



We preserve nature's gifts

Actual

Guía de noticias - n.º 91 - año 30 - septiembre de 2024

Verduras, hierbas y frutas frescas ultracongeladas: deliciosas y sencillas todo el año

Venga a probar las novedades de Ardo en una de estas ferias

GASTVRIJ ROTTERDAM

Rotterdam, los Países Bajos
23-25 de septiembre
Stand 5.203

CONXEMAR

Vigo, España
1-3 de octubre
Stand 3C 54

SIAL

París, Francia
19-23 de octubre
Stand 5A P180

ALLES FÜR DEN GAST

Salzburgo, Austria
9-13 de noviembre
Stand 10-0305

HORECA EXPO

Gante, Bélgica
17-20 de noviembre
Stand 8215

HORECAVA

Amsterdam, los Países Bajos
13-19 de enero
Hall 8 Stand 08.123

SIRHA

Lyon, Francia
23-27 de enero
Hall 3.2 Stand 3C126



Un congelador lleno de espinacas

extranutritivas

deliciosas

listas para usar

ahorro en costes

Las **espinacas** son nutritivas, sabrosas y se pueden usar de muchas maneras: al vapor, en tortilla, en quiches, mezcladas en sopa o batido... En su forma fresca ultracongelada, esta verdura de hoja versátil, aporta muchas ventajas.

En Ardo, congelamos nuestras espinacas inmediatamente después de la cosecha, por lo que **conservan todas las vitaminas y minerales**.

Además, nuestras espinacas frescas ultracongeladas vienen en cómodas

porciones y, por lo tanto, **se conservan más tiempo** que las espinacas frescas. Solo usas lo que necesitas, y así se **evita el desperdicio de alimentos**. Las espinacas frescas ultracongeladas de Ardo ya están lavadas y **listas para usar**. ¡Así todo son ventajas!

La gama de espinacas de Ardo (de hojas sueltas, troceadas, en porciones, en dados y preparadas) se amplía ahora también para incluir **2 preparados de espinacas listos para el consumo**.



Nuevo



VEGAN

Art. code: 10004739
10x1kg • porciones de 15g

Espinacas cremosas

Descubre la clásica crema de espinacas de una forma nueva y más sostenible con una deliciosa salsa de nata vegana. **Disfruta del mismo sabor pleno y la misma textura cremosa, ahora completamente vegetal**. Perfecta para todo tipo de recetas, como los portobellos rellenos o una lasaña vegana, o como sabroso componente de una comida. **Apto para todo el mundo**, desde veganos a flexitarianos, este eterno favorito también es ideal para alérgicos a la lactosa o al gluten. Sólo hay que recalentarlo y ¡listo!



Nuevo

Art. code: 10004790
10x1kg

Espinacas mediterráneas

¿Espinacas? ¡Deliciosas! Pero **espinacas con tomate, pimientos asados, cebolla y hierbas aromáticas**, ¡eso sí que es delicioso! Esta mezcla de verduras lista para usar se convertirá sin duda en su nueva favorita. Ideal para preparar pasta, risotto, platos al horno o como sabrosa guarnición de pescado o carne. También es perfecta como componente de comidas en diversos platos. Sólo hay que calentar y ¡listo!



Nuevo

Art. code: 10004737
4x2,5kg • porciones de 50g

Espinaca "Foglia"

Es posible que ya conozcas nuestras **espinacas en capas**: al apilar las hojas de **espinacas jóvenes, conservan mejor su textura y forma**. Las porciones son un poco más pequeñas, pero la calidad sigue siendo excelente. **Son muy fáciles de dividir**. ¡Deliciosas en varias recetas y queda muy bonito en el plato!



