Ein weiterer Vorteil für den vegetarischen Koch besteht darin, dass alle diese Gemüsesorten **ganzjährig erhältlich** sind. Dadurch gibt es jeden Tag genügend Gründe, sie auf den Teller zu bringen!



# Ein sommerliches Essen organisieren? Kein Problem!

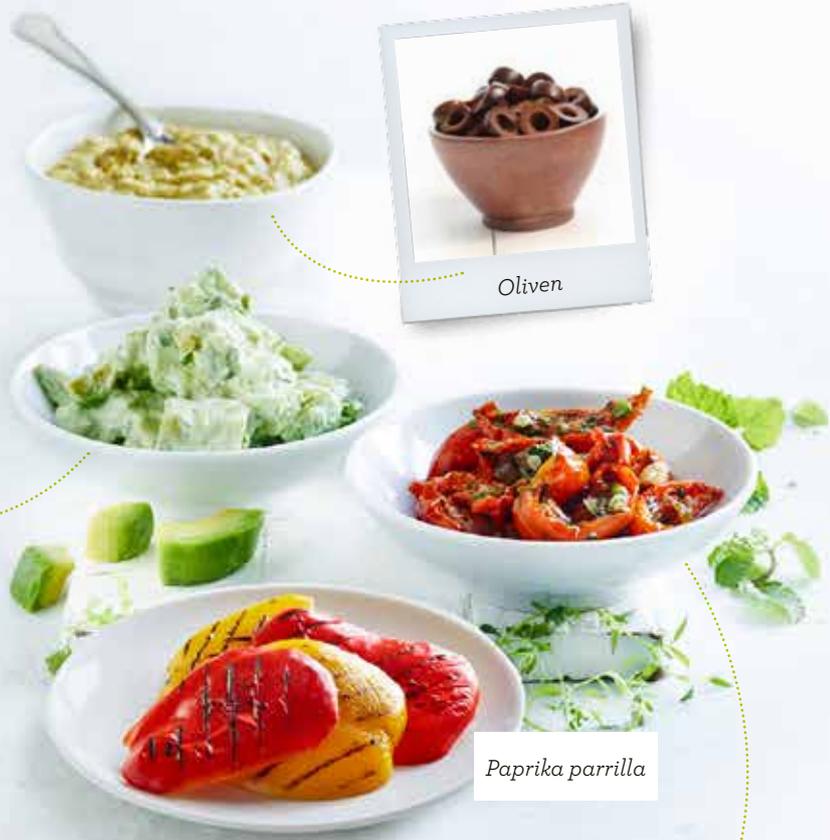
Die Temperaturen erreichen Höchstwerte, und die Sonne steht hoch am Himmel. Ideal für ein geselliges Grillfest oder ein sommerliches Essen auf der Terrasse. Mit den tiefkühlfrischen Produkten von Ardo zaubern Sie im Handumdrehen und ohne viel Vorbereitung eine überraschende und originelle Mahlzeit auf den Tisch.



Oliven



Halbe Avocado



Paprika parrilla

## Südliches Gemüse

Vergessen Sie den klassischen Salat mit Tomaten, und überraschen Sie mit einem originellen mediterranen Gericht. Das gegrillte Gemüse von Ardo ist dafür ideal: **Country Grill** mit Brokkoli, Auberginen, Zucchini, Paprika und Zwiebeln sowie **Paprika Parrilla** mit gelben und roten Paprikastreifen. Sie lassen sich perfekt mit den entkernten **Oliven** oder **ofengetrockneten Tomaten** von Ardo verbinden. Auch die **halben Avocados** sind garantiert ein Erfolg: ein Hochgenuss in einer trendigen Guacamole, in einem Wrap oder in einem Salat.

