



We preserve nature's gifts

Actuel

Guide nouveautés n° 77 - 24^e année - juin 2018

Nous espérons avoir le plaisir de vous rencontrer lors de nos prochains salons d'automne

15-18/07/2018
IFT
CHICAGO – US

2-4/10/2018
CONXEMAR
VIGO – ES

21-25/10/2018
SIAL
PARIS – FR

10-14/11/2018
GAST HERBST
SALZBURG – AT

11-13/11/2018
PLMA
CHICAGO – US

18-22/11/2018
HORECA EXPO
GAND – BE



Vous avez déjà découvert nos recettes vegan sur le site Internet d'Ardo ?

N'attendez plus ! L'environnement web remis à neuf est de bon goût, très attrayant et **consacre une attention particulière à l'aspect de la durabilité**. Tout à fait Ardo !

Nous avons opté pour un look & feel harmonieux, avec suffisamment d'espace et d'images percutantes. La navigation est d'une grande simplicité, et **grâce à un outil de recherche de produits et de recettes clair, vous trouvez tout simplement tous vos légumes, fruits, épices et plats Ardo** qui ne manqueront pas de vous donner des idées. Vous souhaitez vous plonger dans « l'univers Ardo » : accédez aux « téléchargements » où vous trouverez la liste des dernières lettres d'informations Ardo.

*Ne manquez pas
de consulter
www.ardo.com !*



La Tendance « riz de légumes » : Petit, fin et sain !



Saviez-vous que la coupe des légumes en morceaux de toute petite taille, également appelé « riz de légumes », s'invite aujourd'hui largement dans les cuisines végétarienne et vegan ! Le « riz de légumes » présente de nombreux atouts : il contient peu de calories, remplace parfaitement le riz ou les pâtes et peut être mélangé dans une salade ou servi dans un plat chaud ou cuisiné comme un risotto.

Avec notre offre « Riz de légumes », nous souhaitons proposer autre chose que le riz de chou-fleur traditionnel. Nos 3 mélanges de légumes possèdent chacun leur propre caractère, leur propre goût et leur propre couleur. Avec l'outil de recherche de recettes sur www.ar.do.com, découvrez un grand nombre de recettes surprenantes avec le riz de légumes Ardo.



Mélange Sweet Life : ce riz de légumes est une alternative colorée aux glucides avec du brocoli, des patates douces, du riz de chou-fleur, et des tomates séchées, le tout détaillé en petits morceaux.

MS7310 - 10x1kg

Mélange Cauli Power : une alliance de super aliments : du quinoa rouge et des lentilles vertes avec du riz de chou-fleur

MC9310 - 10x1kg

Mélange Green Wave : une vague de nuances vertes tendance superfood, le riz de brocolis, des épinards, wakamé, le riz de courgette détaillés pour votre plaisir en tous petits morceaux mariés à du riz de choux fleurs.

MGW310 - 10x1kg

Green Wave Sushi



Risotto
Caulipower



Thai Sweet life
vegetable tartare





L'été dans votre assiette

Un en-cas sain, un barbecue improvisé, un apéritif accompagné d'une sauce épicée... l'été donne un meilleur goût à tout ce que vous mangez. Vous avez envie de salé ou plutôt d'épicé ? Avec ces nouveaux légumes, fruits et herbes fraîchement surgelés d'Ardo, vous êtes servi. Laissez entrer le soleil !

Salade tropicale de poulet



Mango
XMP610 - 4x2,5kg

Été sucré !

Avec l'ananas et la mangue, Ardo dispose de deux nouveaux produits phares dans son assortiment de fruits fraîchement surgelés. Les **morceaux de mangue prédécoupés** de la « **variété Kent** » de qualité proviennent du Pérou. La mangue convient parfaitement dans une salade de fruits exotiques ou avec une boule de glace ou un peu de yaourt. Nos **morceaux d'ananas très doux sont d'origine costaricaine**. Vous êtes à la recherche de cette touche de douceur dans votre dessert ? Optez pour l'ananas !



Ardo goes Costa Rica !

Ardo a acquis une part importante de la Compañía Frutera La Paz S.A., le principal producteur d'ananas fraîchement surgelés. C'est pourquoi Ardo a pu étendre son offre de fruits fraîchement surgelés. La relation très stable avec les clients et l'excellent rapport avec les cultivateurs d'ananas au Costa Rica jettent les bases contribuant au succès international de La Paz. Avec des certificats de GFSI, HACCP, Kosher, Global Gap et Organic, La Paz exporte des produits d'ananas traditionnels, mais aussi une grande quantité d'ananas biologiques vers de nombreux marchés internationaux. Il s'agit de la première entreprise certifiée neutre en carbone du monde pour la transformation de fruits tropicaux fraîchement surgelés.



Crème de fruits de la passion à l'ananas et à la mangue

Ananas
XAC610 - 4x2,5kg



Puissant et épicé

Des mélanges d'herbes tendance, une délicieuse sauce tartare, un mélange méditerranéen comme accompagnement à votre barbecue, une bruschetta épicée ? Avec le mélange d'épices Ardo, vous disposez de mille et une options pour séduire par vos plats.

Donnez à vos plats d'été un relief supplémentaire avec nos nouveaux condiments.



