



We preserve nature's gifts

Actual

Guía de noticias - n.º 90 - año 30 - marzo de 2024

Todo lo que necesitas para disfrutar de la primavera

La primavera siempre comienza cuando la revista Ardo Actual llega a casa. ¿Listo para una temporada llena de colores?

Quien dice primavera, dice color. Dale vida a tus platos con un arcoíris de sabores. Puedes hacerlo sin esfuerzo con los deliciosos **boniatos fritos (con un nuevo corte fino!)** y las **coloridas mezclas** de Ardo. La novedad de esta temporada es la **mezcla chop suey**, que completa nuestra gama de mezclas para wok. Al igual que nuestras otras mezclas de verduras, esta **deliciosa mezcla es la manera perfecta de crear un wok en un abrir y cerrar de ojos.**

¿Cuál es la hierba que nos recuerda el ambiente de las mesas y aperitivos de verano? ¡Correcto, la **albahaca!** En esta edición de Ardo Actual profundizamos en las **numerosas ventajas de este clásico tan versátil.**

¿Quieres saber cómo Ardo conseguirá que tu primavera y verano vuelvan a ser deliciosos y fáciles? Lo descubrirás en esta edición de Actual.

Psss, ¿buscas inspiración? **En ardo.com encontrarás infinidad de recetas con nuestros productos.** ¡Síguenos también en las redes sociales para conocer las últimas noticias de Ardo!

¡Que disfruteis de la lectura!



¿Nos vemos en una de estas ferias de primavera?

Ven a probar nuestras novedades en una de las ferias de primavera. ¡Hasta pronto! →

INTERNORGA
Hamburg
Alemania
08-12 Marzo
Stand A4.217
Pabellón A4

HORECATEL
Marche-en-Famenne
Bélgica
10-13 Marzo
Stand 2e17

CFIA
Rennes
Francia
12-14 Marzo
Stand 4-B64
Pabellón 4

ALIMENTARIA
Barcelona
España
18-21 Marzo
Stand 2B271
Pabellón 2

APAS BRAZIL
São Paulo
Brasil
13-16 Mayo
Stand 1112

La albahaca se sitúa en el centro de atención

Las hierbas son el toque final de cualquier plato. Además, **en su forma fresca ultracongelada son más prácticas**. ¿La prueba? Hemos hecho la comparación con la hierba de verano por excelencia: **la albahaca**.

Los resultados de nuestra prueba no pueden ser más claros:

Las hierbas frescas congeladas se llevan la palma! No solo ofrecen una gran facilidad de uso, sino que también son **la opción más económica**. Por el precio de 36 gramos de albahaca fresca o 55 gramos de albahaca seca, tienes 250 gramos de albahaca fresca congelada.

Fresco congelado = la opción más barata!

¿Otras ventajas?

Con la albahaca fresca ultracongelada **no se generan restos** y está **lista para usar**: ya está lavada y cortada. Además, se puede conservar en el congelador hasta 18 meses (**no se desperdicia nada**) y la albahaca conserva su color verde fresco y su delicioso aroma. **¡Las hierbas frescas ultracongeladas son la forma más fácil de consumo!**



Bolsa con cierre



	FORMATO CONGELADO	FORMATO FRESCO	FORMATO SECO
Por el mismo precio, tienes	250 gramos	36 gramos	55 gramos
Restos	Cero desperdicio de alimentos, todo se utiliza. Usa lo que necesites, el resto vuelve al congelador	Muchos restos. La albahaca que no se utiliza no dura mucho tiempo y puede ser un desperdicio	Cero desperdicio de alimentos, todo se utiliza
Uso	Lavada y precortada: muy práctico, bolsa con cierre	Se puede lavar y cortar	Lista para usarse
Aroma	Aroma fresco de albahaca	Aroma fresco de albahaca	Olor seco (a hierbas), no aromático
Color	Verde fresco	Verde fresco	Marrón
Textura	Textura natural y suave	Textura natural y suave	Textura dura
Almacenamiento	18 meses	Vida útil corta	Vida útil prolongada

La base: albahaca

Sin nada más: albahaca en **su forma más pura**, disponible en 250 gramos, 1 kg y 10 kg. Fácil de incorporar en un sinfín de platos y un imprescindible en la cocina mediterránea.

