



## Bakteriefritt krydder

side 4-5

## Høyt tempo hos Skjeggerød

side 6-7



# Sammen er vi sterke

**- Ved å tilføre våre produkter som passer til fiskeindustrien, skal vi skape et levedyktig firma, sier Arne Olafsen i ABC etter at Ørako AS er blitt en del av ABC-familien.**

”Kunsten å produsere gode krydderblandinger og tilsetningsstoffer.” Det er den lille, men gode bedriften Ørako AS i et nøtteskall. Bedriften ble etablert i 1980, og har etablert seg som en høyst respektert og solid leverandør til spesielt fiskeindustrien.

Denne spisskompetanse passer som hånd i hanske for ABC som ser nettopp fiskeindustrien som en av de mest spennende i årene som kommer.

## Vellykket symbiose

- Vi tror at rundt 25 prosent av vår forventede omsetning på om lag 220 millioner kroner allerede om tre år, vil komme nettopp fra fiskeindustrien. I dette bildet spiller Ørako en sentral rolle. Vi ser med

kjøpet frem til en vellykket symbiose hvor ABC får glede av den tillit og erfaring som Ørako besitter, og Ørako vil kunne spille på et bredere produktspekter – kunsttarter, hjelpe- og tilsetningsstoffer, opplyser Arne Olafsen. Tilfeldighetene vil ha det til at

Ørako er lokalisert vegg i vegg med det som fra november i år blir ABCs nye lokaler på Økern i Oslo. Også en annen samarbeidspartner, Cryovac, blir å finne i samme område, og dette gjør samtlige sterkere. Ørako vil opprettholde driften som et

selvstendig datterselskap av ABC, og vil med andre ord bli drevet videre under samme navn. - For oss er det en fornuftig strategi og bygge opp selvstendige enheter, en fornuftig vei også i forhold til Ørako, forklarer Olafsen.

## Partner og ressurs

Ørako er bygget opp av Øyvind Kleppe, som hadde en klar ambisjon da han ønsket å selge firmaet. Han ville gå i allianse med en aktør som kunne videreføre og forsterke hans egen forståelse av kvalitet og seriøsitet. I de siste årene har flere ”beilere” banket på gründerens dør, men Kleppe

selv ville helst selge til ABC. Han har en ambisjon om at kundene skal se på Ørako som en partner og en ressurs når en skal utvikle nye produktresepter.

Ørako har eget laboratorium hvor det rutinemessig blir gjennomført bakteriologiske tester av produksjonsutstyr slik at en til en hver tid kan opprettholde en maksimal hygienisk standard. Produksjonen er automatisert slik at råstoffer og produkter ikke kommer i direkte kontakt med menneskehender. Selv om bedriften ble etablert i 1980, har den tradisjoner helt tilbake fra 1958. Denne erfaringen gjør det mulig å opprettholde en ambisiøs målsetting om å levere markedets beste kvalitet, og å bidra med service og kunnskap på en slik måte at kundenes markedsposisjon kan sikres og utvikles.

## Spennende aktør

ABCs oppkjøp av Ørako skjedde med virkning fra 1 januar i år. På sikt er det ABCs ambisjon å bygge en like sterk organisasjon som i ABC. Men Arne Olafsen understreker at han ser dette litt over tid. Ambisjonene er det imidlertid lite i veien med. Allerede om tre år tror han selskapets omsetning vil være rundt 50 millioner kroner. For kombinasjonen spisskompetanse, bransjeerfaring og velprøvde produksjonsrutiner gjør duoen Ørako/ABC til en uhyre spennende aktør i denne delen av næringsmiddelindustrien.

