



Express^{pro}

"Ready-cooked and lightly seasoned vegetables for professional kitchens"

"Ardo's ready-cooked vegetables with basic seasoning are the ideal solution for mass caterers looking for a swift and profitable return. That's not surprising, because after thorough research Ardo developed these vegetables with the commercial kitchen in mind. These vegetables offer unrivalled economic advantages: they are ready-cooked and come with a very light vegetable seasoning. **They can be processed very quickly.** That keeps down costs, because preparing meals is less labour-intensive. Just as usefully, these vegetables are **easily portionable**. You take exactly the amount you need. No more or less. Ardo's ready-cooked vegetables are an **excellent and cost-efficient alternative to fresh and chilled**. And very tasty, too!"

Extra gegaarde en licht gekruide groenten voor de professionele keuken.

"De extra gegaarde groenten met basiskruiding van Ardo zijn de ideale oplossing voor wie in zijn grootkeuken 100% rendement wil halen. Verwonderlijk is dat niet, want na grondig onderzoek heeft Ardo de groenten ontwikkeld met grootkeukens in het achterhoofd. Op het gebied van economisch voordeel zijn de groenten onklopbaar: ze zijn extra gegaard en reeds voorzien van een zeer lichte plantaardige kruidencoating. Ze laten zich daardoor heel **vlug verwerken**. Dit komt het kostenplaatje ten goede, want zo wordt de bereiding van maaltijden minder arbeidsintensief. Al even handig is dat de groenten **perfect portioneerbaar** zijn. Gedaan met wikken en wegen welke portie voor wie bestemd is. U neemt precies wat u nodig hebt. Niets meer of minder. Ardo's extra gegaarde groenten zijn een **prima en kostenefficiënt alternatief voor vers en koelvers**. En bovendien erg lekker!"

Légumes cuits à point et légèrement assaisonnés, pour les cuisines professionnelles.

"Les légumes cuits à point avec assaisonnement de base d'Ardo constituent la solution idéale pour tout utilisateur qui souhaite, en cuisine collective, bénéficier d'un rendement 100%.

Ce qui n'a rien d'étonnant: Ardo a en effet développé ce produit après avoir mené une étude approfondie et en gardant en permanence à l'esprit les besoins spécifiques des cuisines collectives. D'un point de vue économique, les légumes d'Ardo sont imbattables : ils sont cuits à point et déjà rehaussés d'un très léger enrobage végétal à base d'herbes et d'épices. **Ils peuvent dès lors être traités très rapidement.** Ce qui est tout bénéfique pour votre budget, la préparation des repas nécessitant moins de travail. Autre élément on ne peut plus pratique, ces légumes sont **parfaitement divisibles en portions**. Plus besoin donc de procéder à des pesées minutieuses de manière à répartir correctement les différentes portions. Vous prenez tout simplement exactement ce dont vous avez besoin. Ni plus, ni moins. Les légumes cuits à point d'Ardo constituent une **excellente et très économique alternative aux légumes frais ou surgelés**. Et en plus, ils sont exquis !"

Besonders gegartes und leicht gewürztes Gemüse für professionelle Küchen.

"Das besonders gegarte Gemüse mit Grundwürzung von Ardo ist die ideale Lösung für jeden, der seine Großküche voll ausnutzen möchte. Das ist nicht verwunderlich, denn nach einer gründlichen Untersuchung hat Ardo das Gemüse mit Blick auf die Großküchen Vorteil ist dieses Gemüse unschlagbar: es ist besonders gegart und bereits mit einer äußerst leichten pflanzlichen Gewürzumantelung versehen. Dadurch **lässt es sich überaus schnell verarbeiten**. Dies spart Kosten, denn die Zubereitung der Mahlzeiten ist weniger arbeitsaufwendig. Ebenso praktisch ist, dass sich das Gemüse **perfekt portionieren** lässt. Schluss also mit dem Kopfzerbrechen, welche Portion für wen bestimmt ist. Sie entnehmen exakt die benötigte Menge. Nicht mehr und nicht weniger. Das besonders gegarte Gemüse von Ardo ist eine **hervorragende und preiswerte Alternative zu frischen und kühlfrischen Produkten**. Und obendrein überaus schmackhaft!"

