



We preserve nature's gifts

Actual

Guía de noticias - n.º 89 - año 29 - octubre de 2023

El mundo ultracongelado de Ardo

Estamos convencidos de que las personas necesitan alimentos nutritivos y de origen vegetal. Tanto ahora como en el futuro. **En Ardo, almacenamos lo que la naturaleza nos ofrece para las generaciones futuras, suministrando productos vegetales frescos ultracongelados, a la vez que minimizamos el impacto en el medioambiente.**

Por eso, cada día hacemos todo lo posible para ofrecer a nuestros clientes de **comercio minorista, servicios de restauración e industria alimentaria verduras, hierbas y frutas frescas ultracongeladas** que son extremadamente **convenientes**.

En Ardo, el otoño está lleno de coloridas y sabrosas **novedades**. Así es como en las próximas ferias presentaremos nuestras nuevas **corn ribs, las habas de soja edamame en vainas, los cereales y el aguacate en cubitos**. Así que visita nuestro stand y déjate inspirar por nuestra amplia gama de verduras, hierbas y frutas frescas ultracongeladas que aportarán sabor y color a todas tus creaciones. Ardo, tu proveedor de verduras, hierbas y frutas frescas ultracongeladas.

Para proporcionar alimentos nutritivos es fundamental un planeta saludable. **Por ello, nuestro objetivo es minimizar el impacto medioambiental. Obtén más información sobre nuestra historia de sostenibilidad en este boletín.**

¿Quieres ahondar más en el tema visitando todas las ferias del próximo otoño? Estaremos encantados de ponerte al día.

¡Hasta pronto!

**¡Nos vemos en una de
las ferias de otoño!**



Anuga
Colonia (DE)
07-11 de octubre
Stand E011
Pabellón 04.02

Alles für den Gast
Salzburgo (AT)
11-15 de noviembre
Stand 10 - 0305

Horeca Expo
Gante (BE)
19-22 de noviembre
Stand 8215
Pabellón 8

CLASSICS.

Verduras deliciosas precortadas o precocidas para tu comodidad



Ensalada Power con aguacate en cubos y habas de soja Edamame

Las verduras de todas formas y colores adquieren cada vez más protagonismo en nuestros platos. Nuestras verduras proceden de los suelos más fértiles, se congelan inmediatamente y están repletas de vitaminas y fibras.

Con nuestra amplia gama, estaremos encantados de facilitarte las cosas: apuesta por nuestras verduras Classic Mono, sorprendentes mezclas de verduras o **ahorra un tiempo extra con nuestras verduras precortadas, precocidas o asadas.**

En pastas o ensaladas, como acompañamiento o en el centro del plato. ¡También encontrarás lo que buscas en nuestra oferta de **verduras ecológicas!**

NUEVO



Costillas de maíz

Deliciosas mazorcas de maíz cortadas en cuatro partes. Ideales para asar a la parrilla, en ensalada o servir con una rica salsa para mojar.

Art. code: 10002471 / 4 × 2,5 kg

NUEVO



Aguacate en cubos

Pequeños trozos de **aguacate perfectamente maduros**, ideales para guacamole, ensaladas o wraps y sándwiches.

Art. code: 10002443 / 10 × 1 kg



Mango

Deliciosas piezas de fruta tropical. Maduradas al sol en América del Sur, **cosechadas en el momento idóneo de maduración y cortadas** en cómodos trocitos. ¡Más rico y cómodo imposible!

Art. code: 10001985 / 10 × 1 kg
Art. code: 10001213 / 4 × 2,5 kg



Manzana en cubitos

Con los cubitos de manzana de Ardo, servirás un deliciosa puré de manzana en poco tiempo. **También son ideales para tartas y postres variados.** Descongélalos y utilízalos como fruta fresca.

Art. code: 10001373 / 4 × 2,5 kg



Coulis



Smoothies



Postres



Macedonia



Tus frutas favoritas, todo el año

Nuestras frutas frescas ultracongeladas te alegrarán el verano y añadirán un toque de frescura adicional a tus platos de otoño. Gracias a la fruta congelada de nuestra gama «Les Fruits», podrás **disfrutar de tus frutas favoritas durante todo el año.** Desde las clásicas manzanas hasta ingredientes más exóticos, como el mango y la piña, una colorida mezcla de frutas o un delicioso puré de fruta fresca.