Av Eirik Arnesen

*Gjennom 20 år har Ørako bygget seg opp som en respektert leverandør av krydder og tilsetningsstoffer til fiskeindustrien. Nå er de en del av ABC-familien.*



## Dette er Ørako

Ørako er en av de største leverandørene av krydder og tilsetningsstoffer til fiskeindustrien. Bedriften stiller også kompetanse og erfaring til disposisjon for kunder som har et produksjons-

problem som skal løses, eller en produktvariant som skal utvikles. Bedriften har lang erfaring knyttet til produksjon av næringsmidler på basis av råstoff fra fisk og kjøtt, og har velutviklet

teft i forhold til konsumenter som hele tiden søker nye smaksopplevelser. Med sine tre ansatte omsatte bedriften i fjor rundt 10 millioner kroner.

## Mattrender

Hva skal vi finne på til middag i dag, mon tro? Dette er et velkjent spørsmål i de fleste husholdninger. Vi kan velge og vrake i overfylte butikkhyller og har for lengst glemt at ordinær hverdagsmat i dag var festmat for få år siden.

TV-kanalene viser matprogrammer i populær sendetid, og det ”kokkeleres” i de tusen hjem som aldri før – salg av kokebøker har økt med 371 % de siste 10 årene!

Måltidet er fortsatt et bindende sosialt element både i familien og blant venner. Til tross for signaler om et sterkt økende fastfood marked, utgjør det totalt fortsatt bare en liten del av vårt måltidsmønster. Vi bruker også en betydelig mindre del av vår disponible inntekt på mat enn før; 13 % i dag mot 30 % på 1950-tallet.

Institutt for Fremtidsforskning i København har utarbeidet fire scenarier for 2010;

- Vi bruker stadig mindre penger på mat og bryr oss ikke særlig om hva vi får i oss.
- Ferdigmat og halvfabrikata dominerer.
- Sunn mat blir megatrend – funksjonell mat i skuddet.
- Maten i sentrum. Slakterne og delikatessforretningene som måtte gi tapt på 1990-tallet, kommer tilbake.

ABC ser disse hovedutfordringene;

- Vi vil satse ytterligere på utvikling av nye produkter,
- Sikkerhet og holdbarhet er viktigere enn noen gang.
- Nye emballasjeløsninger

Vi vil satse på å fange opp trendene i markedet og i samarbeid med våre kunder utvikle nye produkter og resepter som passer i tiden.



Vekk med bakteriene

**Ubehandlet krydder inneholder mange ulike mikroorganismer som kan redusere matvarekvaliteten og i blant være sykdomsfremkallende.**

**Moderne teknologi sikrer at skadelige bakterier fjernes på en skånsom måte uten at krydderets lukt og smak forringes, og slik at forbrukerne trygt kan krydre maten.**



Kryddertørking skjer i stor grad på samme måte som for tusen år siden.

## De tre mest vanlige behandlingsmetodene

### Radioaktiv bestråling (IR)

Metoden ble innført mot slutten av 70-tallet fordi den var billigere og mer effektiv enn gassing med etylenoksid. Ulempen er dannelsen av frie radikaler under prosessen som kan endre krydderets smak og utseende. Metoden er tillatt, men det er strenge krav til merking av produktet. Metoden er lite benyttet i Europa, men er fortsatt i bruk i USA.

### Behandling med damp (STS)

På 80-tallet startet man behandling med damp. I starten hadde metoden negativ innvirkning på enkelte råvarers smak og utseende, spesielt urter. Den fungerte imidlertid bra på andre typer krydder. Med årene har teknikken blitt forbedret slik at man nå benytter ulike typer maskiner og teknikk som er spesielt tilpasset den enkelte råvare. I Europa er dette den mest benyttede behandlingsmetoden.

### Gassing med etylenoksid (EO)

Etylenoksid ble tatt i bruk på begynnelsen av 70-tallet. Gassen er imidlertid skadelig for arbeidsmiljøet, og det er innført strenge regler rundt selve prosessen. En effekt av behandlingen er dannelsen av det kreftfremkallende stoffet etylenklorohydrin, og metoden er derfor strengt lovregulert. Den er i dag stort sett forbudt i Europa, mens den fortsatt er den mest benyttede metoden i USA.

