



We preserve nature's gifts

Actuel

Guide des nouveautés - n° 90 - 30e année - mars 2023

Tout pour un délicieux printemps

Une fois le nouvel Ardo Actuel glissé dans votre boîte, le printemps peut vraiment commencer. Prêts pour une saison haute en couleur ?

Qui dit printemps, dit couleur. Égayez vos plats avec un arc-en-ciel de saveurs. Vous pouvez le faire sans peine avec les **délicieuses frites de patates douces (avec une nouvelle coupe fine !)** et les **mélanges colorés** d'Ardo. Nouveauté de cette saison : le **mélange chop suey**, qui complète notre gamme de mélanges wok. Tout comme nos autres mélanges de légumes, ce **mix délicieux** offre une façon idéale de **créer un wok en un rien de temps**.

Quelle herbe aromatique évoque chez tout le monde l'ambiance des repas et apéritifs estivaux ? C'est le **basilic** ! Dans cette édition d'Ardo Actuel, nous nous penchons sur les **nombreux atouts de cet ingrédient**.

Vous aimeriez savoir comment Ardo peut rendre votre printemps et votre été encore plus délicieux, facile et durable ? Vous le découvrirez plus en détail dans cette édition d'Actuel.

Psitt : à la recherche d'inspiration ? **Vous trouverez de nombreuses recettes avec nos produits sur ardo.com**. Suivez-nous également sur nos réseaux sociaux pour rester au courant des dernières nouvelles d'Ardo !

Bonne lecture !



Rendez-vous au salons du printemps !

Venez goûter nos nouveautés à l'un des salons du printemps. À très bientôt !



INTERNORGA
Hamburg
Allemagne
08-12 mars
Stand A4.217
Hall A4

HORECATEL
Marche-en-Famenne
Belgique
10-13 mars
Stand 2e17

CFIA
Rennes
France
12-14 mars
Stand 4-B64
Hall 4

ALIMENTARIA
Barcelona
Espagne
18-21 mars
Stand 2B271
Hall 2

APAS BRAZIL
São Paulo
Brésil
13-16 mai
Stand 1112

Une herbe estivale sous les projecteurs : le basilic !

Les herbes aromatiques apportent la touche finale à chaque plat.

Sous forme fraîchement surgelée, elles ne présentent d'ailleurs que des avantages.

La preuve ? Nous avons fait la comparaison avec l'herbe estivale par excellence : le **basilic** !

Les résultats de notre test sont clairs et nets :

vive les herbes fraîchement surgelées ! Elles offrent non seulement une grande facilité d'utilisation, mais sont également **l'option la moins chère**. Pour le prix de 36 grammes de basilic frais ou 55 grammes de basilic séché, vous n'avez pas moins de 250 grammes de basilic fraîchement surgelé.

Fraîchement surgelé = option la moins chère !

D'autres avantages ?

Avec du basilic fraîchement surgelé, vous n'avez **pas de déchets** et votre basilic est **prêt à l'emploi** : tout est prélavé et prédécoupé. En outre, vous pouvez le garder au congélateur jusqu'à 18 mois - donc **zéro déchet alimentaire** - et votre basilic conservera sa belle couleur verte et son délicieux parfum.

Les herbes fraîchement surgelées sont votre solution pratique !



Moins de déchets

Emballage zippé pratique !



250 grammes



36 grammes



55 grammes

	FRÂICHEMENT SURGELÉ	FRAIS	SÉCHÉ
Pour le même prix, vous avez	250 grammes	36 grammes	55 grammes
Déchets	Zéro déchet alimentaire : tout est utilisé. Utilisez ce dont vous avez besoin, remettez le reste dans le congélateur.	Beaucoup de déchets. Le basilic en trop ne reste pas bon longtemps et peut entraîner du gaspillage alimentaire.	Zéro déchet alimentaire : tout est utilisé.
Utilisation	Lavé et prédécoupé : très pratique, sac zippé	Doit être entièrement lavé et découpé	Prêt à l'emploi
Parfum	Parfum de basilic frais	Parfum de basilic frais	Odeur sèche (d'herbe), non aromatique
Couleur	Vert frais	Vert frais	Brun
Texture	Texture naturelle et douce	Texture naturelle et douce	Texture dure
Conservation	18 mois	Durée de conservation courte	Longue durée de conservation

La base : le basilic en mode solo

Sans détour : le **basilic sous sa forme la plus pure, disponible en 250 grammes, 1 kg et 10 kg**. Facile à intégrer dans une infinité de plats et un incontournable de la cuisine méridionale. Egalement disponible dans la gamme Bio (10kg).

