



We preserve nature's gifts

Aktuell

Informationsbrief - Nr. 90 - Jahrgang 30 - März 2024

Alles für ein köstliches Frühjahr

Der Frühling beginnt erst dann, wenn die neue Ausgabe von Ardo Aktuell im Briefkasten liegt. Sind Sie bereit für eine Saison voller bunter Farben?

Mit den **leckeren Süßkartoffel-Frites (im neuen extradünnen Schnitt!)** und den **farbenfrohen Mischungen** von Ardo gelingt das ganz einfach. Neu in dieser Saison ist die **Chop Suey Mischung**, eine Ergänzung unseres Sortiments an Wok-Mischungen. Wie unsere anderen Gemüse-mischungen ist auch diese Mischung **vielseitig, lecker** und perfekt geeignet, **im Handumdrehen ein leckeres Wok-Gericht auf den Tisch**.

Welche Kräuter erinnern uns vor allem an sommerliches Flair, Tischgespräche mit Freunden und Aperitifs? Ganz bestimmt **Basilikum!** In diesem Ardo Aktuell beichten wir mehr über die **vielen Vorteile dieses vielseitigen Klassikers**.

Sie möchten wissen, wie Ardo auch für Sie den Frühling und Sommer wieder besonders lecker, einfach und nachhaltig macht? Mehr dazu erfahren Sie in dieser Ausgabe von Aktuell.

Psst, Sie suchen nach Inspiration? **Auf ardo.com finden Sie zahlreiche Rezepte mit unseren Produkten.** Folgen Sie uns auch auf unseren Social-Media-Kanälen und erhalten Sie die neuesten Ardo-Neuigkeiten!

Viel Spaß beim Lesen!



Sehen wir uns auf einer Frühjahrsmesse?

Kommen Sie vorbei und probieren Sie unsere Neuheiten auf einer Frühjahrsmesse. Wir freuen uns darauf, Sie begrüßen zu dürfen! —>

INTERNORGA
Hamburg
Deutschland
08-12 März
Stand A4.217
Hall A4

HORECATEL
Marche-en-Famenne
Belgien
10-13 März
Stand 2e17

CFIA
Rennes
Frankreich
12-14 März
Stand 4-B64
Hall 4

ALIMENTARIA
Barcelona
Spanien
18-21 März
Stand 2B271
Hall 2

APAS BRAZIL
São Paulo
Brasilien
13-16 Mai
Stand 1112



Sommerkräuter im Rampenlicht: Basilikum!

Kräuter sind das i-Tüpfelchen auf jedem Gericht. **In tiefkühlfrischer Form bieten sie Ihnen nur Vorteile.** Der Beweis? Wir haben den Vergleich mit dem absoluten Sommerfavoriten gemacht: **Basilikum!**

Die Ergebnisse unserer Tests sind eindeutig: Tiefkühlfrische Kräuter sind am besten! Sie bieten nicht nur hohen Benutzerkomfort, sondern sind auch die **kostengünstigste Option.** Für den Preis von 36 Gramm frischem oder 55 Gramm getrocknetem Basilikum erhalten Sie ganze 250 Gramm tiefkühlfrischen Basilikum.

Noch mehr Vorteile? Bei tiefkühlfrischem Basilikum entsteht **kein Abfall** und das Basilikum ist **gebrauchsfertig:** Alles wurde bereits gewaschen und geschnitten. Außerdem können Sie es bis zu 18 Monate im Gefrierschrank lagern – also **kein Lebensmittelabfall** – und Ihr Basilikum behält seine frische grüne Farbe und seinen herrlichen Duft. **Tiefkühlfrische Kräuter sind einfach praktisch!**



Weniger Abfall

Praktische Zip-Verpackung!

Tiefkühlfrisch = kostengünstigste Option



250 Gramm



36 Gramm



55 Gramm

	TIEFKÜHLFRISCH	FRISCH	TROCKEN
Für denselben Preis erhalten Sie	250 Gramm	36 Gramm	55 Gramm
Abfall	Kein Lebensmittelabfall: Alles wird verwendet. Sie verwenden, was Sie benötigen – den Rest legen Sie einfach wieder in Ihren Gefrierschrank.	Viel Abfall. Überschüssiges Basilikum verwelkt schnell und kann Lebensmittelabfälle verursachen.	Kein Lebensmittelabfall: Alles wird verwendet.
Verwendung	Gewaschen und bereits geschnitten: besonders praktisch im Beutel mit Zip-Verschluss	Muss noch gewaschen und geschnitten werden	Einsatzbereit
Geruch	Frischer Basilikumduft	Frischer Basilikumduft	Trockener Geruch (nach Gras), nicht aromatisch
Farbe	Frishes Grün	Frishes Grün	Braun
Textur	Natürlich weiche Textur	Natürlich weiche Textur	Harte Textur
Aufbewahrung	18 Monate	Kurze Haltbarkeit	Lange Haltbarkeit

Die Basis: Basilikum Mono

Ganz einfach: **Basilikum** in seiner **reinsten Form**, in den Verpackungsgrößen **250 Gramm, 1 Kg und 10 Kg** erhältlich. Einfache Verarbeitung in unendlich vielen Gerichten, unverzichtbar in der mediterranen Küche. Tipp: gibt es auch in Bio-Qualität (10 Kg)!

