ardo

We preserve nature's gifts

Actual

Guía de noticias - nr. 72 - año 21 - septiembre 2016

FERIAS

4-6/10/2016
CONXEMAR - ES
Vigo
Stand F2

16-20/10/2016
SIAL - FR
París
Hall 5A - Stand M180

5-9/11/2016
GAST HERBST - AT
Salzburg
Hall 10 - Stand 1002

13-15/11/2016
PLMA - USA
Chicago

20-24/11/2016
HORECA EXPO - BE
Gante
Hall 8 - Stand 8319

¡Sigamos creciendo juntos!

Crecimiento industrial - Para poder proveer una oferta de productos aún mayor y de mejor calidad, este año hemos puesto en marcha **varias líneas de producción nuevas en distintas plantas**. Así, en Badajoz (España) hemos añadido una nueva línea de productos asados y hemos renovado una parte de la nave de producción. En Geer (Bélgica), hemos instalado una nueva cadena de preparación de espinacas y en Violaines (Francia) hemos construido una fábrica prácticamente nueva para freír verduras. En Koolskamp (Bélgica) hemos renovado la línea de espinacas. También se han aprobado varios planes de inversión importantes para **optimizar aún más la eficacia de envasado**. En Ashford (Reino Unido) hemos instalado una nueva línea de envasado para fruta y en Alpiarça (Portugal) se ha añadido una segunda línea de envasado para formatos industriales. Por último, en Gourin (Francia) se han iniciado las obras para construir **un centro de distribución completamente nuevo** y totalmente automatizado.

Crecimiento estratégico - En junio firmamos un acuerdo con el grupo Agrokor. Invertiremos conjuntamente en el **desarrollo de la fábrica Vinka** para la producción de verduras frescas ultracongeladas y fruta en Vinkovci (HR). Gracias a la unión de nuestros esfuerzos, hemos creado una plataforma estratégica de producción y distribución para Europa Central y del Este.

Crecimiento en el mercado - En los últimos meses, hemos experimentado un **incremento insólito de la demanda de productos ecológicos**. Ya llevamos un tiempo activos en la producción y la venta de productos ecológicos, pero este repentino aumento y la creciente demanda nos ha impulsado a desarrollarlos todavía más dentro del grupo.

Crecimiento sostenible - Ardo sigue fomentando la implementación de distintos proyectos sostenibles dentro del grupo. Los resultados se muestran en el **último informe de sostenibilidad**.

Nuevo en nuestra gama

nuevo Classics

Mezcla del bienestar

Esta mezcla responde a la tendencia de comida sana gracias a su contenido de legumbres ricas en proteínas. La combinación de colores ofrece un aspecto muy fresco en el plato y las pipas de girasol dan el toque final a la mezcla. Ideal para saltear.

4 x 2,5kg – Cód. producto: MWN610

Mezcla Pak choi

La mezcla Pak choi es una mezcla de verduras de matices asiáticos, pero con verduras cultivadas en Europa. Utilice salsa de soja y ajo o jengibre para darle un sabor adicional a esta mezcla ligeramente dulce en platos culinarios salteados.

4 x 2,5kg – Cód. producto: MPC610

Mezcla festiva

Esta mezcla de verduras le da un tono festivo a cualquier comida. La combinación del sabor más amargo de las coles de Bruselas y las setas de ostra con los suaves sabores del boniato y la chirivía, hacen única cualquier preparación en la sartén, el wok o el horno. También es un placer para la vista gracias al toque decorativo de las coles de Bruselas en mitades y las grandes setas de ostras.

4 x 2,5kg – Cód. producto: MFM610

nuevo Les Fruits

QUICK & EASY
add juice and mix

Pulpa de maracuyá

La gama de pulpas de fruta se amplía con la pulpa de maracuyá en porciones de 7g. Es exóticamente deliciosa para utilizarla en sorbetes, helados, cócteles, batidos, salsas, tartas, etc.

5 x 1kg – Cód. producto: PAP510

Mezclas para Smoothies

Tres mezclas muy refrescantes para batidos a base de verduras, fruta y hierbas. Cada smoothie promete una experiencia de sabor única y diferente. Gracias a las bolsas de porciones de 125g son muy fáciles de preparar. Añada entre 150 y 200ml de zumo de frutas o yogur y bátalos. Ideal para el desayuno o como refrescante tentempié.

10 x 750g (6x125g)
Cód. producto:
verde GSM75B – rojo RSM75B – amarillo YSM75B

nuevo Les Tapas

Boniato frito

Los boniatos son una tendencia muy actual en todo el mundo. Después de los boniatos en cubitos y el puré de boniato, ahora lanzamos también las fritas. Son muy crujientes y tienen un sabor intenso y dulce. Además, no contienen gluten.

