



We preserve nature's gifts

# Actual

Guía de noticias n.º 84, año 27, abril 2021



La FAO, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, ha declarado 2021 como el **«Año Internacional de las Frutas y Verduras»** con el objetivo, por un lado, de mejorar la producción de alimentos saludables y sostenibles mediante la innovación y tecnología y, por otro, de combatir el desperdicio de alimentos. Y en Ardo, jeso nos suena a música para los oídos! Nada nos gusta más que proporcionaros inspiración culinaria y alimentos saludables con nuestras hierbas, frutas y verduras frescas ultracongeladas. Aunque tenemos muchas ganas de celebrar este año tan especial, las posibilidades son limitadas: aún no podemos reencontrarnos en persona.

Pero no pasa nada: si los clientes no pueden venir, iremos nosotros a su encuentro. ¿Cómo? ¡Con nuestra feria virtual! En octubre, inauguramos nuestra primera «feria virtual» online.

**En [www.virtualfair.ardo.com](http://www.virtualfair.ardo.com), descubrirás nuevos productos, encontrarás inspiración culinaria, conocerás las últimas tendencias alimentarias y sabrás cómo aportamos nuestro granito de arena con el medio ambiente.**

**Por cierto, la feria virtual fue todo un éxito:** fuisteis muchos los que nos visitasteis. ¡Muchas gracias! ¿Te la perdiste?

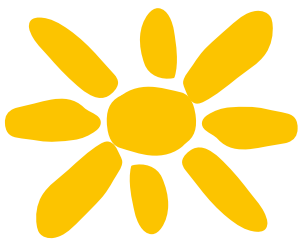
## ¡Bienvenido al mundo virtual de Ardo!



Pásate por [www.virtualfair.ardo.com](http://www.virtualfair.ardo.com).  
¡Y estate pendiente de la edición estival de la página!

*Hasta pronto!*





# El verano se presenta riquísimo!

El verano: los nuevos productos de Ardo son ideales para deliciosos platos estivales. ¡Qué ganas tenemos! Tú también, ¿verdad? Hazte aquí una idea de nuestra selección: inspiración culinaria sorprendentemente simple para chuparte los dedos este verano.



## Veggie bacon

Estos prefritos crujientes de remolacha son ideales como **excelente alternativa al bacon gracias a su delicioso sabor ahumado**. Está riquísimo en ensaladas, en pizzas, con queso de cabra...  
100267310 – 10x1kg



*Sugerencia de receta: mezcla de verduras al estilo nórdico con garbanzos asados*



## Garbanzos

Esta popular legumbre está en nuestro punto de mira. **Los garbanzos son saludables, nutritivos y deliciosos por su gran sabor, y son un magnífico sustituto de la carne**. Puedes emplearlos para preparar humus o falafel, tostarlos como aperitivo o incorporarlos en una ensalada mediterránea.  
100149810 – 10x1kg



*Sugerencia de receta: tortilla pizza con boniato, pollo al estilo mexicano y veggie bacon*



## Zanahoria arco iris

Este año hemos añadido un nuevo color a nuestro ya colorido surtido de zanahoria arco iris. Ahora tienes una paleta cromática completa, del blanco al rojo, **para aportar una nueva dimensión a tus creaciones gastronómicas**: desde acompañantes para BBQ hasta ensaladas para picnic.  
100163510 – 4x2,5kg



*Sugerencia de receta: zanahorias arco iris con jengibre y sirope de arce*



# Aprovecha más el verano con estos todoterrenos

Coliflor, zanahoria, calabacín... Son clásicos que se prestan a una amplia variedad de recetas. Por eso, queremos mimaros con unas nuevas recetas basadas en estos alimentos, pero con un toque especial.

¡Déjate sorprender por la inspiración de nuestros asesores culinarios, y animate a compartir tus creaciones estivales con el hashtag #ardolicious!

*¡Qué rico!*

*Sugerencia de receta:  
zanahorias parisinas con naranja y azafrán*



*Sugerencia de receta:  
zanahorias baby cremosas con puerro y curry*



Totalmente veraniego!