Art. code:

10001149 - 8 x 250g

10001150 - 10 x 1kg

10002130 - 1 x 10kg

10001560 - 1 x 10kg - Bio

Acteur clé dans le mélange d'herbes alla Napoletana



Ce **mélange d'herbes alla Napoletana** composé de tomates, de tomates séchées au four, d'origan et de basilic naturel - rehausse chaque pizza, bruschetta, plat de pâtes, de viande ou de poisson d'exquises saveurs méridionales. Ou utilisez-le comme **touche finale** sur d'autres plats.

Art. code: 10001356 - 8 x 250g

Bello basilico dans le mélange d'herbes all'Italiana



Pas **de touche italienne** sans basilic, non ? Le **mélange d'herbes all'Italiana** avec du basilic, du persil, de l'ail sauvage, du thym, de l'origan et de l'oignon rouge donne à vos plats, marinades, sauces et vinaigrettes une touche italienne molto buona.

Art. code: 10001369 - 8 x 250g

Tomate mozzarella avec vinaigrette au basilic

Risotto aux épinards et vinaigrette au basilic

Cannelloni à la ricotta et au basilic

Pesto au basilic

Boulgour à l'italienne avec tomates et burrata

Pasta Napoletana

Une seule herbe, mille et une applications

Le basilic est peut-être bien **l'herbe la plus utilisée** dans votre cuisine. Il forme la base de **classiques intemporels** tels que le pesto et la salade caprese, mais il est tout aussi bien l'acteur principal d'un fromage à tartiner surprenant ou même d'une crème pour accompagner un plat italien. Le basilic est indispensable dans toute cuisine méditerranéenne : dans les sauces pour pâtes, comme garniture pour les pizzas, les salades et les plats à base de tomates. Et saviez-vous que même la glace au basilic est une véritable vedette ? **Surprenant**, n'est-ce pas ?

Propre culture de basilic en Europe

Jusqu'à présent, nous cultivions votre basilic habituel en France, mais aujourd'hui, nous le cultivons également dans une excellente zone de culture en **Autriche**.

Un arc-en-ciel de couleurs dans votre assiette !

Pour des mets variés et délicieux, il est indiqué de créer un arc-en-ciel sur l'assiette. Plus il y a de couleurs, plus le mets est sain - et plus il est beau ! C'est aussi simple que cela. Et c'est encore plus facile avec les mélanges de légumes d'Ardo. Du nouveau mélange chop suey à nos frites de patates douces : créer un arc-en-ciel n'a jamais été aussi facile !

Nouvelle coupe extra fine

Encore plus croustillant

Frites de patates douces : nouvelle coupe et encore plus croustillantes !

Les frites de patates douces sont largement plébiscitées et constituent une **alternative** aux frites. Vous préparez ces frites délicieusement **croustillantes et légèrement sucrées** au four ou dans une friteuse. **La nouvelle coupe extra fine** les rend **encore plus croustillantes** ! Idéal comme apéritif, avec un burger ou comme accompagnement. Sans gluten et véganes.

Art. code:
10002470 - 4 x 2kg (Nouveau: coupe fine)
10001248 - 12 x 450g
10001249 - 4 x 2kg



NOUVEAU



Plein de légumes

Chop chop: le mélange chop suey

Avec les mélanges wok d'Ardo, tout va encore plus vite. Essayez le **mélange chop choy**, idéal si vous souhaitez **préparer facilement des plats asiatiques au wok**. Avec ses pousses de soja, ses lanières de carottes, ses haricots coupés, ses champignons coupés, ses poivrons rouges en cubes et ses poireaux en cubes, il constitue la base parfaite d'un plat de légumes. Pensez par exemple aux plats au wok orientaux, aux soupes, aux currys.

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



Les avez-vous déjà essayés ?

