



We preserve nature's gifts

Aktuell

Informationsbrief - Nr. 84 - Jahrgang 27 - April 2021



Die FAO – oder auch Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen – hat 2021 zum „**Internationalen Jahr für Obst und Gemüse**“ ausgerufen, um einerseits die gesunde und nachhaltige Lebensmittelproduktion durch Innovation und Technologie zu verbessern und andererseits die Lebensmittelverschwendung zu verringern. Das klingt für Ardo wie Musik in den Ohren! Wir möchten nämlich nichts lieber, als Ihnen mit unserem tiefkühlfrischen Gemüse, Obst und Kräutern eine kulinarische Inspiration und gesunde Ernährung näher zu bringen. Wir würden dieses besondere Jahr gerne feiern, aber die Möglichkeiten sind begrenzt: Wir können uns immer noch nicht persönlich begegnen.

Keine Sorge, wenn unsere Kunden nicht zu uns kommen können, dann kommen wir zu Ihnen. Wie? Mit unserer virtuellen Messe! Im Oktober präsentierten wir online unsere erste „Virtual Fair“.

Auf www.virtualfair.ardo.com finden Sie neue Produkte, kulinarische Inspirationen, aktuelle Food-Trends und Informationen darüber, wie wir zum Umweltschutz beitragen.

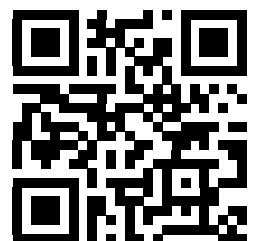
Die virtuelle Messe ist übrigens ein Erfolg: Viele von Ihnen haben uns bereits besucht. Vielen Dank! Sie waren noch nicht da?

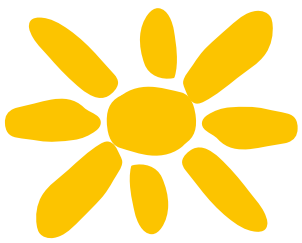
Willkommen in der virtuellen Welt von Ardo!



Dann besuchen Sie uns auf www.virtualfair.ardo.com. Behalten Sie auch die Seite für die Sommerausgabe im Auge!

Bis bald!





Der Sommer wird überraschend lecker !

Sommer... Ardos neue Produkte eignen sich perfekt für leckere Sommergerichte. Darum freuen wir uns schon darauf! Sie auch? Dann entdecken Sie hier eine Auswahl aus unserem Sortiment: überraschend einfache kulinarische Inspirationen für einen Sommer zum Genießen.



Rote Beete Bacon

Mit ihrem „Smokey Flavour“ sind die vorgebackenen knusprigen Rote Beete Stücke eine **hervorragende Alternative zu echten Speckwürfeln**. Lecker in Salaten, auf einer Pizza, mit Ziegenkäse usw.
100267310 – 10x1kg



Rezeptvorschlag: Pizzawrap mit Süßkartoffel, mexikanischem Huhn und Rote Beete Bacon



Rezeptvorschlag: Veggie Mix Nordic Style mit gerösteten Kichererbsen



Kichererbsen

Diese beliebte Hülsenfrucht möchten wir besonders hervorheben. **Kichererbsen sind gesund, nahrhaft, mit ihrem vollen Geschmack sehr lecker und zudem ein hervorragender Fleischersatz**. Sie können diese verwenden, um Hummus oder Falafel zu machen, als Snack rösten oder in einem mediterranen Salat verarbeiten.
100149810 – 10x1kg



Regenbogen Karottenscheiben

In diesem Frühjahr haben wir unseren vorhandenen farbigen Regenbogen Karottenscheiben einen neuen Farbton hinzugefügt. Sie erhalten jetzt einen ganzen Regenbogen von weiß bis rot, **um Ihren kulinarischen Kreationen eine zusätzliche Dimension zu verleihen**, von BBQ-Beilagen bis hin zum Karottensalat beim Picknick.
100163510 – 4x2,5kg



Rezeptvorschlag: Regenbogen Karottenscheiben mit Ingwer und Ahornsirup

Machen Sie diesen Sommer mehr aus Ihren Evergreens Klassikern

Blumenkohl, Karotten, Zucchini usw. Das sind echte Klassiker Evergreens, die sich für eine breite Palette an Rezepten eignen. Deshalb möchten wir Sie mit einigen neuen Rezepten auf der Basis dieser „Evergreens“ überraschen inspirieren, aber mit einer besonderen Note! Lassen Sie sich von den Vorschlägen unserer kulinarischen Berater überraschen. Vergessen Sie nicht, Ihre eigenen Sommerkreationen mit dem Hashtag #ardolicious zu teilen!