Edamame en vaina

La mayoría de las habas de soja edamame proceden de Asia. No obstante, Ardo ha desarrollado una tecnología agrícola ideal **para cultivar** esta exquisitez también **en Europa** (Marchfeld, Austria). El color verde fresco y el sabor dulce convierten al edamame en un aperitivo original.

Art. code: 10002335 / 10 × 1 kg



Cereales y legumbres con alto aporte nutricional

Si quieres que tus creaciones culinarias sean aún más **nutritivas y ricas en fibra**, la gama de cereales y pseudocereales de Ardo te ofrece la solución. Todos nuestros cereales y pseudocereales, desde el arroz hasta la quinoa, ya se han sometido a un proceso de cocción. **¡Solo hay que calentarlos y listo!** Las **legumbres** también son imprescindibles: gracias a su alto contenido proteico, son excelentes sustitutos de la carne.

EXPRESS

Mezcla de lentejas tricolor

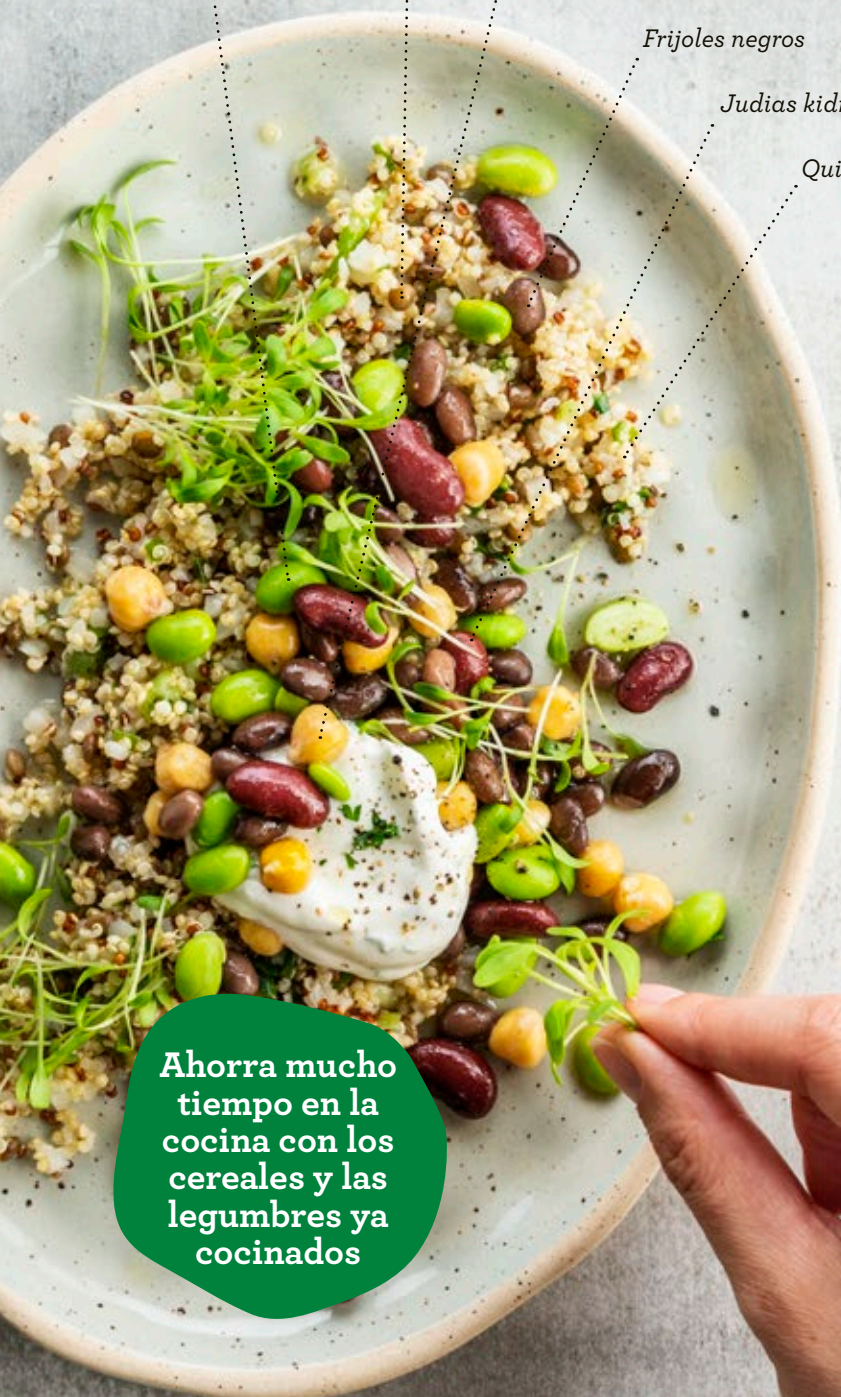
Habas de soja o edamame

Garbanzos

Frijoles negros

Judias kidney

Quinoa



Poké bowl de mezcla de lentejas tricolor y legumbres



Risotto de cebada con calabaza y setas del bosque

Ahorra mucho tiempo en la cocina con los cereales y las legumbres ya cocinados

Patatas a la provenzal



Salmón al estilo nórdico



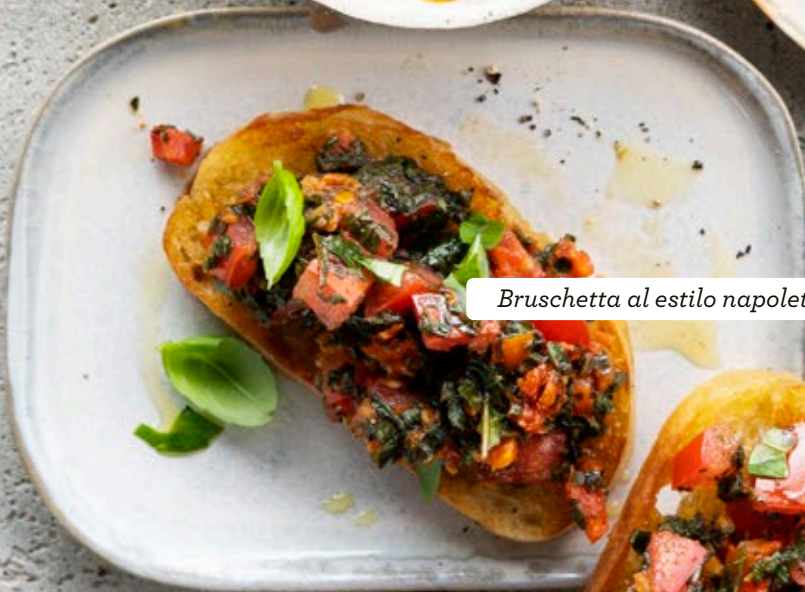
Dip a la Mexicana



Salsa tártara



Bruschetta al estilo napoletano



Mezcla de hierbas al estilo asiático

La base ideal para cualquier tipo de plato al wok. Explosión de sabor en platos y salsas asiáticos.

