



We preserve nature's gifts

Actueel

Nieuwsgids - nr. 90 - jaargang 30 - maart 2024

Alles voor een heerlijk voorjaar

De lente begint pas echt als de nieuwe Ardo Actueel in de bus zit. Klaar voor een seizoen dat barst van de kleuren?

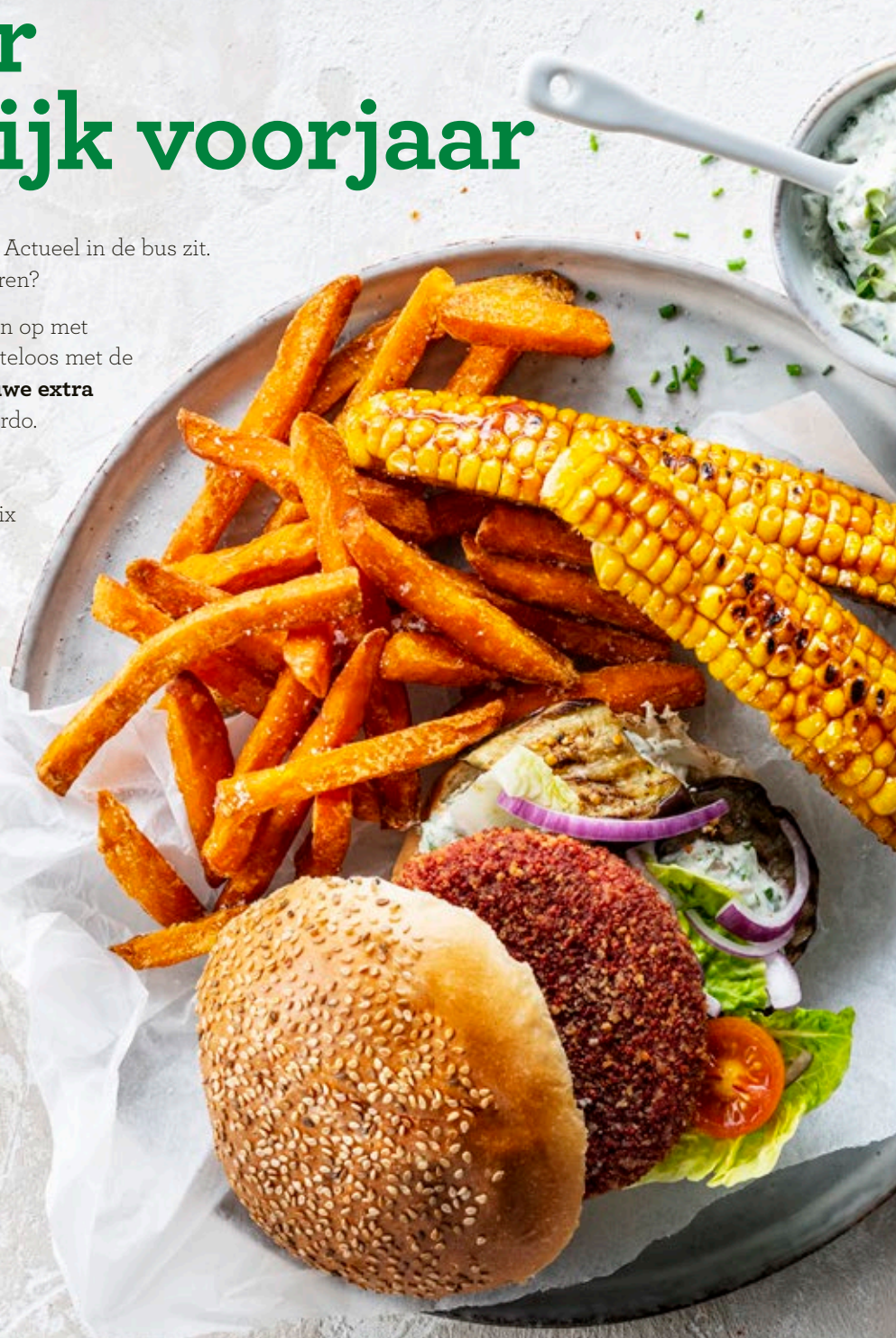
Wie lente zegt, zegt kleur. Vrolijk je gerechten op met een regenboog aan smaken. Dat doe je moeiteloos met de **heerlijke zoete aardappel frietjes (in nieuwe extra dunne snit!)** en de **kleurrijke mixen** van Ardo. Nieuw dit seizoen is de **chop choy mix**, een aanvulling op ons gamma wokmixen. Net als onze andere groentemixen is deze mix **veelzijdig, lekker** en dé manier om **in een handomdraai een heerlijk wokgerecht** op tafel te toveren.