Country Grill



Ofengetrocknete Tomaten



## Ideal für die Salatbar: Insalata Mediterranea

Dieser gebrauchsfertige **kalte Nudelsalat** überrascht jeden. Eine wunderbare Mischung aus vorgegarten Penne mit gegrillter Zucchini, roter und gelber Paprika, kandierten Tomaten, Zwiebeln und südlichem Dressing. Sie können der Pasta eine persönliche Note verleihen, indem Sie beispielsweise Thunfisch, Schinken oder Mozzarella dazugeben. **Ein Tipp für jeden, der schnell ein schmackhaftes Essen auf den Tisch bringen möchte!**



Insalata Mediterranea



## Sommerkräuter

Verleihen Sie sommerlichen Gerichten mit unseren leicht portionierbaren mediterranen Kräutern eine besondere kräftige Note. Die **Kräutermischung Smokey BBQ** beispielsweise, unter anderem mit Knoblauch, Rosmarin, Majoran, Salbei und ofengetrockneten Tomaten in einem leicht marinierten Dressing. Ideal für Grillgerichte. Oder der **Mix Salsa Mexicana**, feingeschnittenes mediterranes Gemüse mit Knoblauch, Koriander, Frühlingszwiebeln, Chilipfeffer und Kümmel. Wunderbar auf Pizza, zu Pasta oder Bruschetta. Außerdem nicht zu vergessen: Unsere Klassiker wie **Minze** (herrlich in einem Mojito!), **Rosmarin**, **Oregano** und **Chili**.



Minze



Kräutermischung Smokey BBQ



Rosmarin



Mix Salsa Mexicana

## Pasta, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreide

Die **tiefkühlfrischen Pastasorten** von Ardo erleichtern Ihnen das Leben. Entnehmen Sie der Verpackung die gewünschte Menge, und tauen Sie sie für einen kalten Nudelsalat auf. Genauso praktisch sind die **halben Kartoffeln mit Schale**: Ein echter Hingucker auf dem Grill! Dazu passen selbstgemachtes Hummus aus unseren **Kichererbsen** sowie ein super gesunder Salat mit **Quinoa** und **roten Kidney Bohnen**. Selbstverständlich ausnahmslos tiefkühlfrisch erhältlich bei Ardo!

Makkaroni



Kichererbsen

Rote Kidney Bohnen



## Sonnengereifte Früchte

Lust auf ein sommerliches Dessert? **Fruit Brunoise von Ardo** mit gewürfelten Erdbeeren, Pfirsichen, Mango und Ananas sind die ideale geheime Zutat. Köstlich in einem **exotischen Obstsalat**, mit einer Kugel Eis oder auf einem selbstgebackenen Obstkuchen. Oder aber mit etwas Joghurt, Limette, Koriander und Minze. Eine echte Erfrischung an warmen Tagen! Außerdem erhält hausgemachte **Sangria** mit dieser Mischung die perfekte Note.