Köstlich!

Rezeptvorschlag: *Pariser Karotten mit Orange und Safran*



Rezeptvorschlag: *Cremige Karotten mit Lauch und Curry*



Blumenkohl-Allerlei

Blumenkohl strotzt wie Brokkoli vor Vitaminen.

Wussten Sie: Blumenkohl ist weiß, weil er während des Wachstums von Blättern bedeckt ist und dadurch vor den Auswirkungen der Photosynthese geschützt ist. Sie möchten etwas anderes versuchen als Omas Blumenkohl mit Käsesauce? Dann probieren Sie doch mal eine etwas gewagtere Zusammenstellung mit Kurkuma und Mandeln oder versuchen Sie es mit gegrilltem Blumenkohl mit geräuchertem Paprika und Lauch. Überraschend lecker!

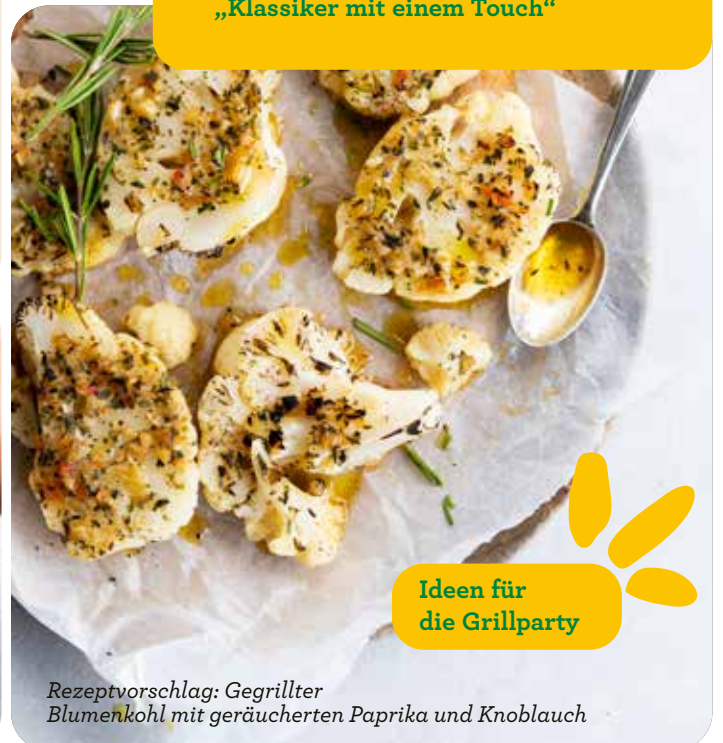


Rezeptvorschlag: *Blumenkohl mit Kurkuma und Mandeln*

Karotten in 50 Shades of Orange

Wussten Sie, dass Karotten eigentlich aus Asien stammen und ursprünglich gelb waren? In Europa werden sie erst seit dem 18. Jahrhundert geerntet. Sie sind wunderbar süß und reich an Beta-Carotin und damit echte Vitamin-A-Bomben.

➔ Dieses und viele weitere Rezepte finden Sie auf www.ardo.com/de/recepts unter „Klassiker mit einem Touch“



Rezeptvorschlag: *Gegrillter Blumenkohl mit geräucherten Paprika und Knoblauch*

Rezeptvorschlag: Gegrillte Zucchini-Parrilla mit Feta und Gartenkräutern



Die Super-Power der Zucchini

Zucchini sind reich an Ballaststoffen und Antioxidanzien.