Welk kruid roept bij iedereen de sfeer op van zomers tafelen? Inderdaad, **basilicum!** In deze Ardo Actueel verdiepen we ons in de **vele voordelen van deze veelzijdige klassieker**.

Benieuwd hoe Ardo jouw voorjaar en zomer weer extra lekker, gemakkelijk en duurzaam maakt? Je ontdekt het verder in deze editie van Actueel.

Psst: ben je op zoek naar inspiratie? **Op ardo.com vind je tal van recepten met onze producten.** Volg ons ook op onze sociale mediakanalen voor de laatste Ardo-nieuwtjes!

Veel leesplezier!



Zien we je op één van de voorjaarsbeurzen?

Kom onze nieuwigheden proeven op een van de voorjaarsbeurzen. We ontmoeten je er graag! →

INTERNORGA
Hamburg
Duitsland
08-12 maart
Stand A4.217
Hall A4

HORECATEL
Marche-en-Famenne
België
10-13 maart
Stand 2e17

CFIA
Rennes
Frankrijk
12-14 maart
Stand 4-B64
Hall 4

ALIMENTARIA
Barcelona
Spanje
18-21 maart
Stand 2B271
Hall 2

APAS BRAZIL
São Paulo
Brazilië
13-16 mei
Stand 1112



Zomerkruid in de kijker: basilicum!

Kruiden zijn de finishing touch van elk gerecht. **In vriesverse vorm hebben ze trouwens niets dan voordelen.** Het bewijs? Wij deden de vergelijking met het zomerse kruid bij uitstek: **basilicum!**

De resultaten van onze test zijn luid en duidelijk: leve vriesverse kruiden!

Niet alleen leveren ze een groot gebruiksgemak, ze komen ook als **goedkoopste optie** uit de bus. Voor de prijs van 36 gram verse of 55 gram gedroogde basilicum heb je maar liefst 250 gram vriesverse basilicum.

Vriesvers = goedkoopste optie!

Nog meer voordelen?

Bij vriesverse basilicum heb je **geen afval** en je basilicum is **gebruiksklaar**: alles is voorgewassen en voorgesneden. Daarnaast bewaar je het tot 18 maanden in de diepvries – **zero food waste** dus – en behoudt je basilicum haar frisgroene kleur en heerlijke geur.

Vriesverse kruiden zijn jouw convenient way to go!

Pure smaak

Gebruiksklaar



Minder afval

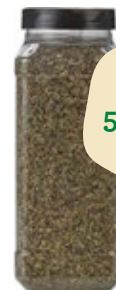
Handige zipverpakking!



250 gram



36 gram



55 gram

	VRIESVERS	VERS	DROOG
Voor dezelfde prijs heb je	250 gram	36 gram	55 gram
Afval	Zero food waste: alles wordt gebruikt. Gebruik wat je nodig hebt, de rest stop je terug in de vriezer	Veel afval: overtollige basilicum blijft niet lang goed en kan voor food waste zorgen	Zero food waste: alles wordt gebruikt
Gebruik	Gewassen en voorgesneden: erg convenient, zip-bag	Nog volledig te wassen en versnijden	Klaar voor gebruik
Geur	Frisse basilicum geur	Frisse basilicum geur	Droge geur (grassig), niet aromatisch
Kleur	Frisgroen	Frisgroen	Bruin
Textuur	Natuurlijke, zachte textuur	Natuurlijke, zachte textuur	Harde textuur
Bewaren	18 maanden	Korte shelf life	Lange shelf life

De basis: basilicum mono

Rechttoe rechtaan: **basilicum** in haar **puurste vorm, beschikbaar in 250 gram, 1 kg en 10 kg**. Gemakkelijk te verwerken in oneindig veel gerechten en een must-have in de zuiderse keuken. Tip: deze bestaat ook bio (10 kg)!