Verduras cocidas al punto ligeramente condimentadas a base de hierbas para la restauración colectiva.

"Las verduras cocidas al punto Ardo, con su condimento a base de hierbas, son la solución ideal para quien desea obtener un 100% de rendimiento en la restauración colectiva. Ello no tiene nada de extraño, pues tras un estudio detenido, Ardo ha desarrollado sus verduras pensando en las cocinas profesionales. Respecto a las ventajas económicas, estas verduras están ya cocidas y ligeramente condimentadas a las finas hierbas. Por eso, **estas verduras pueden elaborarse con mucha rapidez**. Todo ello es muy ventajoso a nivel de costes, ya que la preparación de las comidas requiere menos esfuerzo. También resulta práctico que las verduras puedan **distribuirse perfectamente en porciones**. Por eso usted usa solamente lo que necesita, ni más ni menos. Las verduras cocidas al punto de Ardo suponen **una excelente y económica alternativa a las verduras frescas y congeladas**. ¡Y encima están llenas de sabor!"

Tenerissime verdure leggermente condite. Per i professionisti della cucina.

"Le tenerissime verdure con condimento base Ardo sono la soluzione ideale per i professionisti che vogliono il massimo rendimento dalla propria cucina. Non c'è da sorprendersi: sulla base di ricerche approfondite, Ardo ha ideato queste verdure pensando proprio alle cucine per la ristorazione collettiva. Dal punto di vista della convenienza sono assolutamente impareggiabili: le verdure sono tenerissime e già guarnite con un leggero condimento vegetale, pronte **per essere declinate rapidamente** in numerose preparazioni. A tutto vantaggio della convenienza, visto che la preparazione dei pasti richiede molto meno lavoro. Un altro pratico vantaggio consiste nella possibilità di **porzionare perfettamente** le verdure: non sarà più necessario pesare ciascuna porzione, a seconda del consumatore finale cui andrà servita. Si preleva esattamente la quantità necessaria, né più né meno. Le tenere verdure Ardo sono un'**alternativa ideale e conveniente ai prodotti freschi e surgelati**. E soprattutto sono buonissime!"



Ready-cooked vegetables, lightly flavoured

Extra gegaarde groenten, licht op smaak gebracht
 Légumes cuits à point, légèrement assaisonnés
 Besonders gegartes Gemüse, leicht abgeschmeckt
 Verduras cocidas al punto, ligeramente condimentadas
 Verdure tenerissime, leggermente condite



Gluten-free Minimum quantities of sodium
Glutenvrij Minimale hoeveelheid zout
Exempts de gluten Quantités minimales de sodium
Glutenfrei Minimale Mengen Natrium
Sin gluten Contenido mínimo de sodio
Non contengono glutine Quantità minima di sodio