Das ist gut für Ihre Verdauung und um den Auswirkungen von schädlichen Umwelteinflüssen auf Ihrer Haut und Ihren ganzen Körper entgegenzuwirken. Und es gibt noch mehr gute Neuigkeiten rund um Zucchini: Sie enthalten kein Cholesterin. Und es kommt noch besser: Das Gemüse hilft, das „schlechte“ Cholesterin (LDL) im Blut zu senken. Zucchini wird auch als „Sommerkürbis“ bezeichnet, da dieses Gemüse dem Körper Feuchtigkeit spendet. Super-Power also. Und dazu kommt natürlich noch, dass sie richtig lecker sind. Gegrillt mit Feta und Gartenkräutern? Oder doch lieber Duo von Zucchini mit Mascarpone und italienischen Kräutern?



Der Süden auf Ihrem Teller

Rezeptvorschlag:
Duo aus Zucchini
mit Mascarpone und
Italienische Kräuter

Würzig

Unser Sortiment an tiefkühlfrischen Kräutern verleiht Ihrer Küche ganzjährig den letzten Schliff. Verlassen Sie sich auf frisches Grün in hervorragender und gleichbleibender Qualität. Wir bieten Ihnen ein umfangreiches Sortiment an **einzelnen Kräutern und köstlichen Kräutermischungen zum Würzen**. Wir bieten Ihnen auch im BIO-Segment einige Spitzenprodukte. Unser Tipp: Brötchen mit Kräuterbutter oder „Hasselback“-Kartoffeln – unglaublich gut.



BIO Petersilie



Mix Salsa Mexicana



Ingwer



Rezeptvorschlag:
Brötchen mit Kräuterbutter



Rezeptvorschlag:
„Hasselback“-Kartoffeln auf dem Grill

Markt- und Ernteberichte

Der Winter war dieses Jahr **ein richtiger Winter!** Wir hatten viel Regen (und Schnee) vom Süden bis in den Norden. Dies war in den meisten Regionen überaus willkommen, da die Niederschläge die Bodenreserven nach einer sehr heißen und trockenen Vegetationsperiode wieder auffüllten. Wir hatten auch im Norden Tieffrost, was den Schädlingsdruck vermindert und die Bodenstruktur verbessert hat.

Dieses Jahr hoffen wir auf **eine normale Saison**, in den letzten Jahren wurden unsere Kräuter- und Gemüseulturen immer stark in Mitleidenschaft gezogen. Zum Beispiel lagen die Erträge bei grünen Bohnen bis zu 30 % unter den normalen Erntejahren, was für unsere Landwirte und Agronomen sehr enttäuschend war.

Im Süden haben wir bis Mitte Februar den Großteil des Brokkolis geerntet, und eine Woche später wurde der erste Frühjahrsbrokkoli gepflanzt. Waren die starken Regenfälle für die Sommerpflanzen willkommen, so schädeten sie diesmal dem zweiten Teil der Winterbrokkolipflanzen, was zu einem Fehlbestand von 10 bis 15 % führte. Auch die Aussaat der ersten Kulturen wurde gestört. Ein Teil der Erbsen und Ackerbohnen wurde auf der Iberischen Halbinsel aufgrund des Wasserüberschusses nicht gedreht und auch die Brokkolipflanzung verzögerte sich.

Im Norden beendeten wir die Ernte der Winterpflanzen mit einem Mangel an Rosenkohl und Lauch. Die trockenen Bedingungen in der zweiten Februarhälfte erlaubten es, am Ende des Monats mit der Aussaat der ersten Erbsen und des Spinats zu beginnen, was eine sehr gute Nachricht ist. Nach einem sehr langen Lockdown-Winter stehen Landwirte und Agronomen in den Startlöchern für die neue Saison. Das Saatgut wird Schritt für Schritt an die Fabriken geliefert,



Aussaat von Brokkoli in Spanien

wir prüfen die Qualität der Keimung und stellen den Pflanzplan für die Saison 2021 fertig.

MARKTINFORMATIONEN

Da pflanzliche Ernährungstrends zu einem globalen Phänomen werden, wird die Kategorie „pflanzenbasiert“ weiterentwickelt. Die Innova-Verbraucherumfrage 2020 ergab, dass die vier wichtigsten Gründe, pflanzliche Alternativen in Betracht zu ziehen, Gesundheit, Ernährungsvielfalt, Nachhaltigkeit und Geschmack sind.