I sin naturlige form inneholder krydder store mengder mikroorganismer som kan føre til redusert holdbarhet på næringsmidler. Krydderdyrking, høsting og tørking i opprinnelseslandene skjer i stor grad på samme måte som for tusen år siden. Fortsatt dominerer

mikrobiologisk sikkerhetsrisiko blir behandlet.

For matvareindustrien er det viktig å sikre et lavest mulig innhold av mikroorganismer i sluttproduktet for å sikre best mulig holdbarhet. For detaljhandelen og storkjøkken er krydderets farge

anlegg mange steder i verden. I fremtiden vil forbrukerne i Europa kunne kjøpe sine krydder ferdig behandlede og sertifiserte direkte fra produksjonslandet.



Moderne teknologi sørger for at skadelig bakterier fjernes fra krydderet.

tørking ved hjelp av solvarme der krydderet ligger på bakken, med alt hva det innebærer av risiko for infisering av mikroorganismer. Man kan ikke garantere at ubehandlede naturkrydder ikke inneholder mikroorganismer kun ved hjelp av stikkprøver. For å sikre næringsmidlene er det helt nødvendig å behandle krydderet etter anerkjente metoder.

### Dampbehandling av krydder

Den vanligste måten å behandle krydder på i Europa er ved dampbehandling. Råvaren utsettes da for damp i en bestemt tid under en viss temperatur slik at mikroorganismene reduseres. Deretter tørkes overskuddsvann bort og råvaren kjøles ned til romtemperatur. Alle råvarer som utgjør en

og smak av større betydning. Her benytter man en behandling som er mer skånsom, men som sikrer at krydderet ikke inneholder de mest sykdomsfremkallende mikroorganismene som for eksempel salmonella og e-colibakterier.

### Spesialtilpassede maskiner

Det finnes en rekke ulike maskiner for dampbehandling på markedet. Mange er utviklet av krydderforetakene selv og er spesialtilpasset en bestemt type krydder. Behandling av hele kryddertyper som f. eks sort pepper krever en type maskin, mens urter krever en annen type maskin for å sikre best mulig resultat. Trenden nå er at dampbehandling i større grad skjer i krydderets produksjonsland, og det bygges for tiden nye

## Krydderekstrakt

På 60-tallet tok man i bruk krydderekstrakt (oleoresiner) som et alternativ til naturkrydder. De er i stor grad sterile og kan gjøres vannløselige til bruk i f.eks. marinader. Krydderekstrakt har en del ulemper også og er ikke like anvendelige som naturkrydder, og benyttes nå som supplement. Det er heller ikke uvanlig å blande krydderekstrakt med naturkrydder for å få best mulig resultat.

Fagartikkel av Anders Mattson  
bearbeidet av Elin Dragland



Skjeggerøds ca 90 medarbeidere i Sandefjord produserer kjøttvarer til dagligvarebransjen, storhusholdningsmarkedet og industrimarkedet over hele landet (Alle foto: Skjeggerød AS).

Skjeggerød:

# Testvinner med teft for god smak

**Best i test i TV2 hjelper deg er bare en av utmerkelsene Skjeggerød kan smykke seg med. Kjøttvare-produsenten i Sandefjord har gått veien fra små kår med alt under ett tak, til dagens produksjon av hele 4 millioner kilo bare i pølser og pålegg.**

Du merker det med en gang du trer inn døren i resepsjonen hos Skjeggerød i Sandefjord. Der henger diplomene som perler (eller pølser) på en snor, utmerkelse fra norske og internasjonale mesterskap. Premierte pølser og pålegg. Skjeggerød har teft for god smak, og er anerkjent for dette i markedet.