Les journées s'allongent – il est temps de prendre un apéritif à l'extérieur ou d'allumer enfin le barbecue. Chez Ardo, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour un apéritif réussi – mettez par exemple ces nouveautés surprenantes au menu !

Sacré guacamole : des dés d'avocat pratiques

Le secret d'un délicieux guacamole ? Un **avocat parfaitement mûr**, bien sûr ! Incorporez les **dés d'avocat pratiques** d'Ardo dans du guacamole, une salade estivale, un poké bowl ou un wrap.

Art. code: 10002443 - 10 x 1kg

On en pince pour l'edamame

Saviez-vous que la plupart des fèves de soja edamame proviennent d'Asie ? Pas chez Ardo : nous avons développé une technologie agricole pour les cultiver également **en Europe**, plus exactement à Marchfeld, en Autriche. Avec leur couleur verte fraîche et leur saveur douce, les haricots **edamame en gousse** constituent un **apéritif original**. Cuire à la vapeur et finir avec du sel ou du soja, et le tour est joué.

Art. code: 10002335 - 10 x 1kg

Adapté au barbecue : côtes de maïs

Ces **délicieux épis de maïs doux coupés en quatre** sont parfaits pour la cuisson au barbecue. Préparez-les au four ou au four combiné micro-ondes pour un goût unique. Idéal **comme accompagnement ou à partager**. Ou pourquoi ne pas les intégrer dans **une salade estivale** ? Idéal aussi pour l'apéritif : ajoutez une sauce fraîche et vous pourrez présenter un en-cas surprenant sur la table.

Art. code: 10002471 - 4 x 2,5kg

L'été tout en fraîcheur et plein de fruits !

Gâteau aux fruits, glace au coulis de fruits ou salade de fruits comme dessert rafraîchissant ? Un vrai délice ! Malheureusement, l'offre de fruits frais peut être limitée pendant certaines saisons, ou les fruits ne sont parfois pas totalement mûrs.

Heureusement, Ardo propose toute l'année une excellente alternative avec son vaste assortiment « Les Fruits ». Ardo dispose de plus de 15 variétés de fruits, qu'il s'agisse de fruits d'une seule sorte ou de délicieux mélanges, tous les produits ont une qualité irréprochable. Nos responsables qualité surveillent en permanence les champs de culture dans le monde entier, et les techniques de pointe garantissent un processus de surgélation rapide et efficace. **Les saveurs et les nutriments sont ainsi préservés** de manière optimale et les fruits sont parfaitement emballés directement après la surgélation.

Quelques produits de notre gamme de fruits sont désormais **disponibles en sachets de 450 g** (en remplacement des boîtes de 300 g). C'est notamment le cas pour nos 2 délicieux mélanges de fruits ci-dessous.

NOUVEAU



Fraises en tranches et myrtilles

Savourez la polyvalence et la douceur naturelle de ce **mélange de fraises et de myrtilles**. Ce délicieux mélange ajoutera sans aucun doute une touche estivale à tous vos desserts d'été préférés !

Art. code: 10002505 - 12 x 450g



Fruits d'été

Ce **succulent mélange fraîchement surgelé de framboises, de cassis, de mûres et de fraises** est le partenaire idéal pour toutes vos créations estivales. Il vous suffit de décongeler les fruits pour les utiliser immédiatement dans des salades de fruits rafraîchissantes, des mocktails colorés, de délicieuses glaces et des gâteaux savoureux.

Art. code: 10002506 - 12 x 450g



Nouvelles du marché et des récoltes

Edition: fin janvier 2024

Plus 1,4 °C par rapport à la température moyenne de l'ère préindustrielle. Telle est la moyenne atteinte à l'échelle mondiale en 2023...

Il est impressionnant de constater l'impact d'un tel écart sur la réalité historique. Les températures extrêmes deviennent progressivement la norme, avec de longues périodes de sécheresse ou de pluie. Ces conditions hors norme ont des répercussions imprévisibles sur nos cultures.