Art. code:

10001149 - 8 x 250g

10001150 - 10 x 1kg

10002130 - 1 x 10kg

10001560 - 1 x 10kg - Bio

Elemento clave en la mezcla de hierbas napolitana



Alla Napoletana, nuestra **mezcla de hierbas de verano** con tomates, tomates secos, orégano y albahaca natural, hará de cualquier pizza, bruschetta, pasta, carne o pescado un plato digno del sur de Italia. O también puedes utilizarla como **toque final** en otros platos.

Art. code: 10001356 - 8 x 250g

La albahaca en mezcla de hierbas all'Italiana



No **hay toque italiano** sin albahaca, ¿verdad? La mezcla de especias all'Italiana con albahaca, perejil, ajo, tomillo, orégano y cebolla roja les da a tus platos, marinados, salsas y aderezos un toque italiano molto buono.

Art. code: 10001369 - 8 x 250g

Mozzarella de tomate con vinagreta de albahaca

Risotto con espinacas y aliño de albahaca

Canelones con ricotta y albahaca

Pesto de albahaca

Bulgur a la italiana con tomate y burrata

Pasta Napoletana

Una hierba, mil y una aplicaciones

La albahaca quizás sea la **hierba más versátil** de la cocina. Es la base **de clásicos atemporales** como el pesto y la ensalada caprese, pero también es la protagonista de un sorprendente queso cremoso o incluso una crema en un plato italiano. La albahaca es indispensable en cualquier cocina mediterránea: en salsas de pasta, como guarnición para pizzas, ensaladas y platos de tomate. ¿Y sabías que incluso el helado de albahaca está delicioso? **Sorprendente**, ¿verdad?

Cultivo propio de albahaca en Europa

Hasta ahora cultivábamos tu albahaca de confianza en Francia, pero ahora también la cultivamos en una excelente zona de cultivo en **Austria**.

¡Un arco iris de colores en el plato!

Si quieres cocinar de forma variada y deliciosa, lo ideal es crear un arcoíris en el plato. ¡Cuanto más color, más saludable y más bonito! Es así de simple y aún más fácil, con las mezclas de verduras de Ardo. Desde la nueva mezcla de verduras para chop suey hasta nuestros boniatos fritos: ¡cocinar un arcoíris nunca había sido tan sencillo!

nuevo corte
extra fino

Más crujiente

Boniato frito corte fino: ¡mucho más crujiente!

El boniato frito es el favorito del público y una **alternativa** a las patatas fritas. Puedes preparar este **delicioso boniato frito ligeramente dulce** en el horno o en la freidora. ¡El **nuevo corte extra fino** lo hace **aún más crujiente!** Ideal como aperitivo, con una hamburguesa o como guarnición. Producto sin gluten y vegano.

Art. code:

10002470 - 4 x 2kg (NUEVO: corte extra fino)

10001248 - 12 x 450g

10001249 - 4 x 2kg



NUEVO



Rebosante
de verduras

Chop chop: mezcla de verduras para chop suey

Con las mezclas para wok de Ardo, puedes prepararla muy rápido. Prueba la **mezcla de chop suey**, ideal si quieres **preparar platos asiáticos en el wok rápidamente**. Con brotes de soja, tiras de zanahoria, judías cortadas, champiñones laminados, pimientos rojos y puerros en dados, obtenemos la base perfecta para un plato lleno de verduras picadas. Piensa en platos orientales al wok, sopas, curris...

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



¿Ya las has probado?

Los días son cada vez más largos: es hora de disfrutar de un aperitivo al aire libre o, por fin, de encender la barbacoa. En Ardo encontrarás todo lo que necesitas para preparar un aperitivo diferente. ¡No te pierdas estas sorprendentes novedades en el menú!