## Små kår

Skjeggerød startet beskjedent opp i Tønsberg på femtitallet. Da var det også full aktivitet, og det meste skjedde under ett tak – alt fra skjæring av gris og storfe til produksjon av pølser og karbonadekaker og andre kjøttprodukter. I 1986 flyttet bedriften til Sandefjord, og etter hvert ble flere av bedriftens produkter overført til andre anlegg. Fatland AS kjøpte de resterende aksjene i Skjeggerød i 1997, og

med Fatlands slakteri-virksomhet omfattet driften igjen alt fra slakt til foredling. Selskapet leverer kjøttvarer til dagligvarebransjen, storhusholdningsmarkedet og industrimarkedet over hele landet.

## Nye tider

I dag er det ca 90 medarbeidere i produksjonslokalene i Sandefjord. Her produseres pølser og pålegg

av forskjellig slag i høyt tempo. Maskiner kverner opp kjøttet til farse og flittige fingre mater og styrer pølsemaskiner som spytter ut grill, wiener, medister og andre pølser med maskingevær-rytme. Tiden har forandret seg,

og lydene med den. Driftssjef og pølsemaker Tom Eknes forteller om den gamle RT-7'en som ga fra seg et smell for hver ladning pølser den produserte.

- Det var en spesiell rytme. Om det ble stille en stund da, så tittet jeg jo etter for å se hva som skjedde, forteller Eknes, som har utsikt til produksjonshallen fra kontoret

sitt. Men han ser ikke noen Big Brother-paralleller.

- Jeg løper ikke ut og røsker tak i folk, nei. Jeg tror det er viktig å delegere ansvar. Bedriften fungerer bedre slik, sier han. Under seg har han åtte avdelingsledere som tar sin del av ansvaret. Et godt samarbeid er viktig, mener driftssjefen.

Og et godt samarbeid har det også vært mellom Skjeggerød og Arne B. Corneliussen i lang tid. - Forholdet har vært godt, og ABC er i dag en stor leverandør til oss, sier Eknes.

## Kvalitetsbevisst

Pølsetestene har satt Skjeggerød på menyen som en kvalitetsbevisst produsent av kjøttvarer, og dette blir markert i bedriften.

Her har det vært bløtkaker til alle, og det kan høres en aldri så liten antydning til stolthet i stemmen til driftssjefen når han forteller om testvinnerne.

- Det er klart det er hyggelig å få en slik oppmerksomhet.

Kundene har utvilsomt blitt mer kvalitetsbevisste med tiden.

De vet hva de vil ha, smiler Tom Eknes, og tar en pølsebit av grillen. Merkelig nok bærer mannen ikke særlig preg av å være pølsemaker. Men sånn er det vel når tidene forandrer seg. Pølsemakeren sykler nemlig til jobben. 15 kilometer. Hver dag. Nesten.

Av Romar Gjelseth



## Fornyer datostemplingen



Foto: Jan Lillekämpe

blant annet uten sluk. Vi har klart det, men det sier seg selv at alt blir langt enklere når vi kan "konstruere" bedriften på et plan, sier Olafsen. ABC brukte hele to år på å finne egnet lokale. Flere muligheter ble vurdert, deriblant bygging. Men nåværende løsning er den gunstigste, også økonomisk. Arbeidet innvendig starter allerede i mai, og mye gjenstår før lokalene er tilpasset ABCs behov. En hovedutfordring er å gjennomføre flytteprosessen med minst mulig stopp i produksjonen, der alle ledd i bedriften er operative så raskt som mulig. Et virkemiddel er blant annet at en i forkant av flyttedato vil sørge for å produsere betydelig mer for lager enn normalt for å sikre stabile leveranser.

En av flere tydelige forbedringer blir tilgangen for lastebiler og trailere. ABC har over 100 anløp ukentlig. Rampeområdet på Økern er stort, oversiktlig og en ønskedrøm for en med rattet som arbeidsredskap. Arealutvidelsen åpner også for nye varelinjer, opplyser Arne Olafsen. Han vil foreløpig ikke gå i detalj, men bekrefter at det er naturlig å utvide vareutvalget ytterligere. Poenget er selvfølgelig ikke å øke lagerbeholdningen, men å effektivisere omløpshastigheten.