Art. code: 10001353 / 8 x 250 g

FINES HERBES

Hierbas aromáticas Ardo: 100% prácticas

Ofrecemos una amplísima gama de hierbas frescas congeladas, mezclas de hierbas e ingredientes aromáticos con los que es **muy fácil trabajar en un infinito número de posibilidades**. ¿Un adobo con nuestra mezcla de especias de estilo escandinavo o una salsa tártara fresca? ¡Listo en un instante con las mezclas de hierbas de Ardo!

8/10

Boniato frito extraordinario

Un estudio de investigación independiente de Ardo ha entusiasmado las papilas gustativas de más de 150 consumidores del Reino Unido: **nuestro boniato frito obtuvo una fenomenal puntuación de 8/10, el mejor de su clase.** Con su **irresistible aspecto y fantástico sabor**, ¡nuestro boniato frito natural es todo un éxito!

Art. code: 10001248 / 12 x 450 g

Art. code: 10001249 / 4 x 2 kg

LES
TAPAS

Crujientes aperitivos vegetales

¿Un sabroso falafel en el almuerzo, unas tiras de verduras crocantes como aperitivo o crujientes boniatos fritos para acompañar a tu hamburguesa de remolacha?

«Les Tapas» se adapta perfectamente a la tendencia del picoteo. Así podrás ofrecer a los flexitarianos, vegetarianos y veganos **un menú original o un bocado elegante en un abrir y cerrar de ojos.**

¡Delicioso para niños y adultos!



Art. code: 10001228 / 6 x 1 kg

Trio de fingers vegetales



“Con «Les Tapas», podrás servir aperitivos salados en nada de tiempo. ¡Tan fácil... y delicioso!”