	Art code	LOGISTICAL INFO				NUTRITIONAL VALUE (per 100g)				
		EAN bag	EAN Box	Carton	Pallet	Kj/Kcal (g)	Protein (g)	Carbo- hydrates (g)	Fat (g)	Salt
		5411361-	05411361-							
Cauliflower	BLG61P - 1368400	016923	016930	4 x 2,5 kg	7 x 9c	174/42	1,9	2,9	2,5	0,20
Broccoli	B1261P - 1368000	016794	016800	4 x 2,5 kg	7 x 9c	165/40	2,8	1,9	2,3	0,21
Broad beans	BBT61P - 20363	020029	020036	4 x 2,5 kg	8 x 9c	276/66	5,6	5,6	2,3	0,20
Cut wax beans	BBW61P - 20004	018460	018477	4 x 2,5 kg	8 x 9c	197/47	1,9	4,7	2,3	0,20
Cut green beans	BG461P - 1368300	016879	016886	4 x 2,5 kg	8 x 9c	197/47	1,9	4,7	2,3	0,20
Sliced Dutch green beans	BSH61P - 1370400	018446	018453	4 x 2,5 kg	7 x 9c	146/35	1,7	1,9	2,3	0,20
Baby carrots	WG161P - 1367900	016947	016954	4 x 2,5 kg	9 x 9c	189/45	0,5	5,6	2,3	0,23
Brussels sprouts	SB261P - 1367800	016770	016787	4 x 2,5 kg	9 x 9c	203/49	0,5	3,8	3,5	0,20
Garden peas	EK261P - 1368100	016893	016916	4 x 2,5 kg	9 x 9c	322/77	4,6	8,9	2,5	0,20
Garden peas and carrots	MK261P - 1368200	016831	016848	4 x 2,5 kg	10 x 9c	255/61	2,6	7,2	2,4	0,22
Summer mix	MZO61P - 20002	018422	018439	4 x 2,5 kg	7 x 9c	213/51	2,1	5,2	2,4	0,21

* Subject to alteration - Wijziging voorbehouden - Sous réserve de modifications - Änderung vorbehalten
 Sujeto a posibles cambios - Salvo variazioni



We preserve nature's precious gifts.

🇳🇱 Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoe - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be

🇺🇸 +45 65 310310 - 🇩🇪 +49 2102 2028 0 - 🇬🇧 +44 1233 714714 - 🇫🇷 +33 297 234876 - 🇮🇹 +353 12 957355 - 🇵🇹 +31 765 999999

🇪🇸 +351 243 559 230 - 🇮🇹 +7 095 234 3181 - 🇪🇸 +34 948 724200 - 🇷🇺 +420 326 597 002 - 🇵🇹 +386 5 658 25 00 - 🇩🇪 +86 21 6473 8068

🇪🇸 +43 7476 77222 - +43 2249 35350 - 🇩🇪 +46 (0)8 768 1550 - 🇮🇹 +36 87 4827 32 - 🇵🇹 +421 317 801 481 - 🇧🇪 +407 29786684 - 🇩🇪 +48 510 080 311

Express^{pro}

Ready-cooked vegetables, lightly flavoured



Express^{pro}



We preserve nature's precious gifts.



Cut green beans
Gebroken sperziebonen
Haricots verts coupés
Brechbohnen
Judías verdes redondas trozos
Fagiolini tagliati



Garden peas and carrots
Tuinerwten en wortelen
Petits pois et carottes
Markerbsen und Fingermöhrrchen
Guisantes y zanahorias
Piselli e carotine



Summer mix
Zomergroenten
Mélange d'été
Sommergemüse
Mezcla de verano
Verdure d'estate



Broad beans
Tuinbonen
Fèves de marrais
Dicke Bohnen
Habas finas
Fave fini



Cut wax beans
Gebroken boterbonen
Haricots jaunes coupés
Wachsbrechbohnen
Judías redondas mantecadas trozos
Fagiolini gialli tagliati

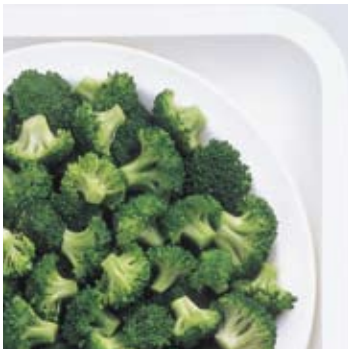


Sliced Dutch green beans
Hollandse snijbonen
Haricots plats coupés en lanières
Holländische Schnittbohnen
Judías verdes holandesas en tiras
Fagiolini olendesi a strisce