Viva el guacamole: dados de aguacate muy prácticos

¿Cuál es el secreto de un delicioso guacamole? ¡Un aguacate en su punto óptimo de maduración, por supuesto! Usa el **aguacate en dados** de Ardo para hacer guacamole, una ensalada de verano, un poke bowl o un wrap.

Art. code: 10002443 - 10 × 1kg

La fiebre del edamame

¿Sabías que la mayoría de los edamames provienen de Asia? Pero no en Ardo pues desarrollamos la tecnología agronómica para cultivarlos también **en Europa**, en Marchfeld (Austria). Con su color verde intenso y su sabor dulce, los **edamames en vaina** son **un aperitivo de lo más original**. Prepáralos al vapor, añádeles sal o soja y a disfrutar.

Art. code: 10002335 - 10 × 1kg

Apto para barbacoa: Corn Ribs

Estas **deliciosas mazorcas de maíz dulce cortadas en cuatro** son perfectas para asar en la barbacoa. También **son ideales para el aperitivo**: una salsa fresca y tendrás un tentempié sorprendente en la mesa. Prepáralas en el horno convencional o en el rápido para conseguir que queden espectaculares, ya que son **perfectas como guarnición o en platos para compartir**. ¿O por qué no las incorporas a **una ensalada de verano**?

Art. code: 10002471 - 4 × 2,5kg

¡Añade frescura y frutas a tu verano!

¿Tarta de fruta, helado con coulis de fruta o una ensalada donde la fruta sea la protagonista como postre refrescante? ¡Delicioso! Desafortunadamente, la oferta de fruta fresca puede ser limitada en determinadas estaciones o no tener la madurez perfecta.

Afortunadamente, Ardo ofrece una excelente alternativa durante todo el año con su extensa gama «Les Fruits». Ardo garantiza más de 15 variedades de fruta, ya sea de un solo tipo como deliciosas mezclas de frutas, de estupenda calidad. Nuestros responsables de calidad supervisan continuamente los campos de cultivo en todo el mundo, utilizando técnicas avanzadas para garantizar un proceso de congelación rápido y eficiente. De este modo, **el sabor y los nutrientes se conservan de forma óptima** y la fruta se envasa perfectamente fresca ultracongelada.

Algunos productos de nuestra gama de frutas ya están **disponibles en bolsas de 450 g** (que sustituyen a las cajas de 300 g), al igual que estas dos deliciosas mezclas de frutas que se indican a continuación.

NUEVO



Fresa y arándanos en rodajas

Disfruta de la versatilidad y la dulzura natural de esta **mezcla de rodajas de fresa y arándanos**. ¡Esta deliciosa mezcla le dará un toque veraniego a todos tus postres favoritos para el verano!

Art. code: 10002505 - 12 x 450g



Fruta de verano

Esta deliciosa **mezcla de frambuesas frescas congeladas, grosellas negras, moras y fresas** es el complemento ideal para todas tus creaciones veraniegas. Basta que descongeles la fruta de forma sencilla y la uses enseguida en ensaladas frescas de fruta, coloridos cocteles sin alcohol, deliciosos helados y tartas.

Art. code: 10002506 - 12 x 450g



Noticias sobre el mercado y las cosechas

Edición: finales de enero de 2024

1,4 °C por encima de la temperatura media preindustrial. Este es el promedio global alcanzado en 2023...

Resulta impresionante observar el impacto de tal desviación respecto a nuestra realidad histórica. Las temperaturas extremas se están convirtiendo en algo habitual, con largos periodos de sequía y lluvias. Estas condiciones inusuales tienen un impacto impredecible en nuestros cultivos.

En el norte, los problemas comenzaron en septiembre, cuando la **coliflor** maduró mucho antes de lo normal, lo que provocó un solapamiento conflictivo con la cosecha de **judías** y **zanahorias baby**.

Los problemas se incrementaron con las **precipitaciones excepcionales** de mediados de octubre. En Ardoois, se registraron 555 mm (corresponde a 8 meses

de precipitaciones) entre el 15 de octubre y principios de enero. Con estas condiciones, la cosecha resultó imposible en muchos casos, y numerosos cultivos continuaron en el suelo, expuestos a fuertes heladas durante la segunda semana de enero.