Matthias

Estamos encantados de dar la bienvenida a **Matthias Gudacker** a nuestro equipo. Como nuevo **asesor culinario para la región norte de Alemania**, Matthias responderá a tus preguntas culinarias. ¡Bienvenido!

Noticias sobre el mercado y las cosechas

Edición: mediados de julio de 2023

Tras una temporada de cultivo complicada y unos mercados inquietos en 2022, hemos podido alcanzar un nuevo equilibrio en los contratos con nuestros agricultores para la nueva temporada, lo que implica un aumento del precio de la materia prima de hasta el 40 % para algunos cultivos. Pudimos contratar la mayor parte de las superficies necesarias, y ahora afrontamos una nueva temporada que presenta de nuevo algunos retos relacionados con el clima...

Debido a las continuas lluvias de principios de esta primavera en el norte de Europa, los cultivos se han sembrado, plantado y perforado con retraso y estarán más expuestos al calor y la sequía estivales, lo que implica un riesgo de pérdida de producción. Por otra parte, el continuo viento del noreste y las altas temperaturas están secando ahora los suelos con gran rapidez. Los agricultores necesitan regar intensamente para compensar la falta de lluvia.

Ya tuvimos que renunciar a una parte importante de la espinaca de primavera (hasta un 25 %) debido a las continuas lluvias. Las perspectivas para la espinaca

de primavera tampoco parecen buenas debido a las condiciones climáticas. Tras una transición de cultivos extremadamente ajustada, comenzamos la temporada centrándonos principalmente en satisfacer la demanda, ya que era necesario reponer las existencias.

Nos enfrentamos a una siembra tardía del guisante verde. La cosecha del guisante de las primeras siembras comenzó a mediados de junio, pero nos enfrentaremos a la volatilidad de los volúmenes procedentes de los campos. El guisante alcanza una madurez óptima durante solo 48 horas y la recogida se llevó a cabo las 24 horas del día para llevar el guisante con la calidad adecuada a nuestras fábricas para ser congelado en un plazo de 90 a 180 minutos. También hay un gran retraso en otros cultivos como el de la zanahoria y la coliflor.

El sur de Europa se ha visto afectado por importantes anomalías en la humedad del suelo y el caudal de los ríos debido a un invierno excepcionalmente seco y cálido. En España y Portugal apenas llueve desde principios de año. Además, a finales de abril sufrimos una ola de calor fuera de lo común.

En estas condiciones, la mayor parte de las plantaciones pudieron llevarse a cabo gracias al riego, pero los agricultores temían no disponer de agua suficiente hasta el final de la temporada, ya que ahora parece que la disponibilidad de agua de los embalses será suficiente.

En el sur, se ha plantado la mayor parte de los cultivos y ha comenzado la cosecha del guisante con resultados dispares. Tras temporadas complicadas para el brócoli, los rendimientos de la cosecha de primavera son bastante normales este año al comienzo de la temporada.

Tras las condiciones climatológicas extremadamente calurosas y secas de abril, las de mayo y principios de junio fueron más suaves, lo que aportó una perspectiva más positiva a las cosechas de verano.

Insumos como los fertilizantes y la energía bajaron a un nivel más aceptable para los agricultores, lo que es muy positivo.



Ardo, en todo el mundo pero siempre cerca

Ardo elige estar cerca de sus clientes. Con puntos de venta en Europa, EE. UU. y otros lugares siempre hay alguien de nuestro equipo de ventas cerca. Gracias a este enfoque «glocal», podemos responder de manera eficiente a nuestros clientes. Siempre comprobando que todo vaya bien aquí y en todas nuestras ubicaciones.



Food Service

Para nuestros clientes de Food Service, desarrollamos productos que responden a las últimas tendencias y técnicas de cocina, y son fáciles de preparar. Practicidad ante todo.



Retail

El estilo de vida y los hábitos de compra de nuestros clientes minoristas están en constante cambio. Por ello, apostamos por una amplia gama minorista que se adapta al mercado.



Food Industry

Nuestros clientes del segmento de Food Industry pueden contar con productos de máxima calidad, que cumplen las normas en materia de calidad, higiene y APPCC.



- ARDO UNIDADES DE VENTA
- ARDO CENTROS DE PRODUCCIÓN, ENVASADO O DISTRIBUCIÓN
- ARDO UNIDADES DE VENTA, CENTROS DE PRODUCCIÓN, ENVASADO O DISTRIBUCIÓN

«Trabajando de forma innovadora, mantenemos el planeta sano»

¿Qué significa la sostenibilidad para Ardo? Preguntamos a Emilie Haspeslagh, la 3.^a generación de la empresa familiar y Directora de Sostenibilidad, y Stephanie Cobbaert, Coordinador de Sostenibilidad.