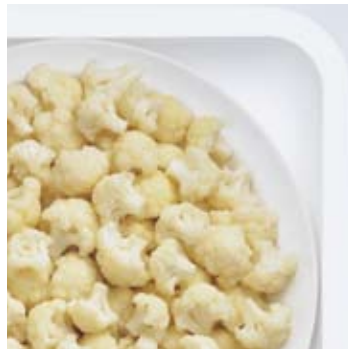


Garden peas
Tuinerwten
Petits pois
Markerbsen
Guisantes
Piselli

Delicious ready-cooked vegetables,



Broccoli
Brocolis
Brécol



Cauliflower
Bloemkool
Choux-fleurs
Blumenkohl
Coliflor
Cavolfiore



Baby carrots
Jonge wortelen
Jeunes carottes
Fingermöhrrchen
Zanahorias baby
Baby Carotine



Brussels sprouts
Brusselse spruitjes
Choux de Bruxelles
Rosenkohl
Coles de Bruselas
Cavolini

eXpress^{pro}

The advantages of the Express^{pro} range

Time-saving & cost benefits: the vegetables in Ardo's Express^{pro} range are ready-cooked and can be prepared in a minimum of time. Preparation is much less labour-intensive, so you save on costs.

Portionable: small or large portions? It doesn't matter. You take exactly the portion that's needed.

Lightly flavoured: a coating of vegetable seasoning based on fines herbes gives more flavour, without detracting from the natural taste of the vegetables.

Prevents drying out: the coating prevents drying out during preparation, so the vegetables stay succulent, and can be served with their natural gloss.

Healthy: minimum quantities of salt and fats are added to Ardo's ready-cooked vegetables. They are also gluten- and lactose-free. And they retain all their vitamins.

Choice: thanks to Ardo's extensive range you can always conjure up variations to your menus.

De voordelen van het Express^{pro} gamma

Tijdbesparend & kostenvoordelig: de groenten uit Ardo's Express^{pro} gamma zijn extra gaar en laten zich in een mum van tijd regenereren. De bereiding ervan is veel minder arbeidsintensief en dus ook kostenbesparend.

Portioneerbaar: kleine of grote porties? Het maakt niet uit. U neemt precies de portie die nodig is.

Licht op smaak gebracht: een coating bestaande uit een plantaardige saus op basis van fijne kruiden zorgt voor nog meer smaak, zonder afbreuk te doen aan de natuurlijke smaak van de groente.

Gaat uitdroging tegen: de coating gaat uitdroging tegen bij regeneratie, zodat de groenten sappig blijven, en met hun natuurlijke glans geserveerd kunnen worden.

Gezond: aan de extra gegaarde groenten van Ardo worden minimale hoeveelheden natrium en vetstoffen toegevoegd. Daarnaast zijn ze ook gluten- en lactosevrij.

Bovendien blijft elke vitamine behouden.

Keuze: dankzij Ardo's uitgebreide gamma kunt u steeds variatie op het menu toveren.

Les avantages de la gamme Express^{pro}

Gain de temps et économie: tels sont les principaux atouts des légumes de la gamme Express^{pro} d'Ardo ! Des légumes cuits à point et qui se régénèrent en un minimum de temps. Leur préparation nécessite beaucoup moins de travail et entraîne donc une réelle économie !

Possibilité de portions: petites ou grandes portions ? Peu importe ! Vous prenez exactement la portion dont vous avez besoin.

Assaisonnement léger: un enrobage végétal, à base de fines herbes, garantit encore plus de goût, sans toutefois nuire en rien à la saveur naturelle des légumes.

Pas de dessèchement: l'enrobage permet d'éviter le dessèchement pendant la régénération, avec pour résultat que les légumes restent savoureux et peuvent être servis en ayant conservé tout leur éclat naturel.

Sains: seules des quantités minimales de sodium et de matières grasses sont ajoutées aux légumes cuits à point d'Ardo.

Ils sont en outre exempts de gluten et de lactose. De plus, toutes les vitamines sont conservées.