*Espinacas cremosas,
medias patatas peladas y
salchichas de coliflor*

*Espinacas "Foglia"
salteadas con ajo y
garbanzos*



*Conchiglie con
espinacas "Foglia"
y ricota*



*Batido de
espinacas y
menta*



*Penne con espinacas
mediterráneas y
parmesano*



*Lasaña de verduras con
espinacas cremosas y grill
mix à la Siciliana*



*Quiche de espinacas
mediterráneas*



*Huevo escalfado
a la florentina*



Soffritto, una combinación flexible de sabores

Soffritto, que es la mezcla de verduras italiana que se utiliza en innumerables platos, desde salsas suaves hasta guisos contundentes. Esta mezcla se compone de los ingredientes esenciales: **cebolla, zanahoria y apio cortado en brunoise**. Ya han sido lavados y cortados. Por cierto, este sabroso producto se puede emplear para todo: utilízalo como base para todo tipo de salsas, un risotto cremoso, un colorido estofado o una sopa de verduras minestrone. ¡Deja volar tu creatividad culinaria!



Nuevo

Mezcla para sofrito italiano
Art. code: 10004738
10x1kg



Minestrone alla napoletana

¿Ya la has probado?



Aguacate en cubos

Art. code: 10002443
10x1kg



Boniato frito - corte fino

Art. code: 10002470
4x2kg



Costillas de maíz - Corn ribs

Art. code: 10002471
10x1kg

Noticias sobre el mercado y las cosechas edición junio-julio 2024

Tras varios meses extremadamente húmedos, junio finalmente trajo un poco de alivio a las regiones septentrionales. Las precipitaciones se mantuvieron en torno a la media, aunque fue ligeramente más fresco y menos soleado de lo habitual. Por suerte, la última semana de junio dio paso a un tiempo más cálido y soleado, que continuó en julio.

En las regiones septentrionales, el cambio estacional conlleva la posibilidad de que las cosechas vuelvan a concentrarse este verano, con el consiguiente riesgo de que, al igual que el año pasado, varios cultivos se cosechen al mismo tiempo fuera de su temporada habitual.

En el caso de **las espinacas**, las condiciones meteorológicas de primavera distaron mucho de ser óptimas. La producción se redujo en todas las regiones de cultivo de Bélgica, Francia, Austria y los Países Bajos. Por suerte, las perspectivas de siembra de primavera en Flandes son positivas, lo que podría compensar parte de las pérdidas. En los alrededores de nuestra fábrica de Geer (BE), todos los campos se sembraron en abril, pero los rendimientos están por debajo de la media. Con el fin de compensar esta situación, está previsto sembrar una mayor

superficie de espinacas de verano, que se espera estén listas para su procesamiento a finales de julio.

El cultivo de **judías** también sufrió las consecuencias de la primavera húmeda y fría, lo que provocó la inutilización de campos y retrasos significativos. Por eso, la siembra se ha prolongado hasta mediados de julio en ciertas regiones de Francia y Flandes.

La cosecha de **zanahorias** se retrasó, y se esperan volúmenes limitados de agosto a octubre.

En el caso de **los guisantes**, la cosecha comenzó con unos resultados heterogéneos. Los primeros guisantes de Zundert (NL) y el norte de Francia sufrieron las consecuencias del exceso de agua, lo que provocó bajos rendimientos, aunque las condiciones de cultivo en Flandes son ahora favorables.

En las regiones meridionales, junio trajo más lluvia de lo habitual, con tormentas ocasionales y granizo. Las temperaturas fluctuaron mucho, pero en general se mantuvieron en torno a la media o ligeramente por debajo de ella. A pesar de ello, los cultivos de verano prometen.

La cosecha de **guisantes** en Saint-Sever (FR) terminó con unos rendimientos inferiores a los previstos. En Benimodo (ES), la temporada fue intensa pero coherente, lo que se tradujo en unas buenas proporciones y calidad.

El **brócoli de primavera** en Portugal y España tuvo una cosecha exitosa con un rendimiento constante y una buena calidad.

La cosecha de **pimiento verde** en España y Portugal se ha retrasado ligeramente. En general, los campos presentan un buen aspecto, con una maduración homogénea y un buen desarrollo, a pesar de los daños causados por el granizo en Badajoz (ES).