Art. code:

10001149 - 8 x 250G

10001150 - 10 x 1Kg

10002130 - 1 x 10Kg

10001560 - 1 x 10Kg - Bio

Key Player in Kräutermischung alla Napoletana



Kräutermischung alla Napoletana - unsere **sommerliche Kräutermischung** mit Tomaten, ofengetrockneten Tomaten, Oregano und natürlichem Basilikum - bringt jede Pizza, Bruschetta und jedes Pasta-, Fleisch- oder Fischgericht auf mediterrane Höhen oder als **Finishing Touch** für andere Gerichte.

Art. code: 10001356 - 8 x 250G

Bello Basilico in der Kräutermischung all'Italiana



Kein **italienisches Flair** ohne Basilikum, oder? Die **Kräutermischung all'Italiana** mit Basilikum, Petersilie, Bärlauch, Thymian, Oregano und roten Zwiebeln verleiht Ihren Gerichten, Marinaden, Saucen und Dressings molto buono echtes italienisches Flair.

Art. code: 10001369 - 8 x 250G

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Vinaigrette

Risotto mit Spinat und Basilikumdressing

Cannelloni mit Ricotta und Basilikum

Basilikum-Pesto

Bulgur nach italienischer Art mit Tomate und Burrata

Pasta Napoletana

Ein Kraut, unzählige Einsatzmöglichkeiten

Basilikum ist in Ihrer Küche besonders **vielseitig**. Es ist die Basis **für zeitlose Klassiker** wie Pesto und Salat Caprese. Gleichzeitig spielt es in köstlichem Streichkäse die Hauptrolle oder in einer Creme zu einem italienischen Gericht. Basilikum ist in jedem mediterranen Gericht absolut unverzichtbar: in Nudelsaucen, als Topping zu Pizzen, Salaten und Tomatengerichten. Wussten Sie, dass selbst Eis mit Basilikum ein Volltreffer ist? **Überraschend**, oder?

Eigener Basilikumanbau in Europa

Bisher haben wir Ihr vertrautes Basilikum ausschließlich in Frankreich angebaut. Inzwischen verfügen wir auch über ein ausgezeichnetes Anbaugebiet in **Österreich**.

Einen Regenbogen auf dem Teller malen!

Wenn Sie abwechslungsreich und köstlich kochen möchten, zaubern Sie am besten einen Regenbogen auf den Teller. Je mehr Farbe, desto gesünder und attraktiver! So einfach ist das. Von unseren farbenfrohen Süßkartoffelpommes bis zum neuen Chop-Suey-Mix: Es war noch nie so einfach, einen Regenbogen zu erstellen!

NEU

neu:
extra dünn
geschnitten

Besonders
knusprig!



Süßkartoffel-Frites: Neuer Schnitt, noch knuspriger!

Süßkartoffel-Frites sind ein echter Publikumsliebhaber und eine **Alternative** zu Pommes aus Kartoffeln. Diese **knackigen und leicht süßen Pommes Frites** lassen sich im Ofen oder in der Fritteuse zubereiten. Mit dem neuen **extra dünne Schnitt** sind sie **besonders knusprig!** Ideal als Aperitif, zu einem Burger oder als Beilage. Glutenfrei und vegan.

Art. code:

10002470 - 4 x 2Kg (NEU: dünn geschnitten)

10001248 - 12 x 450G

10001249 - 4 x 2Kg



Voll mit
Gemüse

Chop chop: die Chop Suey Mischung

Mit den Wok Mischungen von Ardo geht alles besonders schnell. Probieren Sie die **Chop Suey Mischung**, die sich ideal für **schnelle asiatische Gerichte aus dem Wok** eignet. Mit Sojaschoten, Karottenstreifen, geschnittenen Bohnen, geschnittenen Champignons, roten Paprikawürfeln und Lauchwürfeln bildet sie die perfekte Grundlage für ein Gericht mit viel Gemüse. Denken Sie nur an asiatische Gerichte aus dem Wok, Suppen, Currys usw.

Art. code: 10003661 - 4 x 2,5Kg



Haben Sie das schon ausprobiert?