4 x 2kg – Cód. producto: AZ1210, 12 x 450g – Cód. producto: AZ1510

Dúo de rissolées

Esta original mezcla de cubitos precocinados de patatas tradicionales y boniatos son un valor añadido para cualquier comida. Esta colorida y crujiente mezcla atrae a pequeños y mayores.

4 x 2kg – Cód. producto: MDA210

nuevo Fines Herbes

Tartar de mezcla de hierbas

Esta mezcla de hierbas es una deliciosa combinación de sabores de hierbas e ingredientes típicos de preparaciones tártaras que se preparan fácilmente. Es perfecta y luce al máximo como base para una deliciosa salsa tártara. Simplemente añada mayonesa y remueva. También puede utilizarla como ingrediente para la preparación del típico «bistec tártaro» o con pescado.

8 x 250g – Cód. producto: UTK010

Tomillo

Esta hierba mediterránea no puede faltar en nuestra gama de 250g de FoodService. Ha sido cosechada y procesada en la Provenza.

8 x 250g – Cód. producto: TIJ010

nuevo à table

Salteado de verduras y quinoa

Esta mezcla de verduras y superalimento está inspirada en Asia. La exquisita salsa tiene matices de jengibre, curry y ajo. La quinoa, la col verde y las semillas de soja hacen de ella una mezcla muy de moda. Caliéntela en la sartén o en el microondas. Sírvala como acompañamiento de pescados o carnes o como un delicioso plato vegetariano.

10 x 1kg – Cód. producto: UQG310

Ensalada estilo griego

La gama de ensaladas de verduras frías preparadas se amplía con la Ensalada estilo griega, pero de una manera muy contemporánea. El couscous de perla da un toque contemporáneo a esta clásica ensalada con aliño de aceite de oliva y un matiz de limón y albahaca. Descongélela y está lista para servir.

10 x 1kg – Cód. producto: USG310

Ardo culinario

Nuestro equipo de asesores culinarios ha creado un menú original y sabroso a base de los últimos productos de Ardo. Descubra entre tanto una serie de sugerencias para las recetas más exquisitas. Encontrará información más detallada y la preparación de las recetas en el apartado Recetas Ardo de nuestro website: ***www.ardo.com***.

Pechuga de pato
con mezcla festiva

Mezcla del bienestar
con pascado crujiente

Sushi Pak choi à la Bretonne

Salteado de quinoa y verduras
con col roja escabechada

Ensalada de mango
con hierbas y inyecciones de smoothies

Nuevos empleados

Jirí Horák

Carla Hawkes

Mihaela Costea

Kelly Harrington

Kevin Botting

Paul Franklin

Norbert Schneider

Paul Van den hende

Ardo República Checa

Jirí Horák ocupará el puesto de **asesor culinario** en la República Checa. Jirí cuenta con casi 20 años de experiencia como jefe de cocina en restaurantes de hoteles, empresas de catering y grandes cocinas.
Sus principales tareas serán la presentación de la gama ARDO al cliente final y ofrecer formación y apoyo a los equipos de venta de nuestros distribuidores.

Ardo Ashford – Reino Unido

Carla Hawkes se unió al equipo de Ventas y Marketing de Ashford como **responsable de ventas** para comercios minoristas. Carla aporta una amplia experiencia en el ámbito de los clientes minoristas de Reino Unido, marcas propias y gestión de categorías. **Mihaela Costea** y **Kelly Harrington** trabajan desde hace poco en el equipo de Ventas y Marketing de Ashford y ambas ocupan la función de **ejecutiva de marketing**.

Ardo Eye - Reino Unido

Kevin Botting y **Paul Franklin** comenzaron en el equipo de ventas de Ardo Eye (Rosemary & Thyme) como **Business Sector Managers de Food Industry**.

Ardo Alemania

Norbert Schneider trabaja desde hace poco como **Key account manager Food Industry**. Cuenta con veinte años de experiencia en la industria alimentaria, tanto en Retail como en Food Service e Industria.

Ardo Ardooie – Bélgica

Paul Van den hende empezó a trabajar como **responsable de ventas de exportación para Asia**. Tras sus estudios y prácticas en Bélgica, China, EE. UU. y Colombia, empezó a trabajar en una empresa de comercio de mariscos.

Noticias sobre el mercado y las cosechas

En la edición anterior de Ardo Actual, ya pronosticamos resultados de cosecha menos positivos. Entretanto, nuestras previsiones se han confirmado.

Las **judías** se sembraron muy tarde. El resultado dependerá de las condiciones climáticas en septiembre y octubre. A pesar de la ampliación de los planes de siembra y el máximo aprovechamiento del mayor número posible de hectáreas, solamente alcanzaremos un 80% de lo planificado.