Las **hierbas** se están cosechando más tarde debido a las continuas lluvias, pero los campos presentan un aspecto alentador.

Después de una primavera turbulenta, el verano parece tener un impacto positivo en la cosecha, con **perspectivas esperanzadoras para los próximos meses**.

Ardo, en todo el mundo pero siempre cerca



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

Ardo elige estar cerca de sus clientes, tanto en el **Food Service, Retail y Food Industry**. Con puntos de venta en Europa, EE. UU. y otros lugares siempre hay alguien de nuestro equipo de ventas cerca.

Bienvenida Benjamin Meire en el equipo de ventas de Ardo. Con nueve años de experiencia en el sector alimentario, está feliz de formar parte del equipo de desarrollo empresarial.



“Espero conocerte y trabajar contigo. ¡Hasta pronto!”

Benjamin Meire,
comercial de Ventas internas

Juntos por un impacto positivo y sostenible



Ardo refuerza la plataforma SAI

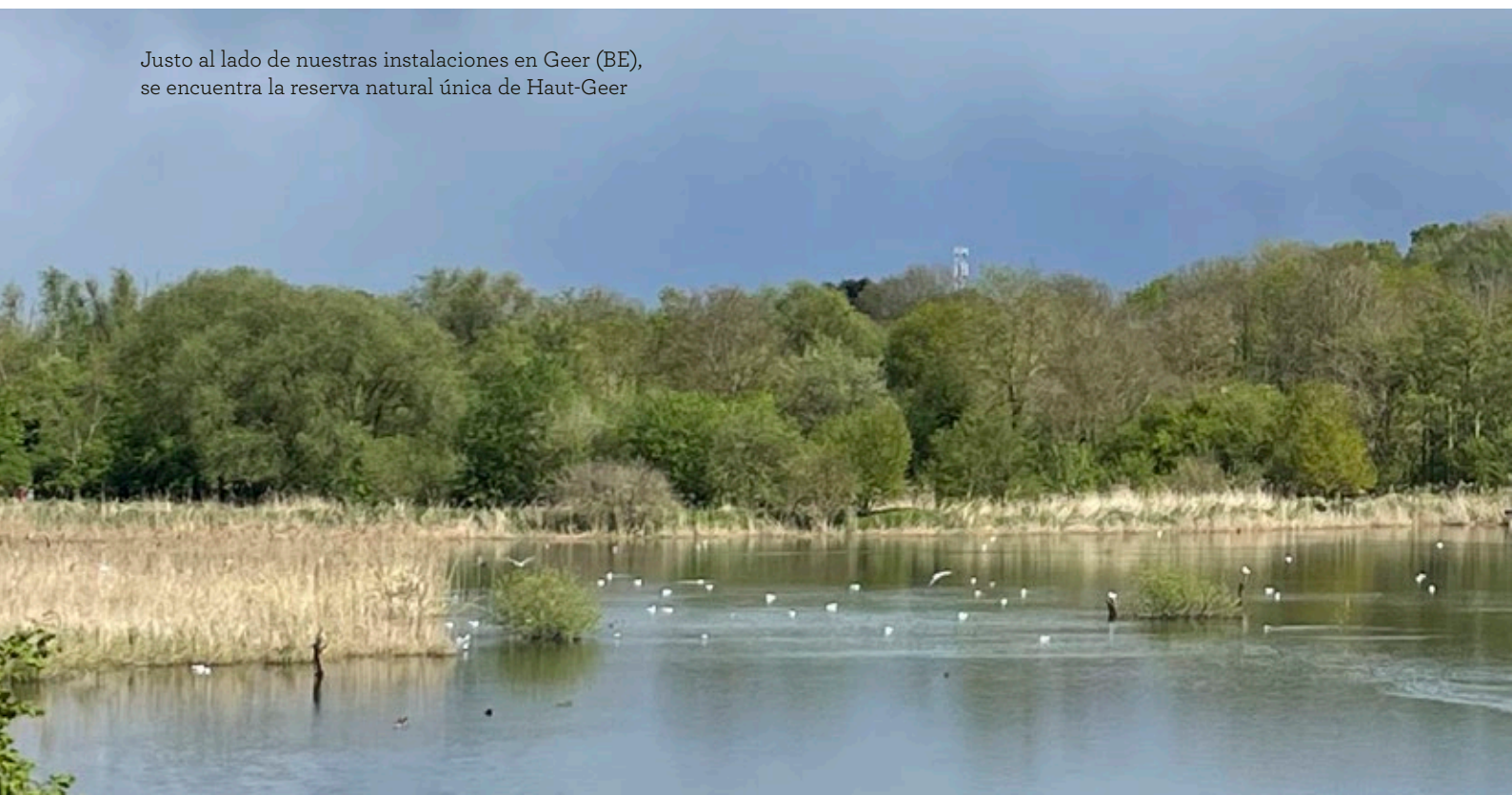
Emilie Haspeslagh, nuestra directora de Sostenibilidad es miembro del comité ejecutivo de la plataforma de la Iniciativa de Agricultura Sostenible (SAI, por sus siglas en inglés). Su nuevo cargo subraya el compromiso de Ardo con un sistema alimentario sostenible y refuerza nuestros vínculos con la plataforma SAI.