Die Tage werden länger – Zeit für einen Aperitif im Freien oder endlich wieder ein Grillfest. Bei Ardo finden Sie alles was Sie dafür brauchen – probieren Sie zum Beispiel diese überraschenden Neuheiten aus!

Holy Guacamole: praktische Avocadowürfel

Das Geheimnis einer leckeren Guacamole? Eine **perfekt gereifte** Avocado, natürlich! Diese **praktischen Avocadowürfel** von Ardo lassen sich in Guacamole, einem Sommersalat, einer Bowl oder in einem Wrap verarbeiten.

Art. code: 10002443 – 10 × 1Kg

Köstlichkeit Edamame

Wussten Sie, dass die meisten Edamame-Sojabohnen aus Asien stammen? Aber nicht bei Ardo: Wir haben die Anbautechnologie weiterentwickelt und bauen diese auch **in Europa**, im österreichischen Marchfeld an. Mit ihrer **frischgrünen Farbe und ihrem süßlichen Geschmack** sind die **Edamame-Bohnen in der Schote** ein **origineller Gruß aus der Küche**. Dampfgaren und mit Salz oder Soja abschmecken, schon fertig.

Art. code: 10002335 – 10 × 1Kg

Für den Grill: Corn ribs

Diese leckeren, **geviertelten süßen Maiskolben** eignen sich perfekt zum Grillen. Für die Zubereitung im Ofen oder Schnellofen, um die einzigartige Biegung zu erhalten. **Ideal als Beilage oder zum Miteinander teilen**. Was halten Sie von einem **sommerlichen Salat**? Ideal auch zum Aperitif: mit einer frischen Dip-Sauce, als überraschender Snack.

Art. code: 10002471 – 4 × 2,5Kg

Frisch und fruchtig in den Sommer!

Obstkuchen, Eis mit Fruchtcoulis oder ein abwechslungsreicher Obstsalat als erfrischendes Dessert? Köstlich! Leider kann das Angebot an frischem Obst zu bestimmten Jahreszeiten begrenzt sein oder die Frucht hat nicht die perfekte Reife.

Zum Glück bietet Ardo mit seinem umfangreichen Sortiment „Les Fruits“ das ganze Jahr über eine ausgezeichnete Alternative. Ardo garantiert mehr als 15 Obstsorten, sowohl Mono-Obstsorten als auch köstliche Obstmischungen, in perfekter Qualität. Unsere Qualitätsmanager überwachen kontinuierlich die Anbaufelder weltweit, wobei modernste Techniken einen schnellen und effizienten Gefrierprozess gewährleisten. Dadurch bleiben **Geschmack und Nährstoffe optimal erhalten**, und die Früchte werden perfekt tiefkühlfrisch verpackt.

Einige Produkte aus unserem Obstsortiment sind ab sofort **in 450-g-Beuteln erhältlich** (als Ersatz für die 300-g-Verpackungen), ebenso wie diese 2 köstlichen Obstmischungen unten.



NEU



So einfach!



Erdbeerscheiben und Blaubeeren

Genießen Sie die Vielseitigkeit und natürliche Süße dieser **Mischung aus Erdbeerscheiben und Blaubeeren**. Diese köstliche Mischung verleiht all Ihren bevorzugten Sommer-Desserts einen Hauch Sommer!

Art. code: 10002505 - 12 x 450G



Sommerfrüchte

Diese köstliche **Mischung aus tiefkühlfrischen Himbeeren, Schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Erdbeeren** ist die perfekte Ergänzung für alle Ihre Sommerkreationen. Sie müssen lediglich die Früchte auftauen und können diese sofort in erfrischenden Obstsalaten, farbenfrohen Mocktails, leckeren Eiscremes und köstlichen Obstkuchen verwenden.

Art. code: 10002506 - 12 x 450G



Markt- und Ernteberichte

Ausgabe: Ende Januar 2024

1,4 °C über der vorindustriellen Durchschnittstemperatur. Dies ist der globale Durchschnitt, der 2023 erreicht wurde ... Es ist beeindruckend zu sehen, welche Auswirkungen eine solche Abweichung von der historischen Realität hat. Extreme Temperaturen mit langen Trockenperioden oder Regenfällen werden zur Regel. Diese ungewöhnlichen Bedingungen haben unvorhersehbare Auswirkungen auf unsere Ernten.

Im Norden begannen die Probleme im September, als der **Blumenkohl** viel früher als normal reifte, was zu einer problematischen Überschneidung mit der **Bohnen-** und **Babykarottenernte** führte. Die Probleme verstärkten sich mit den **außergewöhnlichen Niederschlägen** Mitte Oktober. In Ardooi war zwischen dem 15. Oktober und Anfang Januar

555 mm Niederschlag gefallen (das Äquivalent von acht Monaten Regen). Unter diesen Bedingungen war die Ernte oft unmöglich und viele Kulturpflanzen befanden sich noch im Boden und waren in der zweiten Januarwoche starkem Frost ausgesetzt.