Art. code:

10001149 - 8 x 250g

10001150 - 10 x 1kg

10002130 - 1 x 10kg

10001560 - 1 x 10kg - Bio

Key player in de Kruidenmix alla Napoletana



Deze **zomerse kruidenmix** met tomaten, ovengedroogde tomaten, oregano en natuurlijk basilicum tilt elke pizza, bruschetta, pasta-, vlees- of visgerecht tot heerlijk zuiderse hoogten. Of gebruik hem als **finishing touch** op andere gerechten.

Art. code: 10001356 - 8 x 250g

Bello basilico in de Kruidenmix all'Italiana



Geen **Italiaanse touch** zonder basilicum, toch? De **Kruidenmix all'Italiana** met basilicum, peterselie, wilde look, tijm, oregano en rode ui geeft je gerechten, marinades, sauzen en dressings een molto buono Italiaanse toets.

Art. code: 10001369 - 8 x 250g

Tomaat mozzarella met basilicum vinaigrette

Risotto met spinazie en basilicum dressing

Cannelloni met ricotta en basilicum

Basilicumpesto

Bulgur op Italiaanse wijze met tomaat en burrata

Pasta Napoletana

Eén kruid, duizend-en-een toepassingen

Basilicum is misschien wel het meest **veelzijdige kruid** in je keuken. Het is de basis voor **tijdloze klassiekers** zoals pesto en salade caprese, maar net zo goed is het de hoofdrolspeler in een verrassende smeerkaas of zelfs als crème bij een Italiaans gerecht. Basilicum is onmisbaar in elke Mediterraanse keuken: in pastasauzen, als topping bij pizza's, salades en tomatengerechten. En wist je dat zelfs basilicumijds een echte winner is? **Verrassend**, niet?

Eigen Europese basilicumteelt

Tot nu toe teelden we jouw vertrouwde basilicum enkel in Frankrijk, maar nu telen we het ook in een uitstekend teeltgebied in **Oostenrijk**.

Een regenboog aan kleuren op je bord!

Wil je gevarieerd en lekker koken, dan creëer je best een regenboog op het bord. Hoe meer kleur, hoe gezonder – en mooier! Zo simpel is het eigenlijk. Van onze oranje zoete aardappelfrietjes tot de heerlijk nieuwe chop choy mix: we maken het jou extra gemakkelijk!

nieuwe extra
dunne snit

Extra crispy

Zoete aardappelfrietjes: nieuwe snit, nóg krokanter!

Ardo's zoete aardappelfrietjes zijn echte publiekslievelingen en een **heerlijk alternatief** voor aardappelfrietjes. Je bereidt deze heerlijk **knapperige en lichtzoete** frietjes in de oven of friteuse. **De nieuwe extra dunne snit** maakt ze **extra crispy!** Ideaal als aperitief, bij een burger of als side dish. Glutenvrij en vegan.

Art. code:
10002470 - 4 x 2kg (NIEUW: dunne snit)
10001248 - 12 x 450g
10001249 - 4 x 2kg



NIEUW



Chopvol
groenten

Chop chop: de chop choy mix

Met de wokmixen van Ardo mag het extra snel gaan. Probeer eens de **chop choy mix**, ideaal als je **vlot Aziatische gerechten in de wok** wil bereiden. Met de sojascheuten, wortelreepjes, gesneden boontjes, gesneden champignons, rode paprikablokjes en preiblokjes is het de perfecte basis voor een gerecht chopvol groenten. Denk maar aan Oosterse wokgerechten, soepen, curry's, ..

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



Probeerde je deze al?

De dagen worden langer – tijd om buiten te aperitieven of eindelijk de barbecue aan te steken. Bij Ardo vind je alles voor een geslaagde apero! Zet zeker eens Ardo's verrassende nieuwigheden op het menu!