Ampliación de la reserva natural de Haut-Geer

Justo al lado de nuestras instalaciones en Geer (BE), se encuentra la reserva natural única de 35 ha de Haut-Geer. Esta reserva natural alberga **más de 200 especies de aves** y, al mismo tiempo, sirve como **depósito de agua para riego** con conexión directa a los campos de nuestros agricultores. HesbayeFrost, nuestra planta de Geer, trata primero el agua usada a través de una planta de biometanización y tratamiento de aguas residuales antes de enviarla a la reserva. Esta reserva ya se ha ampliado en 8 hectáreas y este año le sumaremos 20 más en colaboración con **Nestlé**.

Justo al lado de nuestras instalaciones en Geer (BE), se encuentra la reserva natural única de Haut-Geer





Unilever, Jumbo, Agrifirm y Ardo ponen en marcha “Het Wortel Collectief”

En **Zundert** (NL), colaboramos con **Unilever, Jumbo, Agrifirm** y nuestros agricultores en un proyecto de agricultura regenerativa: “Het Wortel Collectief” (“El Colectivo Zanahorias”). El proyecto de colaboración tiene como objetivo ampliar la transición hacia una producción alimentaria más sostenible mediante la implementación de prácticas agrícolas regenerativas con un enfoque especial en la salud del suelo. Este año, el proyecto se centra sobre todo en las zanahorias. El proyecto forma parte de nuestro programa MIMOSA+.



Cincuenta años de Picard en Ardo en el marco de la agricultura sostenible

En Ardo **Gourin** (FR), celebramos hace poco **el 50º aniversario de Picard**. Picard quería destacar nuestros esfuerzos conjuntos para desarrollar prácticas agrícolas sostenibles. Además de visitas sobre el terreno, también se realizó una ruta por nuestra planta de Gourin. Fue un gran honor que Picard eligiera celebrar su cumpleaños con Ardo.



Guisantes (más) verdes en colaboración con Unilever

En **Violaines** (FR), llevamos más de tres años colaborando con Unilever en un proyecto centrado en **el cultivo sostenible de guisantes**. Junto con nuestros agricultores y gracias al apoyo de Unilever, podemos reducir la huella ecológica del cultivo de guisantes y reforzar la biodiversidad de la región.



Calidad constante en un clima cambiante

François Smits es Sales Manager de Food Industry en Ardo desde hace cinco años. Marco Bom es Agronomy Manager de Ardo Países Bajos desde 2018. Ardo ha hablado con ellos sobre el cambio climático, la interacción crucial entre ventas y agronomía, y cómo Ardo sigue invirtiendo en calidad a pesar de todos los retos.