Como resultado, este año hemos tenido **la peor cosecha de coles de Bruselas**, con una escasez de más del 30 % del volumen. El impacto y las pérdidas en las zanahorias son aún mayores. Se prevé la pérdida o destrucción de una enorme cantidad de nuestras zanahorias baby y otras variedades de zanahorias a causa de las inundaciones y las heladas.

Por supuesto, también se verán afectados otros cultivos de invierno como el **apio nabo**, el **salsifi** y el **puerro**.

De todas las temporadas de invierno de la región, para los agricultores esta es, sin duda, la peor...

Desafortunadamente, el 2023 también ha sido el año con mayor consumo mundial de carbón, gasolina y gas hasta la fecha, una tendencia que continuará aumentando cada vez más rápido...

En el sur de Europa, el final de la temporada de **pimientos** sufrió las consecuencias del adelanto de las precipitaciones después de una temporada difícil afectada por las temperaturas extremas del verano. Como consecuencia, hemos perdido cerca del 20 % del volumen.

Lamentablemente, las condiciones cálidas y lluviosas de octubre/noviembre no fueron las adecuadas para el desarrollo de *Alternaria* y *Botrytis* en el **brócoli**. La primera parte de la temporada ha sido muy negativa en España y Portugal. En estos momentos, se espera que la segunda parte de la temporada de brócoli se vea menos afectada, aunque, sin duda, el mercado experimentará una **falta de volumen**.

Las buenas noticias nos llegan de nuestras plantaciones de hierbas, donde el cultivo de la mayoría de las especies anuales ha resultado un éxito. La selección de nuevas variedades resistentes y la implementación de nuevas técnicas de cultivo parecen dar frutos y ser prometedoras de cara a las próximas temporadas.



Campos totalmente inundados en Flandes Occidental, Bélgica



Campo de puerros inundado cerca de nuestra fábrica de Ardoois, Bélgica



Ardo Corporate Sustainability Report 2023

Lea el nuevo Informe de Sostenibilidad Corporativa de Ardo en www.ardo.com

La producción mundial de alimentos es responsable del 30 % de las emisiones de gases de efecto invernadero y hasta del 80 % de la pérdida de biodiversidad. Al mismo tiempo, vemos que el cultivo de nuestros alimentos **está sufriendo el cambio climático**. Hemos visto cómo los **cultivos han disminuido drásticamente** en los últimos seis años.

Por lo tanto, el sistema alimentario mundial debe **cambiar radicalmente**. Para lograrlo, Ardo aspira a un **doble impacto positivo**: por un lado, una amplia oferta de **productos nutritivos y vegetales** y, por otro, la **reducción de su impacto medioambiental**.

Para reforzar nuestro compromiso, el 1 de diciembre de 2023 firmamos la **carta de compromiso para la iniciativa Objetivos Basados en la Ciencia (Science Based Targets Initiative, SBTi**, por sus siglas en inglés). El objetivo es establecer objetivos basados en la ciencia para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero en línea con los acuerdos climáticos de París.

También queremos combatir el cambio climático con **el programa MIMOSA+**, que tiene como **objetivo restaurar la salud del suelo** e implementar **prácticas agrícolas regenerativas**. Estos esfuerzos, presentados



Evento "Let's Meet in the Field event" en septiembre de 2023

en nuestro **evento «Let's Meet in the Field»** en septiembre de 2023, son cruciales en nuestro plan climático.

Por supuesto, Ardo no está solo en esto. Más que nunca, debemos afrontar **JUNTOS** los grandes retos del futuro. **Colaboramos** con nuestros agricultores, empleados, clientes y la comunidad en general, es decir, contigo. **Todos** podemos contribuir a la sostenibilidad de nuestro sistema alimentario.



Gabrielle Kalkwijk, Directora General de Ardo, firma la carta de compromiso de la SBTi



@ in f YouTube

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