Para los **guisantes**, ya podemos confirmar el 30% de déficit que habíamos pronosticado. Algunas zonas europeas han registrado una cosecha inferior a un 40%. Durante el año de cosecha 2016-2017, no podremos compensar este volumen. En el 2017 intentaremos paliar una parte del déficit mediante una producción de guisantes temprana en el sur de Europa. Ardo ya ha puesto en marcha los planes de cultivo necesarios.

Los primeros meses del año también han sido malos para las **espinacas**, concretamente para la espinaca en hoja. Intentaremos mejorar los volúmenes en otoño. Entre otras cosas, aprovecharemos las zonas de cultivo del sur de Europa para complementar el déficit con espinacas de otoño. La diversidad en la producción y las zonas de cultivo de Ardo parecen tener más sentido cuando son varios los países afectados por las malas cosechas.

La producción de **zanahorias nuevas** también está pasando por un momento muy delicado. Las zonas de cultivo europeas más importantes se encuentran en el Benelux, pero muchas de ellas han quedado muy deterioradas tras las abundantes precipitaciones e inundaciones. A pesar de que se ha vuelto sembrar, el déficit general asciende a un 20%.

El volumen de **coliflor** también ha sido considerablemente más bajo durante la cosecha de primavera. Hay que esperar para saber si este déficit se recuperará con la cosecha de otoño.

En el caso de las **verduras de otoño y primavera**, esperamos un retraso general de la cosecha. La producción dependerá totalmente de las condiciones de crecimiento a lo largo de los próximos meses. Una producción razonable en la segunda mitad del año todavía podría compensar parcialmente los daños que los cultivadores y el sector en general han sufrido.

Por otro lado, la venta de verduras frescas ultracongeladas se ha mantenido alta durante los meses de vacaciones. Países turísticos como Grecia, Italia, España y Portugal han alcanzado unas **cifras de crecimiento** sin precedentes debido a la inestabilidad política en Oriente Medio. El uso de verduras frescas ultracongeladas ha crecido de manera importante especialmente en el sector de gran consumo y la hostelería.

Todos los indicios apuntan a que el consumo europeo de verduras frescas ultracongeladas alcanzará el crecimiento previsto de un 1% a un 2%.
Si tenemos en cuenta también los déficits de producción europeos de 2016/2017, el resultado es un **gran desafío para la cadena de suministro**.

Nuestra gama en breve

Ardo ofrece una amplia gama de verduras, hierbas, fruta, patatas, arroz y pasta frescos ultracongelados. Estos están divididos en distintas gamas, según su presentación o tipo.

Además, recientemente también hemos lanzado algunos productos especiales. Estos están dirigidos a los segmentos de clientes específicos a los que deseamos atraer. Aquí le mostramos algunas ideas:

Al por menor

Cajitas de fruta: la fruta fresca ultracongelada experimenta un fuerte auge en el comercio minorista. Por ello, Ardo amplía su gama de cajitas de fruta con varias referencias nuevas, como la granada, el ruibarbo y el mango. **Smoothies**: muy actuales y deliciosos. Piense en una combinación de verduras y/o fruta y/o hierbas.

FoodService

hemos ampliado recientemente la gama de **hierbas en envases de 250g** incluyendo, entre otras, varias mezclas de hierbas contemporáneas, como la **Mix Smokey BBQ** y la **Mix Salsa Mexicana**. Además, seguimos ofreciendo nuestra gama de productos clásicos para una cocina sabrosa y aromática e incluso algunas hierbas ecológicas para responder a la creciente tendencia de los productos biológicos.

Food Ingredients

Ardo ofrece distintas **verduras en numerosos cortes**. Por ejemplo, contamos con todos los ingredientes para guarnecer una sabrosa **pizza**: **aceitunas** en rodajas o en cubitos, **tomates** al natural, secados al horno o marinados, **espinacas** picadas, etc.

FSC
www.fsc.org
RECYCLED
Aus Recyclingmaterial
FSC® C014697

SÍGUENOS EN WWW.ARDO.COM

ardo
We preserve nature's gifts

Ardo cerca de sus clientes en todo el mundo

Con oficinas de venta en toda Europa y en el exterior, siempre hay un miembro de nuestro equipo de ventas cerca para responder rápidamente a las necesidades del mercado local. Nuestro equipo de ventas puede hacer un seguimiento de sus intereses en Retail, FoodService o Food Industry y responder rápidamente a cualquier pregunta.

We preserve nature's gifts

SÍGUENOS EN WWW.ARDO.COM

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 - **SI** +386 5 658 25 00
UK +44 1233 714714 - +44 1379 871007