Choix: la gamme très diversifiée d'Ardo vous permet de garantir en permanence une grande variété dans vos menus.



lightly flavoured with seasoning

Die Vorteile des Express^{pro}-Sortiments

Zeitsparend und preiswert: das Gemüse aus dem Express^{pro}-Sortiment ist besonders gar und lässt sich im Handumdrehen regenerieren. Die Zubereitung ist deutlich weniger arbeitsaufwendig und dadurch kostengünstiger.

Portionierbar: kleine oder große Portionen? Beides kein Problem! Sie entnehmen exakt die benötigte Portion.

Leicht abgeschmeckt: eine Ummantelung aus einer pflanzlichen Soße mit feinen Gewürzen verleiht dem Gemüse noch mehr Geschmack, ohne dabei sein natürliches Aroma zu überdecken.

Keine Austrocknung: durch die Ummantelung trocknet das Gemüse bei der Regeneration nicht aus. Es bleibt saftig und kann mit seinem natürlichen Glanz serviert werden.

Gesund: dem besonders gegarten Gemüse von Ardo werden minimale Mengen Natrium und Fett zugesetzt. Außerdem ist das Gemüse gluten- und laktosefrei. Darüber hinaus bleiben alle Vitamine erhalten.

Auswahl: durch das umfangreiche Angebot von Ardo können Sie jederzeit mit einem abwechslungsreichen Speiseplan aufwarten.

Las ventajas de la gama Express^{pro}

Ahorre tiempo y dinero: las verduras de la gama Ardo Express^{pro} están cocidas al punto y se preparan en un abrir y cerrar de ojos. Su preparación requiere menos trabajo y, por lo tanto, también menos gastos.

En porciones: ¿pequeñas o grandes porciones? No importa. Usted elige la porción que le conviene exactamente.

Finamente condimentada: una salsa vegetal a base de finas hierbas contribuye a realzar el gusto, sin mermar el sabor natural de la verdura.

Contra la sequedad: el condimento impide la sequedad a la hora de calentar, de modo que las verduras permanecen jugosas y con su brillo natural.

Sana: a las verduras cocidas al punto Ardo se les ha añadido una cantidad mínima de sal y materias grasas. Por otra parte, estas verduras no tienen ni gluten ni lactosa, conservando además todas sus vitaminas.

Variada: gracias a la amplia gama de Ardo, podrá variar siempre su menú.

I vantaggi della gamma Express^{pro}

Rapidità e convenienza: le verdure della gamma Express^{pro} di Ardo sono tenerissime e rapide da rigenerare. La preparazione richiede infatti molto meno lavoro, a tutto vantaggio della convenienza.

Quantità porzionabili: porzioni ridotte o abbondanti? Nessun problema: potete dosare esattamente la quantità che vi occorre.

Leggermente condite: la salsa vegetale a base di delicati aromi aggiunge un tocco di sapore, ma senza alterare il gusto naturale delle verdure.

Protezione dalla disidratazione: durante il processo di rigenerazione, il condimento impedisce alle verdure di disidratarsi, in modo da mantenere inalterati consistenza e colore fino al momento del servizio in tavola.

Genuinità: alle verdure Ardo viene aggiunta una quantità minima di sodio e di grassi, non contengono glutine né lattosio, e mantengono inalterato il proprio contenuto di vitamine.

Ampia scelta: il vasto assortimento della gamma Ardo permette di portare in tavola un menù sempre diverso.

Preparation method

Separate cooking / assembly

- fan heat / contact heat / induction heat
You can divide the vegetables into portions while frozen, and process them when defrosted in single or multi portions. Preparation time can easily be adapted, if desired, to the preparation of the other elements in the meal. That may also differ depending on the brand or type of the processing system.

Combined cooking

- convection oven / combi-steamer / steamer
The vegetables should be heated in perforated / closed pans, ideally with minimal steam between 5 and 15%.