## Coliflor de todo tipo

**La coliflor, al igual que el brócoli, es muy rica en vitaminas.**

¿Sabías que la coliflor es blanca porque está cubierta por las hojas durante su crecimiento que la protegen de la luz solar, evitando así la coloración natural por la fotosíntesis? ¿Quieres probar la coliflor de otra manera que no sea con salsa de queso? Animate entonces con un combo más audaz de cúrcuma y almendras, o haz coliflor a la parrilla con pimentón ahumado y ajo. ¡Sorprendentemente sabroso!



*Sugerencia de receta:  
coliflor con cúrcuma y almendras*

## Zanahorias en 50 sombras de naranja

¿Sabías que las zanahorias proceden de Asia y que eran amarillas originalmente? En Europa, se comenzaron a cosechar en el s. XVIII. Son muy dulces y ricas en betacarotenos, por lo que son auténticas bombas de vitamina A.

→ Si quieres estas y muchas otras recetas, visita [ardo.com/es/recetas](https://ardo.com/es/recetas) y descubre nuestros clásicos con un toque especial.



*Sugerencia de receta:  
coliflor asada con pimentón ahumado y ajo*

Idea para BBQ

*Sugerencia de receta:  
calabacín asado a la parrilla con queso feta y con hierbas  
aromáticas*



## Los superpoderes del calabacín

**Los calabacines son ricos en fibra y antioxidantes.**

Son buenos para la digestión, y para contrarrestar los efectos nocivos del oxígeno en la piel y en el organismo. Y todavía tenemos más buenas noticias sobre los calabacines: no tienen colesterol. Es más, ayuda a reducir el nivel de colesterol malo (LDL) en sangre. El calabacín también se conoce con el nombre de «calabaza de verano», porque hidrata el cuerpo: sin duda, todo un superpoder. Y aún no hemos hablado de su delicioso sabor. ¿Asado con queso feta y hierbas aromáticas? ¿O prefieres un dúo de calabacines con mascarpone y especias italianas?



**Saborea el Sur  
en su plato**

*Sugerencia de receta:  
Dúo de calabacines  
con mascarpone y  
hierbas italianas*

## Un punto picante



**Nuestra gama de hierbas frescas ultracongeladas brinda un toque final a tu cocina durante todo el año.** Cuenta con nuestras verduras frescas, siempre de calidad excepcional. Te ofrecemos una amplia variedad **de hierbas y especias, mezclas así como combinaciones de sabores, algunas también dentro del segmento ecológico.** Nuestro consejo: panecillos con mantequilla de hierbas o patatas Hasselback.

Para derretirse de bueno.



*Perejil ecológico*



*Mix Salsa Mexicana*



*Jengibre*



*Sugerencia de receta:  
panecillos con mantequilla de hierbas*



*Sugerencia de receta:  
patatas Hasselback a la BBQ*

# Noticias sobre el mercado y las cosechas

¡El invierno de este año ha sido **un invierno de verdad!** Hemos tenido mucha lluvia (y nieve) desde el sur hasta el norte. En la mayoría de las regiones, las recibieron (a la lluvia y la nieve) con los brazos abiertos, ya que llenan las reservas de agua del suelo tras una temporada de cultivo muy cálida y seca. También hemos tenido algunas heladas fuertes, lo que es muy bueno para controlar las plagas y mejorar la estructura del suelo.

Ahora esperamos **una temporada normal** este año, ya que nuestros cultivos de hierbas y verduras se han visto muy afectados en los últimos años. Por ejemplo, tuvimos unas cosechas de judías verdes hasta un 30 % por debajo de los años de cosecha normales, lo que resultó muy decepcionante para nuestros agricultores y agrónomos.

**En el sur**, terminamos de cosechar la mayor parte del brócoli a mediados de febrero y el primer brócoli de primavera se plantó una semana después. Si las lluvias fuertes torrenciales se acogieron con los brazos abiertos para los cultivos de verano, esta vez afectaron a la segunda parte de los cultivos de brócoli de invierno, lo que provocó una escasez del 10 al 15 %. La siembra de los primeros cultivos también se vio afectada. Una parte de los guisantes y las habas no se araron en la península ibérica debido al exceso de agua, y la plantación de brócoli también se ha retrasado.

