



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](#)

ABC vant Best in Show på NEF-dagene



ABC fikk førstepremie for beste stand på NEF-dagene på Lillestrøm 8.-11. februar. Juryens begrunnelse: "Vinneren har på en svært god måte presentert sine produkter gjennom godt designet stand, god lyssetting og imøtekommende og dyktig standpersonell".

Vi er glade og stolte over tildelingen!

En stor takk til våre kunder som var med på å gjøre NEF-dagene til en suksess for oss.

Konkurransen MAX tarm – MAX lengde



Vi har kåret en vinner av vår konkurranse i å gjette hvor mange meter MAX tarm det er på et stick. Svarene varierte fra 75 cm til 7000 m! 8 deltagere gjettet riktig - det var hundre meter tarm, og blant de som hadde rett, trakk vi ut den heldige vinner Tom Smedsrud hos Per's Kjøkken i Larvik

Vi gratulerer!

Premien er en to dagers faglig tur sammen med vinnerne av de syv NM-klassene i Kjøtt 2010 til Gewürzmüller, vår tyske leverandør av krydder og startkulturer. Vinnerene av NM-klassene får turen av ABC som en ekstra påskjønnelse etter Norgesmesterskapet i oktober 2010.

Sunnere spekepølse gir raskere modningstid



"Low fat" kjøttprodukter er løsningen for de som ønsker å spise godt, men sunt. Kontinuerlig forskningsarbeid hos verdens største produsent av kostfiber, vår tyske leverandør J. Rettenmaier & Söhne, har resultert i en spekepølse med havrefiber – Vitacel HF 0024 - som har slått meget godt an på det tyske markedet.

Fiberens hårrørsåre-system gir raskere modningstid, og spekepølsen blir også tidligere slicebar grunnet høyere tørrstoffinnhold (dosering mellom 2,4 – 4,5 % er mulig). Du får dermed en sunn, velsmakende spekepølse med raskere modningstid, mindre svinn og høyere utbytte.

Snart er det grilltid igjen!



Våren er rett rundt hjørnet, og med den en ny grillsesong! Vi har et stort utvalg av førsteklasses oljebaserte marinader fra Gewürzmüller som passer til alle typer kjøtt og smaksretninger. Fikk du sansen for det afrikanske kjøkkenet etter fotball-VM i fjor, anbefaler vi våre Afrika-inspirerte marinader som består av fire smaksretninger – Peri Peri, Sotho, Chakalaka og Jabula. Foretrekker du the American way og synes alt er større og bedre i USA, prøv Spare Ribs Smoky Marinade OG – perfekt for grillbein, biffer og kylling.

På NEF-dagene laget våre produktsjefer mengder av smakfulle produkter til alle fire årstider. Du finner alle reseptene til fritt bruk på våre nettsider www.abcorneliussen.no.