- Med betydelig større lagerkapasitet vil vi bli enda sterkere i konkurransen mot våre konkurrenter, sier en fornøyd Arne Olafsen.

Av Eirik Arnesen

**- Vi forstår kanskje først når vi flytter hvor lite hensiktsmessig våre nåværende lokaler er. Etter 20 år på Bryn kan vi trygt si at lokalene har gått ut på dato.**

- Dette blir flott, sier adm. dir. Arne Olafsen i ABC og viser oss et gedigent tomt fabrikklokale som til høsten skal romme lager, produksjon og administrasjon for ABC. Det blir en merkedag i firmaet, men først og fremst innebærer flyttingen bedre arbeidsforhold og spennende muligheter.

De nye lokalene i Økern Næringspark ligger bare fire km fra dagens ABC-bygg, men er langt bedre tilpasset en moderne bedrifts krav

til funksjonalitet og effektivitet. Flyttingen innebærer en arealutvidelse på rundt 1500 kvm, til hele 5000 kvm – med takhøyde på hele ni meter. Hele selskapet blir lokalisert på ett plan fra november.

- Det har naturligvis stor betydning, ikke minst med tanke på hygien. For en seriøs aktør i næringsmiddelindustrien har det vært krevende å oppfylle myndighetenes strenge krav i lokaler

### Priser til Cryovac



Vi gratulerer Cryovac med utmerkelsen "Award for Packaging Excellence" og "Gold Award for Technical Innovation". Cryovac er ABCs leverandør av poser til vakuumering, koking og krymping. Det premierte produktet er en dyprukket plast-ståpakning med klart lokk i kvaliteten Cryovac OS film, og skal benyttes til Nestlès ferske Buitone pasta.

### Støvfri hvetefiber

J. Rettenmaier & Söhne GmbH & Co har utviklet hvetefiberet Vitacel WF 400 LC som ikke støver. Smaken er nøytral og produktet har et ekstremt høyt kostfiberinnhold. Produktet inneholder verken gluten eller phytic-syre og deklarerer som kostfiber eller hvetefiber. De kundene som har tatt i bruk den nye støvfrie kvaliteten forteller om et bedre produkt og et forbedret arbeidsmiljø.

## Nett-tarm fra Visko

OY Visko AB, som er vår finske leverandør av fibertarmer, feirer 30. august sitt 50-års jubileum. Det privateide firmaet startet i 1952 å lage cellofantarmer, men har siden 1980-tallet konsentrert produksjonen om fibertarm, og er nå verdens fjerde største produsent på dette området. Viskos siste produktnyhet er VSKO Net, en nett-tarm med bobler som vakte berettiget oppmerksomhet på IFFA messen i fjor. Det ferdige produktet får et rustikt, hjemmelaget preg og skal nok få ben å gå på. VSKO Net er nå også tilgjengelig som raffet og flere av våre kunder vil snart få anledning til å prøve ut produktet.



Foto: OY Visko AB

### Besøk [www.abcorneliussen.no](http://www.abcorneliussen.no)

Vi minner om vår internettside hvor du kan finne informasjon om ABC og våre produkter. Ta kontakt så sender vi deg passord. Du kan også sende oss eventuelle reklamasjoner eller forslag til forbedring.



### ABC søker

markedsjef Ørako og produktsjef naturtarm hos ABC. Nærmere info på [www.abcorneliussen.no](http://www.abcorneliussen.no)

## Dat-Schaub øker omsetningen

DAT-SCHAUB gruppen, som er ABCs eiere og en av verdens største leverandører av tarm til pølseindustrien, hadde i regnskapsåret 2000/2001 en omsetning på 5,9 milliarder DKK. Dette innebar en økning fra forrige regnskapsår på 371 mill. DKK som hovedsakelig kom fra divisjonen som er rettet mot kjøttthandelen.



