



Kjenner du noen som kunne være interessert i å abonnere på dette nyhetsbrevet?

[Videresend denne lenken](#)



Telefon:

+47 22 88 46 00

Telefaks:

+47 22 88 46 46

E-post:

office@abcorneliussen.no

Internett:

www.abcorneliussen.no

Adresse:

Kabelgata 37, Postboks 424
Økern, 0513 Oslo



Arne B. Corneliussen AS er et heleid datterselskap av det danske konsernet DAT-SCHAUB som er en av verdens største aktører innen natur- og kunsttarmer.

ABC er ledende leverandør til kjøtt- og fiskeindustrien, samt leverandør til annen næringsmiddelindustri. Produktspekteret omfatter natur- og kunsttarmer, hjelpe- og tilsetningsstoffer, samt krydder, smaksstoffer og emballasje.

Vi skreddersyr kundespesifikke blandinger i de fleste størrelser og kvanta i vårt moderne produksjonsanlegg på Økern. Vår omsetning er på ca. 200 mill. NOK, og vi er 32 ansatte fordelt på salg, administrasjon, produksjon og lager.



Hvis du ikke vil abonnere på dette nyhetsbrevet, [trykk her](#)

Sjømatdagene på Hell, 17. - 18. januar 2012



Besøk vår stand på Sjømatdagene og opplev hva ABC kan gjøre for ditt firma. Vår leverandør av laktat, Purac biochem bv, vil onsdag 18. januar holde et foredrag i Rica Hall 2 kl. 12.45 om hvordan laktat kan hemme listeria i røkt laks og øke holdbarheten. En ny spennende forskningsrapport fra Nofima bekrefter den positive effekten av å tilsette laktat.

ABC er totalleverandør til fiskeindustrien og vi ser fram til å presentere hvordan våre produkter kan gi dine produkter mersalg.

Fremstill tradisjonslaks på nye måter



Startkulturer fra Gewürzmüller kan revolusjonere fremstillingen av røkt, gravet og marinert laks! Kjøttindustrien har brukt startkulturer i flere tiår til fremstilling av spekepølser og spekekjøtt – nå er det på høy tid at fiskeindustrien tar i bruk startkultur ved fremstilling av røkt, gravet og marinert laks.

Ta kontakt med vår produksjsjef Stig Brox, som vil være på vår stand under Sjømatdagene for å høre mer om hvordan du kan få tryggere og bedre produkter på kortere tid.

Godt krydder gjør god mat enda bedre



Krydder og marinader fra Gewürzmüller er det riktige valget for dine fiskeprodukter. De har stor smaksstyrke selv ved lav dosering og overdøver ikke den naturlige fiskesmaken. Markedet etterspør sunne fastfood-produkter, som fersk fisk i forbrukerpakninger tilsatt velsmakende krydder og marinader. Dette er midt i blinken for travle mennesker som ønsker å spise mat som er hurtig å tilberede, men samtidig sunn.

Hvis du vil ha din egen ”vri” på krydderet, har vi egen ISO-godkjent produksjonsavdeling som skreddersyr dine krydderblandinger.

Riktig emballasje gir økt salg



Riktig emballasje bidrar til å redusere svinn i vareomsetningen og forlenge produktenes holdbarhet. Det er komplisert å velge riktige materialer og sammensetninger, så dette er et fagområde som krever spesialister.

Vi har et stort og allsidig emballasjesortiment og produktspecialister som hjelper deg til å velge rett materialkombinasjon for ditt produkt.