



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@abcorneliusen.no](mailto:office@abcorneliusen.no)

Internett:

[www.abcorneliusen.no](http://www.abcorneliusen.no)

Adresse:

Kabelgata 37, Postboks 424  
Økern, 0513 Oslo



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

ABC er ledende leverandør til kjøtt- og fiskeindustrien, samt leverandør til annen næringsmiddelindustri. Produktspekteret omfatter natur- og kunsttarmar, 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](#)

## Listeriakontroll med ny web-versjon



Purac, markedsleder av naturlig matkonservering, har lansert en Listeriakalkulator, som er utviklet som et hjelpemiddel for å kunne forutsi sannsynlig nivå av Listeria i sluttproduktet. Den vil dermed kunne si noe om forventet holdbarhetstid og er det eneste online verktøyet på markedet i dag.

Purac's Listeriakontroll introduserer det aller siste av sikkerhetsløsninger, som er tilpasset den løpende markedsutviklingen. Kontrollen av Listeria monocytogener, et velkjent patogen, er kritisk viktig i ferdigmat og kjøttprodukter. Rapporter

genereres ved hvert kalkulasjonstrinn og gir detaljert endelig vekst, samt anbefalte kontrolløsninger fra Purac. Les mer og finn kalkulatoren her [www.purac.com/lcm](http://www.purac.com/lcm)

## Ceambloom 3240 - erstatning for gelatin



Ønsket om å erstatte gelatin har vært et tema i flere år grunnet kulturelle og religiøse årsaker. Det har blitt et viktig tema på grunn av forbrukernes økende bekymringer om produksjonsprosessen som brukes i gelatinindustrien.

Ceambloom 3240 er en blanding av carragenaen og johannesbrødkjernemel, som gir en sterk binding i kokte påleggsprodukter. Produktet er Kosher- og Halalsertifisert.

Sammenlignet med gelatin vil Ceambloom 3240 gi en raskere oppløsning, klar gel, mindre klebrighet og forbedret varmebestandighet.

Ta gjerne kontakt med produktsjef Rune Øystad for mer informasjon, telefon 913 18 405, eller e-post: [rune.oystad@abcorneliusen.no](mailto:rune.oystad@abcorneliusen.no).

## DAT-Schaub vokser markant i USA



DAT-SCHAUB

Våre eiere, danske DAT-Schaub, har vært delaktig i en fusjon mellom to betydelige amerikanske tarmvirksomheter. DAT-Schaub eide allerede 50 % i Casing Associates LCC som nå har fusjonert med Wolfson Casings. DAT-Schaub blir hovedaksjonær i det nye selskapet.

Det forventes at det nye selskapet vil få en omsetning på cirka 160 millioner dollar og blir dermed en viktig brikke i DAT-Schaubs fremtidige strategi. Dette vil gjøre DAT-Schaub til en av de største aktører på markedet.

Med denne fusjonen fortsetter DAT-Schaub den vekst selskapet har levert de seneste årene og det forventes å kunne oppnå betydelige synergieffekter som vil komme våre kunder og eiere til gode.

## IFFA 2013



DAT-Schaub og ABC, i tillegg til våre viktigste samarbeidspartnere, stiller ut på den store IFFA-messen i Frankfurt i tiden 4.-9. mai. Du finner oss i Hall 4.0, stand E 31.