Infolgedessen hatten wir in diesem Jahr die **schlechteste Rosenkohlernte**, mit einem Verlust von über 30 % des Erntevolumens. Die Auswirkungen und Verluste bei Karotten sind noch größer. Es wird damit gerechnet, dass ein großer Teil unserer Babykarotten und anderer Karotten durch Überschwemmungen und Frost verloren gehen oder zerstört werden.

Die anderen Winterpflanzen wie **Knollensellerie**, **Schwarzwurzeln** und **Lauch** sind natürlich ebenfalls betroffen. Soweit sich die Landwirte erinnern, ist dies die bisher schlimmste Wintersaison in der Region ... Leider ist 2023 auch das Jahr mit dem höchsten weltweiten Verbrauch an Kohle, Benzin und Gas aller Zeiten, was bedeutet, dass sich dieser Trend immer schneller fortsetzen wird ...

In Südeuropa litt die **Paprikaernte** unter frühen Regenfällen nach einer sowieso schon schwierigen Saison, die von den extremen Temperaturen des Sommers geprägt war. Infolgedessen fehlen uns etwa 20 % des Volumens.

Die warmen und regnerischen Bedingungen im Oktober/November erwiesen sich leider als nicht ideal mit Blick auf die Entwicklung von *Alternaria* und *Botrytis* bei **Brokkoli**. Der erste Teil der Saison war in Spanien und Portugal sehr schlecht. Der zweite Teil der Brokkolisaison ist hoffentlich weniger stark betroffen, aber es wird sicherlich zu einem **Volumenmangel** auf dem Markt kommen.

Die gute Nachricht kommt aus unseren Kräuterfabriken, in denen die meisten einjährigen Arten erfolgreich gedeihen konnten. Die Auswahl neuer resistenter Sorten und die Umsetzung neuer Anbautechniken scheinen für die kommenden Saisons fruchtbar und vielversprechend zu sein!



Überflutete Felder in Westflandern, Belgien



Überflutetes Lauchfeld in der Nähe unserer Fabrik in Ardooi, Belgien



Ardo Corporate Sustainability Report 2023

Lesen Sie jetzt den neuen Nachhaltigkeitsbericht von Ardo unter www.ardo.com

Die weltweite Nahrungsmittelproduktion ist für 30 % der Treibhausgasemissionen und bis zu 80 % des Verlusts der Biodiversität verantwortlich. Gleichzeitig beobachten wir, dass der Anbau unserer Nahrungsmittel **unter dem Klimawandel leidet**. So mussten wir beobachten, wie die **Erträge auf den Feldern** in den letzten sechs Jahren stark **zurückgegangen** sind.

Das globale Nahrungsmittelsystem muss sich also **radikal verändern**. Um dies zu erreichen, strebt Ardo eine **doppelte positive Wirkung** an: einerseits ein großes Angebot **an nährstoffreichen, pflanzlichen Produkten** und andererseits die **Reduzierung der Auswirkungen auf die Umwelt**.

Um unser Engagement zu intensivieren, haben wir am 1. Dezember 2023 den **Commitment Letter der Science Based Target Initiative (SBTi)** unterzeichnet. Damit sollen wissenschaftlich fundierte Ziele zur Reduzierung der Treibhausgasemissionen im Einklang mit den Pariser Klimaabkommen festgelegt werden.

Wir wollen uns auch mit dem Programm **MIMOSA+** gegen den Klimawandel wappnen, dass **die Bodengesundheit wiederherstellen und regenerative**



“Let’s Meet in the Field” Event im September 2023

landwirtschaftliche Praktiken umsetzen möchte. Diese Unternehmungen wurden auf unserem „**Let’s Meet in the Field**“-Event im September 2023 vorgestellt und sind besonders wichtig für unseren Klimaplan.

Nicht nur Ardo zeigt darin Engagement. Mehr denn je müssen wir die großen Herausforderungen der Zukunft **GEMEINSAM** meistern. Wir arbeiten mit unseren Landwirten, Mitarbeitern, Kunden und der allgemeinen Gesellschaft **zusammen** – kurz gesagt: mit Ihnen. Jeder kann einen Beitrag zur Nachhaltigkeit unserer Ernährung leisten.



Gabrielle Kalkwijk, CEO von Ardo, unterzeichnet das Verpflichtungsschreiben von SBTi



@ in f YouTube

Weitere Informationen darüber, wie Ardo Ihre Daten verwendet:
<https://ardo.com/en/privacy-policy-customers-and-suppliers>
 FOLGEN SIE ARDO UNTER WWW.ARDO.COM



We preserve nature's gifts