



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](#)



## 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 koke stabile, og som tåler steking uten at fett og vann slipper inn. Det er derfor meget godt egnet som "sylte-spekk". Supergel ALG er fremstilt av alginat 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, på telefon 918 65 213, eller e-post: [ola.stuberg@abcorneliusen.no](mailto:ola.stuberg@abcorneliusen.no)

## Ny F-10 flerlagstarm for lenger holdbarhet og nøyaktig kaliberkontroll

I løpet av de siste månedene har vi lagt stor vekt på utviklingen av en ny produktserie som vil hjelpe våre kunder med bedre tarmegenskaper og økt produktivitet. Etter vellykket testing på ulike markeder verden rundt, er den nye F-10 tarmen tilgjengelig for markedsføring.

F-10 tarmen er svært kaliberstabil under stopping og kokeprosessen som følger, noe som sikrer et rynkefritt produkt. Tarmen utvides hovedsakelig i lengderetning og sluttproduktets kaliber vil således være identisk med stoppekaliber. Denne mekaniske oppførselen gjør F-10 til et perfekt valg for oppskårne produkter.

Tarmen kan leveres "klar til bruk" (forfuktet), og det anbefalte stoppekaliber nås allerede ved lav overstopping (5%).

Ta gjerne kontakt med produksjef Roger Brenna for mer informasjon, på telefon 907 38 868, eller e-post: [roger.brenna@abcorneliusen.no](mailto:roger.brenna@abcorneliusen.no)

## Endringer i personalet hos ABC:



Vår innkjøper Anne Skaalgaard skal dessverre gå av med pensjon og henne siste arbeidsdag er 7. september. Anne har jobbet hos oss i nesten 4 år, og vi takker henne for innsatsen og ønsker lykke til med den nye tilværelsen.

Vi har ansatt to nye medarbeidere i ABC. Vi fortsetter vår satsing på innkjøp og har i den forbindelse ansatt to innkjøpere:



**Even Våler** (54), samboer, to voksne barn og bosatt i Mysen. Even har utdannelse som pølsefremstiller og har bred innkjøps-erfaring fra bl.a. Norild i Askim.



**Robert Heimly**, (30), ugift, og bosatt i Oslo. Robert har en bachelor i matteknologi og har de siste fem årene jobbet som artikkelansvarlig i Tine Forsyning med produksjonsplanlegging og innkjøp.

Vi er glade for å ha Even og Robert med på laget og er sikre på at de vil bli verdifulle medarbeidere i vårt firma.