Ardo bietet eine perfekte Antwort auf diesen wachsenden Trend. Das Einfrieren gewährleistet den maximalen Erhalt des Nährstoffgehalts und ermöglicht den Verbrauchern, zu jeder Jahreszeit saisonale Produkte in Spitzenqualität zu kaufen, die auf nachhaltige Weise produziert wurden. Dies ist die perfekte Motivation, um mit der Planung der Ernteprogramme 2021/2022 für das Ardo-Sortiment an Gemüse, Obst und Kräutern zu beginnen.

Wir drücken die Daumen für bessere Ernten im Jahr 2021 ...

Ausgabe: Februar 2021



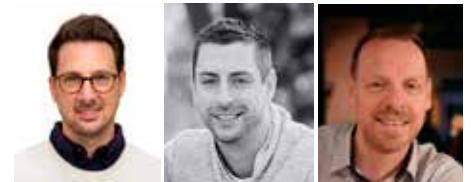
Aussaat von Erbsen in den Niederlanden

Ardo info



Etienne Gavet-Durr

Wir verabschieden uns von **Etienne Gavet-Durr**, der nach 29 Jahren bei Ardo als Culinary Advisor France in den wohlverdienten Ruhestand ging. **Vielen Dank für deine jahrelange kulinarische Inspiration, Etienne!**



David Raymond

Kevin Tregunno

Richard Mann

Wir erweitern unser Vertriebsteam in Nordamerika und Großbritannien. Darum möchten wir Ihnen **David Raymond** und **Kevin Tregunno**, **Business Development Managers** bei Ardo VLM, sowie **Richard Mann**, **Business Sector Manager-Industrial** im Ardo UK Sales Team, vorstellen. Willkommen, David, Kevin und Richard!

Neues coldstore in Zundert



Gefrierhaus Zundert (NL)

In Zundert wurde ein neues Lager für Schüttgut gebaut. Der Coldstore wurde nachhaltig aus hochwertigen Materialien gefertigt. Das positive Ergebnis ist ein hoher Isolationswert und geringer Energieverbrauch. Außerdem wurden Solarmodule auf dem Dach angebracht. In dem modernen Gewerbegebäude ist Platz für 32.000 Paletten. Dort kommen ein Schubmaststapler und Ranger zum Einsatz, die die Paletten an ihren Platz bringen.



Zirkulär denken mit einem Wasserbecken und Solarmodulen



2019 haben wir an unserem Standort in Ardoorie (BE) ein **Bewässerungsbecken** angelegt. Dies füllt sich mit Regenwasser und gereinigtem Abwasser aus der Fabrik und steht dann den Landwirten aus der **Nachbarschaft als Quelle zur Verfügung, die damit ihre Felder während trockenerer Zeiträume bewässern können**. So sorgen wir dafür, dass nichts verloren geht.

Aber das ist noch nicht alles. Das Bewässerungsbecken wurde mittlerweile mit **4860 Solarmodulen** ausgestattet.

Neben der Erzeugung eigener Elektrizität entsteht so ein zusätzlicher Vorteil: Diese Solarmodule sorgen dafür, dass weniger Algen im Becken wachsen und dass wir weniger Wasser verlieren, denn es kommt zu weniger Verdunstung. **Das Dach unseres Verpackungslagers wurde bei der Erweiterung ebenfalls mit 800 Solarmodulen** ausgestattet. Gemeinsam erzeugen diese Solarmodule 2,5 % des Gesamtenergieverbrauchs am Standort Ardoorie. Das führt zu rund **5 % weniger externem Ankauf** – ein schöner nächster Schritt zu unserem Ziel, den Kreis zu schließen.



Bewässerungsbecken mit Solarmodulen, Ardoorie



Verpackungslager mit Sonnenkollektoren, Ardoorie

Die Ardo-Fotodatenbank (DAM) erneuert

Zahlen belegen, dass Sie gerne und häufig die Ardo-Fotodatenbank benutzen. Daher wurde diese aktualisiert! Ab sofort finden Sie noch einfacher die Fotos, die Sie suchen. Sie können sich unter **www.ardo.com/DAM** anmelden.

Beim Besuch unserer aktuellen Datenbank werden Sie automatisch auf die neue Plattform weitergeleitet, wo Ihnen die erforderlichen Anweisungen angezeigt werden. Haben Sie noch Fragen? Wenden Sie sich an unseren Kundendienst!



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