Bevisste forbrukere:

# Krever sikker mat

Ord som Listeria, E-coli og Salmonella skremmer forbrukerne. Heldigvis minsker ny teknologi risikoen for et uønsket møte med de sinte bakteriene. Skulle imidlertid ulykken først slå til kan det få dramatiske konsekvenser.

## E325

## E326

Fusjoner og oppkjøp preger dagens næringsmiddelindustri. Store og sentraliserte produksjonsheter øker risikoen for at et produkt som inneholder farlige bakterier vil ramme konsumentene. Påfølgende fete overskrifter i pressen vil dessuten svarte merkevaren som forårsaket skaden. Matvaresikkerhet er derfor av essensiell betydning, både for produsenten, butikken og forbruker.

### Lengre holdbarhetstid

Sentralisert produksjon fører til lengre distribusjonskjede og dermed krav til lenger holdbarhetstid. I tillegg har dagens forbrukere dårlig tid. I motsetning til "gammeldags" mat, som blir skikkelig kokt eller stekt, får mye av dagens mat kun en kjapp oppvarming i mikrobølgeovnen. Resultatet er økt fare for uønskede bakterier.

### Uoversiktlige E-numre

Det har absolutt sine fordeler med lengre holdbarhetstid. De færreste vet imidlertid hvordan den folkekjære servelaten og verdens beste wienerpølse behandles for å oppnå dette. Riktignok står det diverse E-nummer på nesten alle matvarer, men de færreste vet hva de står for. Derfor nærer de fleste av oss en generell mistro til E-er.

- E-en står rett og slett for at stoffet er godkjent av EU, og systemet ble innført for å forenkle en ellers svært så lang innholdsfortegnelse. Det er i utgangspunktet positivt at varer er merket med E-nummer, ettersom dette betyr at de har vært gjennom en godkjennelsesprosess, forklarer salgss-

sjef Marcel Wilmink i PURAC biochem bv. Den erfarne næringsmiddelteknologen har lang fartstid fra bransjen og har gjennomført flere studier på matsikkerhet.

### Gammel kunnskap

Wilmink opplyser at melkesyre og laktater er viktige tilsetningsstoffer for å forlenge holdbarhetstiden på de fleste ferskvareprodukter. Dette er naturlige stoffer som hemmer veksten av ødeleggende bakterier, og bygger på en teknologi som har blitt benyttet i flere hundre år.

- Moderne teknologi har bidratt til at disse tilsetningene ikke lenger er eksklusive stoffer som kun blir benyttet til medisinsk bruk, men vitenskap som kommer allmenheten til gode, forteller han.

### Større bevissthet

Parallelt med en generell skepsis mot tilsetningsstoffer, blir en stadig større andel av befolkningen mer opptatt av hva de egentlig spiser. Økologisk mat er i skuddet

blant bevisste konsumenter. Heller kvalitet enn kvantitet, er manges motto. Det kan derfor være en stor utfordring å overbevise skeptiske forbrukere om at det også finnes gode E-er, som Purasal (E325, E326, E327).

- Ikke alle EU-godkjente stoffer er like sunne, og det er dessverre slik at de gode lider under de dårliges rykte. Derfor står både produsentene og matvarekjedene foran en stor oppgave når det gjelder å bedre informasjonen overfor kundene på dette området, påpeker Wilmink.



Marcel Wilmink

Han viser til et ferskt eksempel fra Sverige hvor en stor kjøttprodusent har lagt ut opplysninger om de tilsetningsstoffer de selv benytter på sine egne Internetsider. Han mener dette er en av flere mulige veier å gå. - Men vi kan ikke kreve at folk skal vite alt om mat. De må kunne stole på at produsentene gjør alt de kan for å skape trygge og sikre matvarer, understreker Wilmink.