Dans l'hémisphère Nord, les problèmes ont commencé en septembre, avec l'arrivée à maturation prématurée du **chou-fleur**, à la même période que les **haricots** et les **mini-carottes**, une coïncidence problématique. Les **précipitations exceptionnelles** de la mi-octobre ont accentué les problèmes. À Ardoonie, 555 mm de pluie sont tombés entre le 15 octobre et le début du mois de janvier (soit l'équivalent de 8 mois de

précipitations). Dans ces conditions, la récolte a souvent été impossible et de nombreuses cultures étaient encore en sol la deuxième semaine de janvier, exposées à de fortes gelées.

Résultat : cette année fut pour nous celle de **la pire récolte de choux de Bruxelles**, avec 30 % de volume en moins. L'impact et les pertes sur les carottes sont encore plus importants. De plus, une grande partie de nos mini-carottes et des autres carottes devraient être perdues ou détruites par les inondations et le gel.

Bien entendu, les autres cultures hivernales, comme le **céleri**, le **salsifi** et le **poireau**, seront également impactées. De mémoire, il s'agit de la pire saison hivernale que la région ait connue.

Malheureusement, l'année 2023 est également celle de la plus haute consommation mondiale de charbon, d'essence et de gaz jamais enregistrée. Par conséquent, cette tendance est appelée à s'accélérer...

En Europe du Sud, la fin de la saison des **poivrons** a souffert des précipitations précoces, après une saison difficile marquée par les températures estivales extrêmes. Nous déplorons ainsi une baisse de volume de 20 %.

Les conditions chaudes et pluvieuses des mois d'octobre et de novembre n'ont malheureusement pas été propices au développement de l'**Alternaria** et du **Botrytis** dans le **brocoli**. La première moitié de la saison des brocolis a été calamiteuse en Espagne et au Portugal. La seconde sera, espérons-le, moins impactée, mais un **manque de volume** sur le marché est inévitable.

La bonne nouvelle vient de nos fabriques d'herbes aromatiques, où la plupart des espèces annuelles se sont bien développées. La sélection de nouvelles variétés résistantes et la mise en œuvre de nouvelles techniques de culture semblent fructueuses et prometteuses pour les saisons à venir !



Des champs entièrement inondés en Flandre occidentale, Belgique



Champ de poireaux inondé près de notre usine à Ardoonie, Belgique



Ardo Rapport de Durabilité 2023

Lisez le nouveau Rapport de Durabilité sur www.ardo.com

La production alimentaire mondiale représente 30 % des émissions de gaz à effet de serre et jusqu'à 80 % de la perte de biodiversité. En parallèle, nous constatons que la culture de notre alimentation **souffre du changement climatique**. Nous avons ainsi constaté que les **rendements dans les champs** ont fortement **diminué** au cours des six dernières années.

Le système alimentaire mondial doit donc **changer radicalement**. À cette fin Ardo vise **un double impact positif** : d'une part, une large offre **de produits nutritifs et végétaux** et, d'autre part, la **réduction de son impact environnemental**.

Pour renforcer notre engagement, nous avons signé la **lettre d'engagement pour l'initiative Science Based Target (SBTi)** le 1er décembre 2023. Le but est de fixer des objectifs scientifiques pour réduire les émissions de gaz à effet de serre conformément aux accords de Paris sur le climat.

Nous voulons également nous armer contre le changement climatique avec **le programme MIMOSA+**, qui vise **à restaurer la santé des sols** et à mettre en œuvre des pratiques agricoles régénératrices. Ces efforts, tels que



L'événement « Let's Meet in the Field » en septembre 2023

présentés lors de notre **événement « Let's Meet in the Field »** en septembre 2023, sont cruciaux dans notre plan climatique.

Ardo n'est évidemment pas seule dans cette histoire. Plus que jamais, nous devons relever **ENSEMBLE** les grands défis de demain. Nous **travaillons avec** nos agriculteurs, nos collaborateurs, nos clients et la communauté au sens large - en bref, avec vous. Chacun peut contribuer à la durabilité de notre système alimentaire.



Gabrielle Kalkwijk, PDG d'Ardo, signe la lettre d'engagement de la SBTi



@ in f YouTube

Plus d'informations sur la façon dont Ardo utilise vos données : <https://ardo.com/en/privacy-policy-customers-and-suppliers>

SUIVEZ ARDO SUR WWW.ARDO.COM



We preserve nature's gifts