Holy guacamole: handige avocadoblokjes

Hét geheim van een lekkere guacamole? Een **perfect gerijpte avocado**, natuurlijk! Verwerk de **handige avocadoblokjes** van Ardo in guacamole, een zomerse salade, poké bowl of wrap.

Art. code: 10002443 – 10 × 1kg

Een boontje voor edamame

Wist je dat de meeste edamame sojabonen uit Azië komen? Niet bij Ardo: we ontwikkelden de agrotechnologie om ze ook **in Europa** – in Marchfeld, Oostenrijk – te telen. Met haar **frisgroene kleur en zoete smaak** vormen de **edamameboontjes in de peul** een origineel aperitiefhapje. Stomen en afwerken met zout of soja, en smullen maar.

Art. code: 10002335 – 10 × 1kg

BBQ-proof: corn ribs

Deze heerlijke, **in vier gesneden zoete maïskolven** zijn perfect om te grillen op de barbecue. Bereid ze in de oven of speed oven voor de unieke krul. Perfect als **bijgerecht of bij food sharing**. Of waarom verwerk je ze niet in een **zomerse salade**? Ideaal ook voor de apero: een fris dipsausje erbij en je hebt zo een verrassend hapje op tafel staan.

Art. code: 10002471 – 4 × 2,5kg

Fris en fruitig de zomer in!

Fruittaart, ijs met fruitcoulis of een gevarieerde fruitsalade als verfrissend dessert? Heerlijk! Helaas kan het aanbod van vers fruit tijdens bepaalde seizoenen beperkt zijn, of heeft het fruit niet de perfect rijpheid.

Gelukkig biedt Ardo met het uitgebreide assortiment "Les Fruits" het hele jaar door een uitstekend alternatief. Ardo garandeert meer dan 15 soorten fruit, zowel mono fruitsoorten als heerlijke fruitmixen, van perfecte kwaliteit. Onze kwaliteitsverantwoordelijken houden voortdurend toezicht op teeltvelden wereldwijd, waarbij geavanceerde technieken zorgen voor een snel en efficiënt invriesproces. Hierdoor blijven **smaak en voedingsstoffen optimaal behouden**, en wordt het fruit perfect vriesvers verpakt.

Enkele producten uit ons fruitgamma zijn voortaan **beschikbaar in 450g zakjes** (ter vervanging van de 300g doosjes), net als deze 2 heerlijke onderstaande fruitmixen.

NIEUW



Aardbeischijfjes en bosbessen

Geniet van de veelzijdigheid en de natuurlijke zoetheid van deze **mix van aardbeischijfjes en bosbessen**. Deze heerlijke mix voegt meteen een vleugje zomer toe aan al je favoriete zomerdesserts!

Art. code: 10002505 - 12 x 450g



Zomerfruit

Deze **heerlijke mix van vriesverse frambozen, zwarte bessen, braambessen en aardbeien** is een perfecte toevoeging aan al je zomerse creaties. Het enige wat je hoeft te doen is het fruit eenvoudig te laten ontdooien en je kunt het meteen gebruiken in verfrissende fruitsalades, kleurrijke mocktails, verrukkelijke ijsjes en smaakvolle taarten.

Art. code: 10002506 - 12 x 450g



Markt- en oogstberichten

Editie: eind januari 2024

1,4 °C boven de pre-industriële gemiddelde temperatuur. Dit is het wereldwijde gemiddelde dat in 2023 is bereikt ...

Het is indrukwekkend om te zien welke weerslag zo'n afwijking heeft op de historische realiteit. Extreme temperaturen komen steeds vaker voor, met lange periodes van droogte of regen. Deze abnormale omstandigheden hebben een onvoorspelbare impact op onze gewassen.

In het noorden begonnen de problemen in september, toen de **bloemkolen** veel vroeger rijp waren dan normaal, waardoor er een problematische overlapping ontstond met de oogst van **bonen** en **babywortelen**. De problemen namen toe met de **uitzonderlijke regenval** van midden oktober. In Ardoorie noteerden we tussen 15 oktober en het begin van de maand januari 555 mm (het equivalent van 8 maanden regen). Onder deze omstandigheden was

het oogsten vaak onmogelijk, en veel gewassen bleven in de grond zitten en werden in de tweede week van januari blootgesteld aan strenge vorst.

