



UK
SPEED UP YOUR COOKING
- WITH PRECOOKED VEGETABLES

With the Express range Ardo offers a broad assortment of precooked and fresh-frozen products all year round, prepared in a matter of moments and preserving their freshness, weight, structure and natural flavour ideal for heating through or thaw and serve.

NL
DRIJF DE SNELHEID VAN UW KOOKKUNSTEN OP
- MET VOORGEKOOKTE GROENTEN

Met het Express-gamma biedt Ardo u het hele jaar door een ruim assortiment voorgekookte en vriesverse producten aan, die in een handomdraai te bereiden zijn en in alle omstandigheden hun versheid, gewicht, structuur en natuurlijke smaak behouden.

FR
AJOUTEZ LA RAPIDITÉ À VOTRE ART DE CUISINER LES LÉGUMES - OPTÉZ POUR LES LÉGUMES PRÉCUIITS

A travers sa gamme Express, Ardo vous offre désormais, tout au long de l'année, une vaste gamme de produits frais et précuits, qui se préparent en un tournemain et conservent, en toutes circonstances, leur fraîcheur, leur goût, leur poids, leur consistance et leur goût naturel.

DE
OPTIMIEREN SIE IHRE KOCHKÜNSTE
- MIT VORGEKOCHEM GEMÜSE

Mit dem Express-Sortiment bietet Ihnen Ardo das ganze Jahr über ein breites Angebot von vorgekochtem und tiefkühlfrischem Gemüse, das sich im Handumdrehen zubereiten lässt und unter allen Umständen seine Frische, sein Gewicht, seine Struktur und seinen natürlichen Geschmack behält.

ES
AÑADA RAPIDEZ A SU ARTE CULINARIO
- CON VERDURAS PRECOCINADAS

Con la gama Express, Ardo le ofrece durante todo el año un amplio surtido de productos precocidos y frescos congelados que usted podrá preparar en un abrir y cerrar de ojos y que conservan en cualquier circunstancia sus propiedades naturales, como su frescura, peso, estructura y su incomparable sabor.

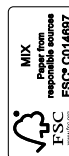
IT
INCREMENTI LA VELOCITÀ DELLA SUA ARTE CULINARIA
- CON GLI ORTAGGI PRECOTTI

Con la gamma Express, Ardo Le offre tutto l'anno un vasto assortimento di prodotti precotti e congelati freschi, pronti da preparare in un batter d'occhio e che conservano freschezza, peso, struttura e gusto naturale in ogni circostanza.



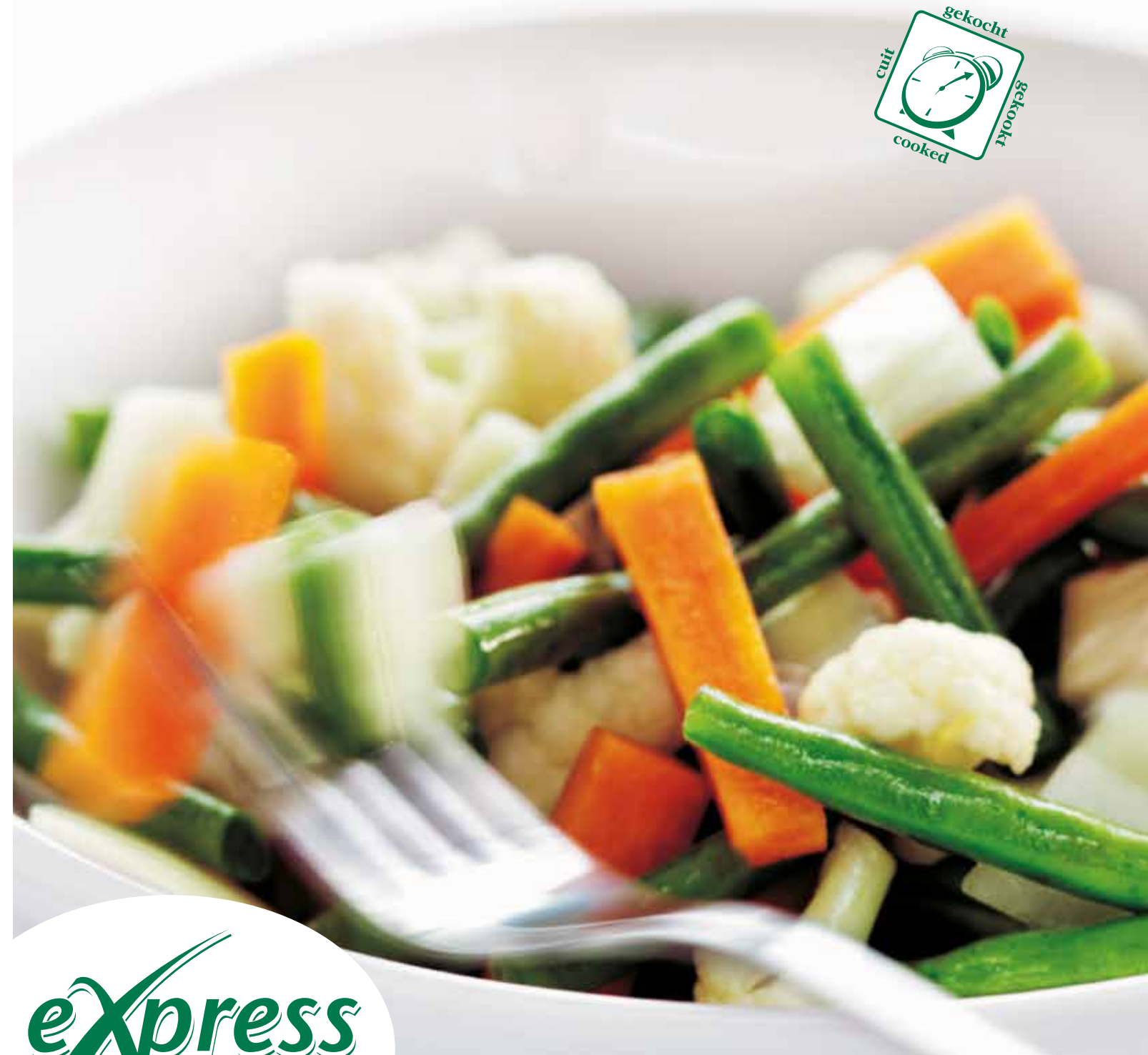
We preserve nature's precious gifts.