**En el norte**, terminamos la cosecha de los cultivos de invierno con escasez de coles de Bruselas y puerro. Las condiciones secas de la segunda parte de febrero permitieron empezar a sembrar los primeros guisantes y espinacas a finales de mes, lo que es una muy buena noticia. Tras un largo invierno de confinamiento, los agricultores y agrónomos están dando los primeros pasos de la nueva temporada. Las semillas se entregan poco a poco a las fábricas,

comprobamos la calidad de la germinación y finalizamos el calendario de plantación para la temporada 2021.

## INFORMACIÓN DEL MERCADO

A medida que las tendencias alimentarias de origen vegetal alcanzan el estado de fenómeno global, la categoría «vegetal» sigue evolucionando. La Encuesta al consumidor Innova 2020 indicó que las cuatro razones principales a la hora de considerar alternativas vegetales son la salud, la variedad dietética, la sostenibilidad y el sabor.

Ardo ofrece una respuesta perfecta a esta tendencia creciente. La congelación garantiza una conservación máxima del contenido nutricional y permite a los consumidores comprar productos de temporada de máxima calidad en cualquier época del año, producidos de manera sostenible. Esto constituye la motivación perfecta para empezar a planificar los programas de cultivos 2021/2022 para la gama Ardo de verduras, frutas y hierbas.

## Crucemos los dedos para que en 2021 tengamos mejores cosechas...

Edición: Febrero de 2021



Sembrado de guisantes en Holanda



Sembrado de brócoli en España

# Información de Ardo



Etienne Gavet-Durr

Nos despedimos de **Etienne Gavet-Durr**, que se jubila merecidamente tras 29 años trabajando en Ardo como asesor culinario en Francia. **¡Gracias por tantos años de inspiración culinaria, Etienne!**



David Raymond

Kevin Tregunno

Richard Mann

Ampliamos el equipo de ventas en Norteamérica y Reino Unido. Te presentamos a **David Raymond** y **Kevin Tregunno**, **Business Development Managers** en Ardo VLM; y a **Richard Mann**, **Business Sector Manager-Industrial** del equipo comercial de Ardo UK. ¡Bienvenidos, David, Kevin y Richard!

## Nuevo almacén frigorífico en Zundert



Planta frigorífica de Zundert (NL)

En Zundert, hemos construido un nuevo centro de almacenaje a granel. Para el almacén frío, se han empleado materiales sostenibles de alta calidad. El resultado son un valor de aislamiento elevado y un bajo consumo energético. Además, tiene paneles solares en el tejado. Este moderno centro empresarial da cabida a 32 000 palés. Cuenta con una carretilla elevadora y un sistema de lanzaderas que colocan los palés en su sitio.



## Pensamiento circular con un depósito de agua y paneles solares



En 2019, instalamos un depósito de **agua de regadío** en nuestra planta de Ardoois (BE) que se rellena con agua de lluvia y aguas residuales purificadas de la fábrica.

**Los agricultores de la zona pueden usar esa agua para regar sus campos durante los períodos más secos.** Así conseguimos que no se desperdicie nada.

Pero eso no es todo. El depósito de regadío está provisto además de **4860 paneles solares.**

Aparte de generar su propia electricidad, también obstaculizan la generación de algas en el depósito y la pérdida de agua debido a una menor evaporación. **El tejado de nuestro almacén de embalado también se ha ampliado con 800 paneles solares.** En total, procuran un 2,5 % de todo el consumo de energía de la planta de Ardoois. El resultado es un **5 % menos de abastecimiento externo: un magnífico paso hacia nuestra meta de cerrar el círculo.**



Depósito de regadío con paneles solares, Ardoois



Almacén de envases con paneles solares, Ardoois

## La nueva base de datos fotográfica de Ardo (DAM)

Los números nos muestran que soléis usar la base de datos fotográfica de Ardo. ¡Por eso, la hemos actualizado! En adelante, será más fácil encontrar las fotografías que buscas. Puedes iniciar sesión en **[www.ardo.com/DAM](http://www.ardo.com/DAM)**.

Al visitar la base de datos actual, se te redirigirá automáticamente a la nueva plataforma donde tienes las instrucciones necesarias. ¿Tienes alguna pregunta? ¡Consulta a nuestro servicio de atención al cliente!



Más información sobre cómo usa Ardo tus datos:  
<https://ardo.com/en/privacy-policy-customers-and-suppliers>  
SIGA A ARDO EN [WWW.ARDO.COM](http://WWW.ARDO.COM)



We preserve nature's gifts