Mix Salsa Mexicana : poivron, tomates, oignon, ciboule, coriandre, ail, piment, cumin, huile de tournesol. Délicieux sur les pizzas, les pâtes ou une bruschetta. Aussi beau que bon !
MSE010 - 8x250g



Mix Smokey BBQ : Un mélange au goût prononcé, composé de différents types d'herbes méditerranéennes (ail, romarin, sauge, ...) et de tomates séchées coupées, délicatement apprêté avec une sauce à base d'huile. Le nappage idéal pour différentes préparations de viandes et de poissons blancs et un grand nombre de préparations barbecue.
KSQ010 - 8x250g



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.
KPE010 - 8x250g

Boîtes à herbes

Boîte ultra pratique d'herbes prédécoupées et fraîchement surgelées, et assaisonnements épicés. Disponible tout au long de l'année, sans jamais perdre en qualité, prêt à l'emploi et facile à doser. Il n'y a plus qu'à parsemer !

Durable, écologique et doté d'une ouverture pour le dosage facile



Nouvelles du marché et des récoltes

Durant le premier trimestre 2018, nous avons connu une transition froide et humide vers la nouvelle année de production.

Dans l'ensemble de l'Europe, nous avons fait face à de fortes pluies et à des températures exceptionnellement basses jusque mi-avril.

Conséquence : **des récoltes hivernales difficiles et un retard dans l'ensemencement des premières herbes aromatiques et des premiers légumes de printemps et d'été.**

L'ensemencement n'a pu avoir lieu qu'à partir de fin avril. Il est donc possible que la période de récolte soit retardée de quelques semaines. On attend de voir comment la période de croissance mai-juillet va évoluer... (information encore inconnue à l'heure d'imprimer cette édition)

La récolte des **épinards** a démarré plus tard en raison des pluies persistantes et des gelées tardives. Les résultats en termes de volumes et de qualité ne sont pas foudroyants. La récolte des **salsifis** et des **poireaux** a été retardée au début du mois d'avril, également beaucoup plus tard que d'habitude.

La récolte de **chou-fleur** en Bretagne a également démarré plus tard. Nous n'avons enregistré de plus grands volumes de récolte qu'à partir de fin avril. Le rendement attendu est plus bas que prévu.

Concernant l'ensemencement, un retard de 2 à 3 semaines a été constaté dans la plupart des pays, tant pour les herbes (persil, aneth, thym, menthe, etc.) que pour les légumes : l'ensemencement des petits pois en particulier, mais aussi des légumes méditerranéens, comme le brocoli, le poivron et les tomates a dû être interrompu en raison de pluies abondantes en Espagne et au Portugal.

Nouvelles du marché

La récolte tardive peut avoir des effets néfastes sur la disponibilité des légumes fraîchement surgelés. Les stocks disponibles pour la récolte 2017 étaient déjà limités et un retard de la récolte en 2018 peut entraver encore davantage la transition fluide vers la nouvelle récolte. Bref : un défi pour les agronomes, la production et la chaîne d'approvisionnement.

Concernant les ventes, nous constatons une croissance globale continue de volumes de vente, certes parfois de façon différente d'un pays et d'un segment à l'autre.

Une excellente récolte serait donc la bienvenue pour répondre à la demande croissante. Nous croisons les doigts !

Édition de fin avril 2018



Ardo, le meilleur investisseur belge en France



De gauche à droite : Mr. Vincent Mertens de Wilmars, Ambassador of Belgique in France - Jan Haspelslagh, Managing Director Ardo - Mrs. Pauline de Rosée, Event and Business Developer, CCI France Belgique. / Le nouveau centre de distribution à Ardo Gourin.

Ardo s'est vu remettre le « Prix du meilleur investisseur belge en France 2018 » par la CCI France Belgique (Chambre de Commerce et d'Industrie France Belgique). Le prix est décerné aux **entrepreneurs belges qui, en menant à bien des programmes ambitieux, contribuent au dynamisme économique français.** Ce prix nous a été remis grâce aux investissements structurants que nous avons réalisés dans plusieurs de nos usines en France, comme notre nouveau centre de distribution sur le site de Gourin, qui a représenté un investissement de 32 millions d'euros. Nous avons par ailleurs réalisé un investissement durable de 6 millions d'euros pour une nouvelle station d'épuration des eaux à Gourin. A Violaines, 18 millions d'euros ont été investis dans une nouvelle ligne de friture dans un bâtiment complètement adapté.

Ardo UK à nouveau récompensé !



De gauche à droite : Russell Tiffin & Jim Everest d'Ardo Ashford.

Pour la cinquième année consécutive, Ardo UK a reçu le prix RoSPA Gold dans la catégorie « health and safety ». Ce prix de la Royal Society for the Prevention of Accidents (RoSPA) est remis **aux entreprises qui atteignent le niveau le plus élevé en matière de santé et de sécurité au travail et sur la base de leurs initiatives en matière de leadership et d'engagement.**

3 x veggie : délicieux, rapide et sain



Un mode de vie sain commence par une alimentation saine. De plus en plus de gens en sont conscients et de plus en plus de consommateurs recherchent des produits nourrissants et durables comme les fruits, les légumes, les noix, les graines et les céréales (source : Mintel 2017).
En plus d'être sains, ces produits sont vite préparés et largement disponibles.

Et démontre que les principaux atouts proviennent des recettes végétariennes et vegan. Car le veggie, c'est délicieux, rapide et sain. Et nous nous en rendons réellement compte avec Ardo. En tant que membre de l'organisation belge « Chefs pro Veggie », nous contribuons activement aux tendances veggie et vegan.

**Vous souhaitez cuisiner veggie ?
Nous vous donnons un coup de
pouce avec 3 plats appétissants !
Surfez sur ardo.com pour obtenir
les recettes détaillées.**

Taco veggie



Loaded sweet potato fries



Quinoa chou frisé quesadilla



SUIVEZ ARDO SUR WWW.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 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 - US/CA +514 426 4100

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



We preserve nature's gifts