Av Inger Lise Welhaven

## Dette er Purasal

Purasal brukes hovedsakelig i næringsmiddelindustrien og farmasøytisk industri for å redusere vekst av flere grupper bakterier, blant annet listeria, salmonella og E-coli, mikroorganismene som kan forårsake sykdommer, og i verste fall ende med dødsfall. Purasal benyttes også for å hindre gift-

produserende bakterier som clostridium botulinum og staphylococcus aureus, som kan finnes i urøkte, kokte vaku-pakkede kjøttprodukter.

Purasal produseres av Nederlandske PURAC som er verdens største leverandør av melkesyre og laktater.



# Grilling + pølser = sant



**Pølser er enkel grillmat med mange variasjonsmuligheter. De finnes i alle prisnivåer, ungene liker dem og de smaker godt!**

Den mest brukte av våre norske stekepølser (bratwürst) er uten tvil Medisterpølse. Den kan lett utvikles til sesongvarianten "Grillmedister" ved å stoppe samme farse i svinetarm kaliber 30/32. Hva med stekt Vossakorv, glassert med sirup, sennep og sukker – nydelig! Varianter av Mør, Kokmorr og Festpølse kan også bli gode grillprodukter.

La deg inspirere av følgende europeiske bratwürsteksempler:

- Thüringer Bratwurst og Thüringer Rostbratwurst (rå/ukokt). Grove pølser av svinekjøtt, tilsatt for eksempel karve og merian og stoppet ut i svinetarm 30/32.

- Pølser fra Nürnberg er laget av svinekjøtt med grov konsistens, smaksatt med pepper, muskatnøtt og merian. Nürnberger Würstl er stoppet i fåretarm 19/21 og er ca 5 cm lang. Pølsene strøs med merian før de stekes i panne. Nürnberger Kringl stoppes i fåretarm 19/21. Lengder på ca 30 cm avbindes, snurres til "sneglehus", og en grillpinne tres gjennom for å holde fasongen under steking/grilling. Nürnberger Bratwürst/Rostbratwurst stoppes ut i svinetarm 30/32 og selges henholdsvis kokt eller rå, men alltid urøkt.

- Karrybratwürst, Ostebratwurst (mer pikant enn våre vanlige ostepølser), Svinebratwurst (Schweinsbratwürstchen) er også smakfulle pølsevarianter.
- Festtagskrainer lages av bindfarse av storfekjøtt som er tilsatt grovkvernet svinekjøtt. En grov urte- og krydderblanding gjør dette til et svært saftig og aromatisk produkt.

Ta gjerne kontakt med oss, så bistår vi med oppskrifter, krydderblandinger og det som trengs for å lage nye pølseopplevelser til årets grillsesong. Oppskriftene på Olas pøsefavoritter er også tilgjengelige i et eget hefte.

Ola Stuber  
Produktsjef krydder

*ABC er et heleid datterselskap av det danske konsernet DAT-SCHAUB – en av verdens største tarmhandlere og en stor aktør på handel med kjøtt og matvarer. Vi er leverandør til kjøtt- og næringsmiddelindustrien med hovedvekt på natur- og kunsttarm, hjelpe- og tilsetningsstoffer, samt krydder og smaksstoffer.*



Arne B. Corneliussen AS

**ABCcompdiet 1-02**

Et blad for kjøtt- og næringsmiddelindustrien

Utgiver: Arne B. Corneliussen AS  
Ansvarlig redaktør: Leiv M. Helsingen  
leiv.helsingen@abcorneliussen.no  
Design og produksjon: Kommunikator as  
Forsidebilde: GV-Press

Adresse: Østensjøveien 44,  
Postboks 159 Bryn, 0611 Oslo  
Telefon: +47 22 88 46 00  
Telefaks: +47 22 88 46 46  
Internett: www.abcorneliussen.no