El cambio climático se está volviendo cada vez más evidente, sobre todo en el sector agrícola. ¿Qué desafíos conlleva esto y cómo lo gestiona Ardo?

Marco: “La imprevisibilidad del clima es el mayor reto. **En Ardo, nos centramos mucho en la sostenibilidad**, en especial en un suelo sano. Sin este suelo sano, no podemos hacer frente a las condiciones meteorológicas extremas actuales, desde sequías intensas hasta lluvias abundantes. Por eso, recurrimos al asesoramiento científico para utilizar el agua de forma más eficiente. Y, por supuesto, nuestro programa de sostenibilidad MIMOSA+ (cuyas siglas en inglés significan Minimum Impact Maximum Output Sustainable Agriculture) también contribuye a un suelo más saludable”.

¿Los clientes de Ardo también piensan en el cambio climático?

François: “Claro que sí. Los clientes son cada vez más conscientes de los problemas climáticos y esperan que Ardo les proporcione soluciones. El reto aquí es que la demanda y la oferta evolucionan de forma dispar: por un lado, la demanda de productos vegetales está aumentando, pero, por otro lado, estamos viendo una disminución de los rendimientos debido a todo tipo de cambios climáticos. Es importante hablar de estos retos de forma transparente con nuestros clientes y buscar soluciones juntos”.

¿Por qué es tan importante a este propósito la interacción entre las áreas de agronomía y ventas?

François: “Nuestro equipo del área agronómica cuenta con muchos conocimientos y experiencia sobre

nuestros productos. Gracias a una estrecha colaboración con agronomía, mantenemos actualizados los conocimientos internos en ventas. Esto es fundamental para proporcionar a los clientes **la información y la calidad adecuadas**”.

Marco: “Para nosotros, a su vez, es interesante saber exactamente qué demandan los clientes. Esto nos ayuda a responder mejor a sus necesidades. De este modo, investigamos continuamente cómo aprovechar al máximo la planta y cómo aplicar mejor nuestros conocimientos agronómicos. Si algo sale mal en una temporada, intentamos arreglarlo en la otra”.

¿Cómo se traduce concretamente la colaboración entre las áreas de agronomía y ventas para los clientes?

Marco: “Mira, hace poco organizamos, el evento ‘Let’s Meet in the Field’ en Zundert (Países Bajos). Allí reunimos a clientes, compañeros de ventas y agrónomos, e informamos a los clientes sobre los programas de sostenibilidad de Ardo en la agricultura. Trabajamos de forma intensa en cultivos preparados para el futuro y demostramos cómo queremos integrar la agricultura regenerativa en nuestras prácticas habituales. Fue una jornada interesante para todos los invitados”.

Además de la sostenibilidad, la calidad también es una prioridad en Ardo. ¿Cómo se consigue?

Marco: “A pesar de los retos asociados al clima, no hacemos concesiones en cuanto a la calidad. Nuestro equipo de agrónomos trabaja a diario sobre el terreno para tomar muestras antes de que nuestros productos lleguen a la fábrica; **la calidad**



François & Marco

sigue siendo nuestro objetivo. Eso nos diferencia de la competencia”.

Y en relación con la sostenibilidad, ¿cómo ve Ardo las relaciones a largo plazo?

François: “Las relaciones a largo plazo son cruciales. Nos permiten planificar y responder mejor a las necesidades de los clientes. Esto es esencial para las áreas tanto de ventas como de agronomía, para entregar los productos y volúmenes adecuados”.

Por último, ¿cuál es vuestro mensaje para el futuro?

François: “A pesar de todos los desafíos, la calidad sigue siendo la prioridad. **Continuamos invirtiendo en soluciones sostenibles y relaciones a largo plazo con nuestros clientes**”.

Marco: “Exacto. Nos comprometemos a diario con las prácticas agrícolas sostenibles y la mejora de la calidad del suelo. De este modo, estamos preparados para el futuro y siempre ofrecemos a nuestros clientes productos de alta calidad”.



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