



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
Internett:
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 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](#)

Super sylte med Supergel ALG



Sylte er en tradisjonsrik norsk matrett og tradisjonen tro, vil vi ha sylte til jul. Med Supergel ALG fra Gewürzmüller kan du lage kalde, skjærbare fettemulsjoner som er fryse- og kokestabile og tåler steking uten at fett og vann slipper inn. Det er derfor meget godt egnet som "syltespekk".

Supergel ALG er fremstilt av tang som råstoff og kan brukes som stabilisator, emulgator og fortykningsmiddel. Spekkerstatning i spekepølser er et annet bruksområde.

Vår produksjef Ola Stuberg gir deg gjerne mer informasjon om Supergel ALGs produktfordeler.

Juledesign gir økt etterspørsel



Emballasje er en sterk profilbygger, og designet kan gjøre utslaget når kunden har valget mellom flere produkter. Produkter pakket i poser med tiltalende juledesign er en sikker vinner.

Vi kan levere krympepose i kvalitet BB3050 i størrelse 200 x 350, som er ideell for bl.a. sylte. Posens gode krympeevne, klarhet og glans gir produktet en fin presentasjon. Vi har et begrenset antall poser på lager, så vi anbefaler at du legger inn din ordre snarest mulig.

Gullmedalje til JRS



Med Vitacel MN 200 er det mulig å nyte en tysk Bratwurst med et fettinnhold som er redusert mer enn 60%! Det nye konseptet fra J. Rettenmaier & Söhne er blitt kåret som gullvinner av den tyske landbruksorganisasjonen DLG.

Vitacel MN 200 gir deg en saftig, aromatisk Bratwurst som inneholder 6 % kostfiber og 60 % redusert fettmengde. Samtidig får du full score på tekstur, bitt og smak - midt i blinken for dagens kostholdsbevisste forbrukere.

Burger Mix gir deg en saftig burger på 1-2-3



Burger Mix fra Gewürzmüller er en spesialblanding for produksjon av burgere. Den ferdig oppveide blandingen på 350 g skal kun blandes med 5 kg kjøttråstoff av storfe, svin eller kylling og 500 g vann. Enkelt og tidsbesparende!

Våre produksjefer har testet Burger Mix blandingen på vårt prøvekjøkken og garanterer at du får en saftig, god burger.