Sostenibilidad en Ardo. ¿Qué significa?

«Para poder suministrar alimentos nutritivos, es fundamental cuidar el planeta. En Ardo estamos convencidos de ello. Nuestros productos son regalos de la naturaleza, por lo que protegerla es una prioridad desde el principio. Nuestra familia ha trasladado esa idea en la estrategia y la cultura de la empresa desde la primera generación, lo que **ha impulsado la sostenibilidad tanto en la empresa como en las personas**. Al elegir prácticas innovadoras y sostenibles, podemos ofrecer productos seguros y de alta calidad, a la vez que protegemos el medioambiente para las generaciones futuras».

¿Cómo os aseguráis de que la sostenibilidad sea una prioridad?

«Mi ambición es preparar Ardo para el futuro, dando grandes pasos en el camino hacia la sostenibilidad. Nuestro equipo de sostenibilidad ejecuta nuestra estrategia de sostenibilidad y coordina las diferentes acciones. Stephanie Cobbaert se ha unido recientemente al equipo como coordinadora de sostenibilidad. Ella coordina nuestra estrategia de sostenibilidad dentro del grupo Ardo con entusiasmo».

¿En qué consiste esta estrategia?

«La estrategia de sostenibilidad de Ardo incluye cinco pilares: **agronomía; eficiencia en el uso de las materias primas; seguridad alimentaria, calidad e innovación; nuestros empleados y la comunidad de Ardo**. El concepto es mucho más amplio: gracias a nuestras verduras, hierbas y frutas frescas ultracongeladas saludables y seguras, queremos apoyar la transición a una dieta basada en una mayor cantidad de alimentos de origen vegetal. Además, Ardo quiere tener un impacto positivo en las personas que trabajan con nosotros y en la comunidad, por ejemplo, donando alimentos a distintas ONG y bancos de alimentos.

También nos centramos en la protección del medioambiente y de nuestros recursos naturales, haciendo que nuestra estrategia de sostenibilidad ya esté en el campo. Porque Ardo, y sus agricultores, en particular, sienten el cambio climático en primera persona, a través de condiciones climáticas extremas que provocan una reducción de los rendimientos por hectárea. Por eso hemos creado el programa **MIMOSA+ (Minimum Impact, Maximum Output, Sustainable Agriculture, por sus siglas en inglés)**: el objetivo es conseguir un impacto mínimo, máximos resultados y agricultura sostenible, para dar otro paso más, mejorando la resistencia climática de nuestros cultivos.»

¿Y fuera del campo?

«Incluso en la fase de producción, buscamos la forma más eficiente de procesar nuestros productos. Por ejemplo, el **funcionamiento circular** de Ardo permite aprovechar el calor residual, las aguas residuales y los residuos vegetales. Por ejemplo, nuestro sitio en Ardoioie cuenta con un depósito de irrigación en el que se recogen el agua de lluvia y las aguas residuales purificadas, que pueden utilizar los agricultores locales para regar sus cultivos. Además, en el depósito flotan los paneles solares que producen electricidad ecológica. En nuestra propia planta de fermentación nuestros residuos de verduras se utilizan para producir biogás, produciendo electricidad por la producción de nuestras verduras. Así cerramos el círculo.»

¿Qué planes tenemos para el futuro?

«Somos conscientes del significativo impacto de toda nuestra cadena de valor. Por lo tanto, en los próximos meses, investigaremos exhaustivamente la cadena, desde los proveedores hasta los clientes, para descubrir de dónde vienen las mayores emisiones. **Ardo seguirá esforzándose por adoptar un enfoque proactivo en materia de sostenibilidad y, al mismo tiempo, seguirá actuando de forma innovadora, ya que estamos convencidos de las numerosas ventajas tanto para nuestra empresa como para el planeta**. Al perseguir activamente el objetivo europeo de neutralidad climática para 2050, estamos convencidos de que estamos aportando nuestro granito de arena».



Más información sobre cómo usa Ardo tus datos:
<https://ardo.com/en/privacy-policy-customers-and-suppliers>

SIGA A ARDO EN WWW.ARDO.COM



We preserve nature's gifts