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 - +420 326 597 045 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068 - +43 7476 77222 - +43 2249 35350
+46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +39 (0)5 21 92 99 12 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311



"Express"

precooked vegetables for quick quality cooking



We preserve nature's precious gifts.

UK

1 kg in the packaging = 1 kg on your plate

You know exactly what you're getting; since the vegetables are precooked they lose no moisture and retain the weight given on the packaging.

Save energy and time

You'll save energy in hot and cold dishes alike, because the vegetables only need to be thawed or briefly heated. So you save more than just energy: the time savings reduce your labour costs to a minimum.

Give bacteria no chance

Preparation demands almost no handling. The vegetables have simply to be removed from the packaging and heated, which greatly reduces the risk of bacteriological infection.

A guarantee of perfect vegetables

Because the vegetables are hardly ever handled, they retain the structure they had before freezing. So Express vegetables lend themselves especially well to elegant arrangement on the plate.

Choose your cooking method

The preparation of Express vegetables is child's play, too. Whether you use a pan, microwave, combi-steamer, hot-air oven or steamer, or even thaw and serve the vegetables will always keep their full flavour.

NL

1 kg in de verpakking = 1 kg op je bord

U weet exact waar u aan toe bent: omdat de groenten vooraf gekookt zijn, verliezen ze geen vocht en behouden ze het gewicht dat op de verpakking vermeld staat.

Bespaar energie en tijd

Zowel in de koude als warme keten spaart u energie omdat de groenten enkel ontdooid of kort opgewarmd dienen te worden. Zo bespaart u niet alleen energie; door de tijds winst worden ook uw arbeidskosten tot een minimum herleid.

Geef bacteriën weinig kans

De bereiding vraagt nauwelijks tot geen manipulatie. De groenten moeten enkel uit de verpakking worden gehaald en opgewarmd worden, wat het risico op bacteriologische besmetting aanzienlijk kleiner maakt.

Een garantie op gave groenten

Net omdat de groente nauwelijks wordt gemanipuleerd, behoudt ze de structuur die ze had toen ze werd ingevroren. Express-groenten lenen zich dan ook uitstekend tot een prachtige bordschikking.

Veel bereidingsmogelijkheden

De bereiding is een fluitje van een cent. Of u nu het liefst werkt met een pan, microgolf, combisteamer, warmeluchtoven of stoomkoker, de groenten blijven altijd even heerlijk van smaak.

FR

1 kg dans l'emballage = 1 kg dans le plat

Vous savez exactement ce que vous consommez puisque les légumes étant précuits, ils ne perdent ni leur humidité ni leur poids tel qu'indiqué sur l'emballage.

Gain de temps et d'énergie

Que ce soit dans la chaîne du froid ou du chaud, vous épargnez de l'énergie puisqu'il vous suffit de dégeler les légumes ou de les réchauffer sommairement. Ainsi, vous gagnez non seulement du temps, mais vous réduisez aussi au minimum vos coûts de travail.