# Neu im Ardo-Sortiment

## Quinoa

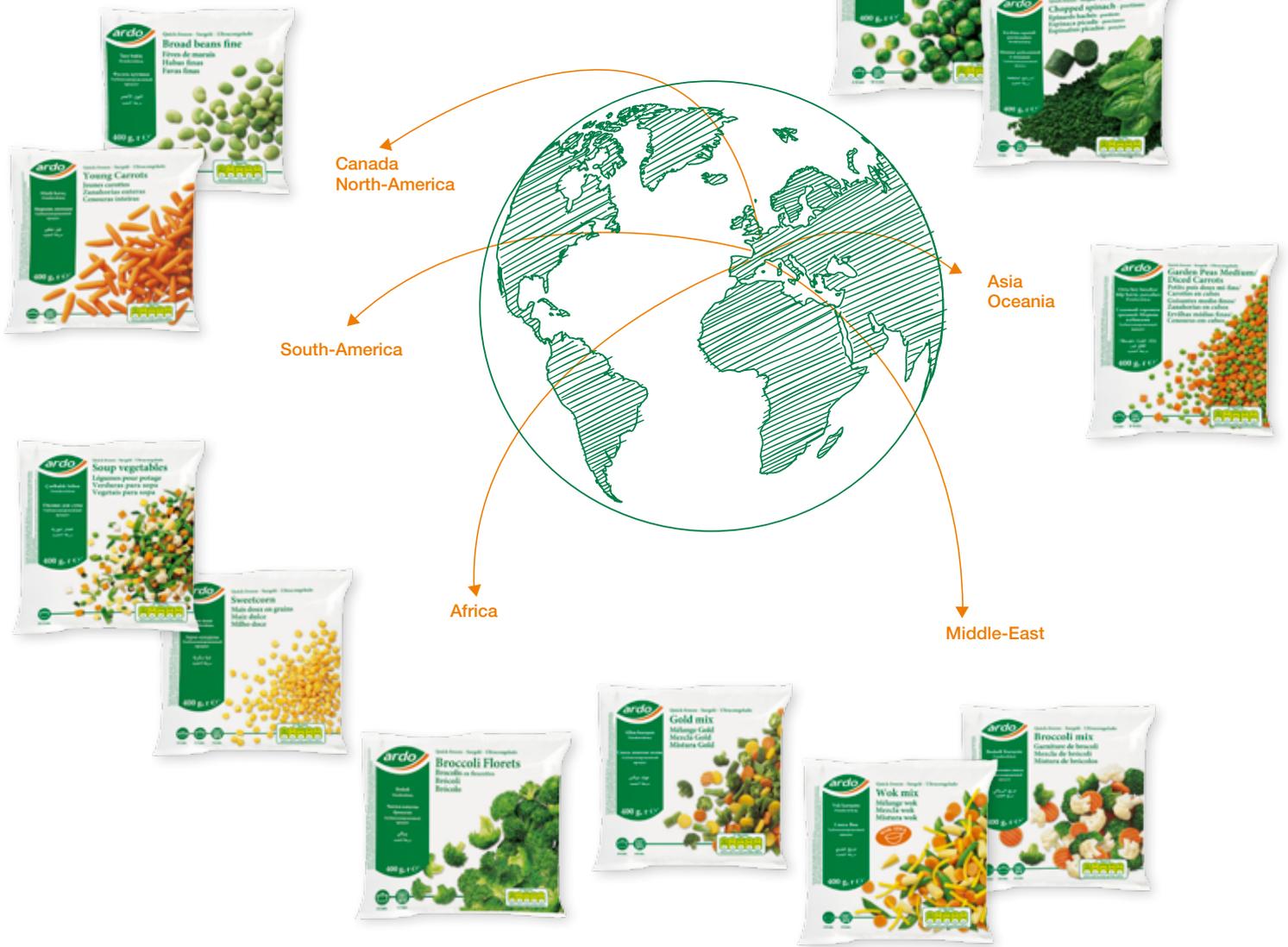
Durch ihren hohen Nährwert ist Quinoa **ausgesprochen gesund**. Sie enthält Eiweiß mit fast allen essentiellen Aminosäuren, zusätzliche Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien. Außerdem ist Quinoa **glutenfrei** und enthält viele gesunde Ballaststoffe. Quinoa von Ardo ist immer vorgegart und folglich für die Verwendung in zahlreichen kalten und warmen Zubereitungen bereit.



## Überseesortiment

Auch international nimmt die Nachfrage nach tiefkühlfrischem Gemüse von Ardo rasant zu. Dazu haben wir eigens ein Exportsortiment aus 18 passenden Gemüsesorten und Gemüse-mischungen in einer **neuen 400 g Verpackung** entwickelt. Auf Märkten in Südamerika und Nahost werden sie sicherlich großen Zuspruch finden.

