



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](mailto:office@abcorneliussen.no)

Internett:

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

## Kundetilfredshets-undersøkelse



Det er viktig for oss at vi leverer i henhold til våre kunders ønsker og behov, og vi er derfor avhengig av våre kunders tilbakemeldinger. Tirsdag 22. mars vil vi sende ut en elektronisk kundetilfredshets-undersøkelse som vi håper utvalgte kunder vil besvare.

Undersøkelsen vil gi oss verdifull informasjon om hvordan vi i ABC kan bli en enda bedre samarbeidspartner for deg. Vi vil benytte svarene direkte i våre prioriteringer og komme tilbake med resultatet av undersøkelsen i en senere utgave av vårt kundemagasin, ABC Compendiet.

## Saftig kjøtt med Vitacel MI



For å oppnå mørt, saftig kjøtt og velsmakende kjøtt som forbrukerne liker det, har Rettenmaier & Söhne utviklet spesialblandinger til injisering i ferskt kjøtt - Vitacel MI. Vitacel fibrene i synergj med andre funksjonelle ingredienser sikrer en fast og høy binding av laken i kjøttet og lager et kjøttfullt, saftig førsteklasses produkt.

Du finner spesialtilpassede Vitacel MI blandinger for både fjørfe, svinekjøtt og storfe. [Kontakt din produktsjef i dag](#) som vil gi deg mer informasjon om hvordan du kan produsere saftig, godt kjøtt innenfor en økonomisk ramme.

## SCANPRO BEEF 1100/F – løsningen på saftige burgere



Saftighet er viktig for alle som ønsker å servere eller selge burgere. SCANPRO BEEF 1100/F er et funksjonelt kjøttprotein med farge som tilsvarer stekt kjøtt, og smaksprofil lik roastbeef. Disse egenskapene gjør proteinet til et godt valg for en rekke kjøttprodukter. Det er spesielt godt egnet til karbonader, burgere, kebab, salami og pepperoni.

Du smakte kanskje på Cevapcici 85 % som var tilsatt SCANPRO BEEF 1100/F, som vi serverte på vår stand under NEF-dagene? Da vet du sluttproduktet blir skikkelig saftig. [Les mer i vår lille brosjyre](#) om hvordan du kan oppnå et optimalt resultat ved å tilsette SCANPRO BEEF 1100/F i dine kjøttprodukter.