Bereidingswijze

Ontkoppeld koken / assemblage

- geventileerde warmte / contactwarmte / inductiewarmte
U kunt de groenten bevroren portioneren en ontdooid regenereren in éénpersoons- en multiporties. De regeneratietijd kan, indien gewenst, moeiteloos afgestemd worden op de bereiding van de overige componenten van de maaltijd. Dit kan evenwel verschillen naargelang merk of type van het regeneratie systeem.

Gekoppeld koken

- convectieoven / combisteamer / steamer
De groenten worden opgewarmd in geperforeerde / gesloten gastronormbakken, idealiter met minimale stoom tussen 5 en 15%.

Préparation

Cuisine d'assemblage

- chaleur ventilée / chaleur de contact / chaleur d'induction
Vous pouvez surgeler les légumes en portions et les régénérer sans les décongeler préalablement en portions pour une ou plusieurs personnes. Le temps de régénération peut, si souhaité, aisément être adapté en fonction de la préparation des autres composants du repas. Il peut également varier en fonction de la marque ou du type de système de régénération.

Cuisine traditionnelle

- four à convection / four combiné cuiseur à vapeur / cuiseur à vapeur
Les légumes sont réchauffés dans des bacs satisfaisant aux normes gastronomiques, performés / fermés, idéalement avec une vapeur minimale se situant entre 5 et 15%.

Heerlijke extra gegaarde groenten, licht op smaak gebracht

De délicieux légumes cuits à point, légèrement assaisonnés

Köstliches besonders gegartes Gemüse, leicht abgeschmeckt

Deliciosas verduras cocidas al punto ligeramente condimentadas

Squisite verdure tenerissime, leggermente condite

Zubereitungsweise

Separates / kombiniertes Kochen

- Heißluft / Kontaktwärme / Induktionswärme
Sie können das Gemüse im gefrorenen Zustand portionieren und aufgetaut in einzelnen oder mehreren Portionen regenerieren. Die Regenerationszeit lässt sich nach Wunsch problemlos auf die Zubereitung der anderen Mahlzeitkomponenten abstimmen. Je nach Marke oder Art des Regenerationssystems sind hier allerdings Schwankungen möglich.

Gekoppeltes Kochen

- Konvektionsofen / Kombi-Steamer / Steamer
Das Gemüse wird am besten mit einem Dampfgehalt von mindestens 5 bis 15% in perforierten / geschlossenen Gastronorm-Behältern erwärmt.

Modo de preparación

Cocina de ensamblaje

- calor por ventilación / calor por contacto / calor por inducción
Puede distribuir la verdura congelada en porciones y prepararla una vez descongelada en porciones individuales o para varias personas. El tiempo de preparado puede ajustarse sin problemas a la preparación del resto de componentes de la comida. Su duración puede variar en función de la marca o tipo de sistema usado.

Cocina tradicional

horno de convección / horno combi de vapor / horno de vapor
Las verduras se calientan en bandejas con tapa perforada o cerrada, idealmente con un vapor mínimo de entre el 5% y el 15%.

Preparazione

Cottura seguita subito dalla refrigerazione o surgelazione / cucina d'assemblaggio
- riscaldamento ventilato / riscaldamento per conduzione / riscaldamento per induzione

È possibile congelare le verdure porzionate e, una volta scongelate, rigenerarle in porzioni singole o multiple. Il tempo necessario alla rigenerazione può essere facilmente adattato ai tempi di preparazione degli altri componenti del pasto, se necessario. L'opzione varia tuttavia a seconda della marca e della tipologia del sistema di rigenerazione.

Le pietanze vengono preparate e subito servite
- forno a convezione / a vapore combinato / a vapore

Le verdure vengono riscaldate in contenitori per alimenti chiusi o perforati, in condizioni ideali, con una quantità minima di vapore compresa tra 5 e 15%.