Daardoor hadden we dit jaar de **slechtste spruitenoogst** ooit, met een volume dat meer dan 30% lager lag. De impact op en de verliezen bij de wortelen zijn nog groter. Naar verwachting zal een enorme hoeveelheid van onze baby- en andere wortelen verloren gaan of vernietigd worden door overstromingen en vorst.

De andere wintergewassen zoals **knolselder**, **schorseneren** en **prei** zullen natuurlijk ook worden getroffen. Volgens de boeren is dit het slechtste winterseizoen ooit in de regio.

Jammer genoeg is 2023 ook het jaar met het tot nu toe hoogste wereldwijde verbruik van houtskool, olie en gas, wat betekent dat deze trend zich steeds sneller zal voortzetten ...

In Zuid-Europa had het einde van het **paprikaseizoen** te lijden onder de vroege regenval na een moeilijke zomerperiode met extreme temperaturen. Daardoor missen we

ongeveer 20% van het volume.

De warme en regenachtige omstandigheden van oktober/november waren helaas verre van perfect voor de ontwikkeling van *Alternaria* en *Botrytis* in **broccoli**. Het eerste deel van het seizoen was erg slecht in Spanje en Portugal. Het tweede deel van het broccoliseizoen zal hopelijk minder getroffen worden, maar er zal zeker een **tekort aan volume** in de markt zijn.

Het goede nieuws komt van onze kruidenfabrieken, waar de oogst van de meeste eenjarige soorten een succes was. De selectie van nieuwe resistente rassen en de toepassing van nieuwe teelttechnieken lijken vruchten af te werpen en laten het beste hopen voor de komende seizoenen!



Overstroomde velden in West-Vlaanderen, België



Overstroomd preiveld in de omgeving van onze fabriek in Ardoorie, België



Ardo Corporate Sustainability Report 2023

Lees nu
Ardo's nieuwe
Corporate
Sustainability Report
op www.ardo.com

Voedselproductie wereldwijd is verantwoordelijk voor 30% van de broeikasgasuitstoot en tot 80% van het biodiversiteitsverlies. Tegelijkertijd zien we dat het telen van onze voeding **lijdt onder de klimaatverandering**. Zo zagen we hoe de **opbrengsten in de velden** de afgelopen zes jaar sterk **verminderden**.

Het wereldwijde voedselsysteem moet dus **radicaal anders**. Om dit te realiseren, streeft Ardo naar een **dubbele positieve impact**: enerzijds een groot aanbod **voedzame, plantaardige producten** en anderzijds de **vermindering van haar milieu-impact**.

Om onze toewijding kracht bij te zetten, ondertekenden we op 1 december 2023 de **commitmentbrief voor het Science Based Target-initiatief (SBTi)**. Dat wil wetenschappelijk onderbouwde doelen vaststellen om de broeikasgasuitstoot te verminderen in lijn met de klimaatakkoorden van Parijs. We willen ons ook wapenen tegen de klimaatverandering met het **MIMOSA+programma**, dat de **bodemgezondheid wil herstellen** en



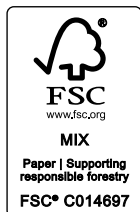
Let's Meet in the Field event in september 2023

regeneratieve landbouwpraktijken wil implementeren. Die inspanningen, zoals voorgesteld tijdens ons **'Let's Meet in the Field' evenement** in september 2023, zijn cruciaal in ons klimaatplan.

Ardo staat hierin natuurlijk niet alleen. Meer dan ooit moeten we **SAMEN** de grote uitdagingen van de toekomst aangaan. We werken samen met onze landbouwers, werknemers, klanten en brede gemeenschap – kortom: met jou. Iedereen kan zijn steentje bijdragen in het verduurzamen van ons voedselsysteem.



Gabrielle Kalkwijk, CEO van Ardo, ondertekent de SBTi engagement brief



@ in f YouTube

Meer info over hoe Ardo uw gegevens verwerkt:
<https://ardo.com/en/privacy-policy-customers-and-suppliers>
VOLG ARDO OP WWW.ARDO.COM



We preserve nature's gifts