Damez le pion aux bactéries

La préparation ne vous demande presque aucune manipulation. Il suffit de retirer les légumes de leur emballage et de les réchauffer - ce qui réduit fortement le risque de contamination bactériologique.

Qualité garantie des légumes

C'est précisément parce que les légumes sont à peine manipulés qu'ils conservent la consistance qu'ils avaient à la congélation. En outre, les légumes de la gamme Express vous garantissent une belle présentation sur l'assiette.

Des possibilités de préparation infinies

Au niveau de la préparation, les légumes Express vous procurent un choix infini. Que vous optiez pour la poêle, le micro-ondes, le vaporisateur, le four à air pulsé ou la cuisson à l'étouffée, les légumes gardent toujours pleinement leur saveur.

DE

1 kg in der Verpackung = 1 kg auf Ihrem Teller

Sie wissen genau, woran Sie sind: da das Gemüse vorgekocht ist, verliert es keine Feuchtigkeit und behält das auf der Verpackung angegebene Gewicht.

Energie- und Zeiteinsparung

Sowohl bei der Kälte- als auch bei der Wärmekette sparen Sie Energie, da das Gemüse lediglich aufgetaut oder nur kurz erwärmt werden muss. So sparen Sie nicht nur Energie, sondern auch Zeit. Damit werden auch Ihre Arbeitskosten auf ein Minimum reduziert.

Keine Chance für Bakterien

Die Zubereitung verlangt nur wenige bis gar keine Handgriffe. Das Gemüse muss lediglich der Verpackung entnommen und erwärmt werden. Dadurch verringert sich das Risiko eines Bakterienbefalls erheblich.

Garantiert tadelloses Gemüse

Weil das Gemüse kaum bearbeitet wird, behält es die Struktur, die es vor dem Einfrieren hatte. So lässt sich das Express-Gemüse außerdem dekorativ auf dem Teller anrichten.

Viele Zubereitungsmöglichkeiten

Auch die Zubereitung des Express-Gemüses ist ein Kinderspiel. Ob Sie nun lieber mit einem Kochtopf, einer Mikrowelle, einem Kombidämpfer, einem Heißluftofen oder einem Dampfgarer arbeiten – das Gemüse behält stets seinen typischen Geschmack.

ES

1 kg en el envase = 1 kg en su plato

Usted sabrá exactamente a qué atenerse: puesto que las verduras ya vienen precocidas, no pierden agua y conservan el peso que aparece en su envase.

Ahorre tiempo y energía

Tanto en la cadena de frío como en la cadena de calor, se economizará energía debido a que en esta gama las verduras sólo hay que descongelarlas o calentarlas. De este modo usted no sólo economiza energía; también ahorrará tiempo ya que necesitan de una mínima preparación.

Ponga freno a las bacterias

Durante la preparación no se requiere prácticamente ninguna manipulación. Basta con extraer las verduras de su envase y calentarlas, lo que limita considerablemente el riesgo de que se produzca algún tipo de contagio.

Verduras que conservan su forma

Precisamente porque las verduras apenas son manipuladas, conservan la misma estructura que tenían cuando fueron congeladas. Las verduras Express se prestan además perfectamente a la composición de bellos platos.

Múltiples posibilidades de preparación

La preparación de las verduras Exprés es además muy fácil. Cualquiera que sea el método que utilice, la sartén, el microondas, el horno de convección o la olla de vapor, nuestras verduras siempre quedarán deliciosas.

IT

1 kg nella confezione = 1 kg sul piatto

Sa esattamente a cosa va incontro: essendo gli ortaggi precotti, non perdono umidità e conservano il peso indicato sulla confezione.

Per risparmiare tempo ed energia

Tanto per i piatti freddi che per quelli caldi, risparmia lavoro perché gli ortaggi vanno solo scongelati o leggermente riscaldati. In questo modo non solo risparmia energia, ma anche il tempo dedicato alla cucina è ridotto ad un minimo.

Per non dare scampo ai batteri

La preparazione non richiede quasi alcuna manipolazione. Gli ortaggi devono solo essere tolti dalla confezione e riscaldati, il che riduce davvero al minimo il rischio di contaminazione batteriologica.

Garanzia di ortaggi perfetti

Proprio perché gli ortaggi vengono appena manipolati, conservano la struttura che avevano al momento di essere congelati. Gli ortaggi Express sono dunque l'ideale anche per splendide decorazioni.

Molteplici possibilità di preparazione

Anche la preparazione degli ortaggi Express è un gioco da ragazzi. Che preferisca utilizzare tegame, microonde, forno combinato o ventilato, o la vaporiera, gli ortaggi conservano sempre il loro gusto squisito.

