



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](#)

Verdensnyhet: Coffinet med TCN



Vi kan nå produsere Coffinet med Total Control Netting i ulike kaliber. Sluttproduktet vil være fullstendig kaliberstabil i alle kalibre og er ypperlig for håndtering også i slicing. Coffinet-TCN kan stoppes og håndteres som vårt normale Coffinet. Det er heller ikke behov for ekstrautstyr fordi en stopper og clipser gjør jobben. Coffi på overflaten vil garantere en meget god skrelling av nettet og et svært godt utseende på sluttproduktet.

For mer informasjon ta gjerne kontakt med produksjef Roger Brenna, på telefon 907 38 868, eller e-post: roger.brenna@abcorneliussen.no.

ABC på WEB-TV



Norsk Kjøtthandel har lagt ut en WEB TV-sending på www.kjottnett.com hvor ABC, Norges-Gruppen og Adecco denne gangen fikk presentere seg.

Vår markedssjef Birger Fagernes presenterte en generell ABC-presentasjon, hvor vi fikk vist vår produktbredde og våre muligheter, litt generelt om marked og markedsbevegelser. Vår produkt-sjef Roger Brenna presenterte hvordan vi kan hjelpe våre kunder til å øke lønnsomheten samt verdensnyheter på tarm.

Er du interessert i å se disse innslagene, kan passord fås ved henvendelse til Norsk Kjøtthandel.

Førsteklasses mørnet kjøtt

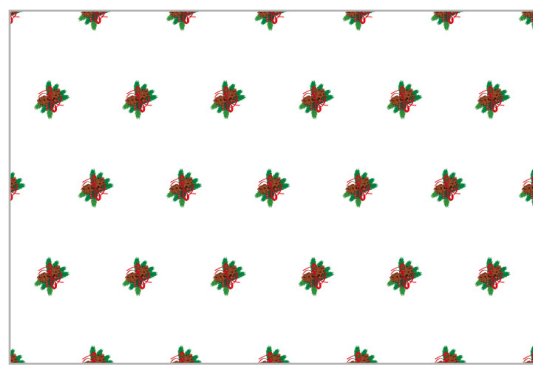


Mør biff og saftig schnitzel er herlig, men tilberedningen krever noe erfaring og er, selv med god kjøttkvalitet, ikke alltid vellykket. Med bruk av MÜRBFIX NØYTRAL OS får du bedre saftighet og mørhet for marinerte biffer, schnitzler og steker. Bruken er enkel: MÜRBFIX NØYTRAL OS er uten salt, slik at du selv kan smaksette kjøttet etter eget ønske. Uten ytterligere krydder anbefaler vi å tilsette ca. 50 g koksalt pr. liter vann til saltlake. Injeksjonsraten eller mengden saltlake kan varieres mellom 5-15 %. For fremstilling av større kjøttstykker, bør en tilsette en andel vacuumsaltlake for å få bedre smak i kjernen av kjøttstykket. Kjøttstykkene kan krydres, marineres eller presenteres "naturell".

For mer informasjon ta gjerne kontakt med produksjef Ola Stuberg, på telefon 918 65 213, eller e-post: ola.stuberg@abcorneliussen.no.



Krympepose



Film

Juledesign gir økt etterspørsel

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

Vi kan levere krympepose i størrelse 200 x 350, som er ideell for bl.a. sylte. Posens gode krympeevne, klarhet og glans gir produktet en fin presentasjon. Vi kan i tillegg til krympeposer også tilby forskjellige typer film med juletrykk.

Vi har et begrenset antall poser på lager, så vi anbefaler at du legger inn din ordre snarest mulig.

For mer informasjon kontakt produksjef Øyvind Fossnes, på telefon 928 55 400 eller e-post oyvind.fossnes@abcorneliussen.no