Neuen Verpackung von 400 g



# Markt- und Ernteberichte

*Aufgrund der anhaltend niedrigen Temperaturen in der ersten Hälfte 2016 haben sich die Aussaat und das Wachstum der Vorfrühjahrs- und Frühlings-/ Sommergemüsesorten erheblich verzögert. Darüber hinaus ist der Verbrauch von tiefkühlfrischem Gemüse auf den europäischen Märkten um durchschnittlich 1,5 % angestiegen, während die Nachfrage nach europäischem Gemüse auch auf den Überseemärkten hoch ist, weil sie aufgrund ihrer Qualität und Lebensmittelsicherheit so beliebt sind. Alles das hat dafür gesorgt, dass die Vorräte aus der Produktion 2015 bei den meisten Sorten stark geschrumpft sind. So war die neue, daran anknüpfende Produktion für die weitere Gewährleistung der Verfügbarkeit von großer Bedeutung.*



**Spinat** ist das erste Gemüse im Anbau- und Produktionsplan 2016. Die Kapazität der verschiedenen Spinatproduktionsstandorte war zwar ausgelastet, aufgrund der niedrigen Vorfrühjahrstemperaturen hat sich die Ernte des Winterspinats jedoch um einige Wochen verzögert. Zu gleicher Zeit wurde die Aussaat des Frühlingspinats durch anhaltende, außerordentlich niederschlagsreiche Perioden erschwert. Dies galt für die meisten Spinatanbaugebiete in Europa, insbesondere aber für die Bretagne, Belgien, Deutschland und die Niederlande. Außerdem haben heftige Regenfälle im Mai die Frühlingspinaternte erschwert. In einigen Fällen konnte die Ernte auf den vollkommen aufgeweichten Feldern gar nicht erst stattfinden. Somit werden die gewünschten Mengen für die ersten Produktionsmonate nicht erreicht.



FOLGEN SIE ARDO UNTER [WWW.ARDO.COM](http://WWW.ARDO.COM)



In Südeuropa haben wir inzwischen mit der **Erbsen**produktion begonnen. Die Ergebnisse sind erwartungsgemäß ausgefallen. Die **Gartenbohnernte** in Spanien und Portugal wurde bedauerlicherweise mit lediglich 50% der veranschlagten Menge abgeschlossen. Dadurch werden die Mengen für den Zeitraum 2016-2017 auf keinen Fall ausreichen.



In derselben Region ist derzeit die **Paprika**- und **Brokkoliernte** im Gange. Paprika ist für die Tiefkühlindustrie lediglich in begrenzten Mengen verfügbar, da der größte Teil zu hohen Preisen für den Frischmarkt bestimmt ist. Dadurch ist die normale Bevorratung mit tiefkühlfrischen Paprika - insbesondere roten Paprika - gefährdet. Die Ernte beginnt Mitte August. Die **Brokkoli**produktion ist inzwischen auch angelaufen. Das Gemüse ist in normalen Mengen vorrätig.



**Blumenkohl** aus der Bretagne, von dem normalerweise größere Mengen in den ersten Monaten des Jahres freigesetzt werden, scheint nicht in ausreichender Menge verfügbar zu sein. Aufgrund der milden Wintertemperaturen wurde die Ernte vorgezogen, und der Blumenkohl ist zu hohen Preisen an den Frischmarkt weiterverkauft worden. Die Sommerproduktion von Blumenkohl in Belgien und im Norden Frankreichs erreicht wegen der überfluteten Felder nicht die erwarteten Volumina.

Bei Veröffentlichung dieses Ernteberichtes waren wegen der zu nassen Aussaatbedingungen lediglich 20% der **grünen Bohnen** ausgesät. Für eine frostfreie Ernte muss die Aussaat bis Mitte Juli erfolgen. Eine spätere Aussaat bedeutet, die Ernte verschiebt sich auf den Monat Oktober. Dabei könnte ein Teil der Ernte wegen Nachtfrost verloren gehen.

**Alle anderen Pflanzen befinden sich im anfälligen Wachstumsstadium.** Die übermäßigen Regenfälle von Ende Mai und Anfang Juni in den meisten Gebieten Europas sind für die jungen Pflänzchen alles andere als gut.

Juni 2016



We preserve nature's gifts

ARDO N.V. WEZESTRAAT 61 B-8850 ARDOOIE - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - [WWW.ARDO.COM](http://WWW.ARDO.COM) - [INFO@ARDO.COM](mailto: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