



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@abcneliusen.no](mailto:office@abcneliusen.no)

**Internett:**

[www.abcneliusen.no](http://www.abcneliusen.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 31 ansatte fordelt på salg, administrasjon, produksjon og lager.



Hvis du ikke vil abonnere på dette nyhetsbrevet, [trykk her](#)

## Økt produktivitet med MAX

ViskoTeepak har utviklet en raffeteknikk som gir ekstra bred flatbredde på standard fibertarm. **MAX**, som produktet heter, har ny verdensrekord i antall meter pr. stick.

Tarmen med utvidet innerdiameter gjør det mulig å bruke et større stopperør og dermed oppnå økt produktivitet. Du får jevnere kvalitet på spekepølsene, stabil tørkekvalitet og mindre fettklining.

**Kontakt produksjef Roger Brenna** for ytterligere informasjon om hvordan du kan øke din produksjonskapasitet.



## Collagentarm med suverene stekeegenskaper

SCC-B collagentarm fra Naturin er spesielt beregnet til steking og grilling. Den har en naturlig buet form, et fremragende bitt, suverene stekeegenskaper og meget godt røykopptak.

Fastheten kan reguleres automatisk eller tilpasses via ditt produksjonsutstyr, og du får alltid en stabil kaliber.

SCC-B-tarmen passer i alt moderne stoppe- og porsjoneringsutstyr og gir deg en rask og effektiv pølseproduksjon.

**Våre produksjefer** står gjerne til tjeneste med mer informasjon.

## Kvalitetsnett fra Trunature – verdens ledende nettprodusent

Våre elastiske nett er laget av polyester og hver fjerde tråd er av naturlig latex. **Trunet kokenett** kan leveres i tubediameter fra 110-250 mm og tåler opptil 100 °C.

Trunet steke-/kokenett kan leveres i tubediameter fra 75-275 mm og tåler opptil 220 °C.

Trunatures kvalitetsgodkjennelse BRC/IOP garanterer at du alltid får det kvalitetsproduktet du forventer.



## Stort utvalg i økologisk krydder

Trenden med mat som er sunn og velsmakende blir stadig tydeligere, etterspørselen etter økologisk krydder likeså. Gewürzmüllers søsterselskap, Nesse, følger nøye med på markedstrendene og leverer et stort utvalg av økologisk krydder og krydderblandinger. Nesse er sertifisert etter EG 834/2007 og EG 889/2008 og blir løpende kontrollert av den tyske sertifiseringsinstansen, ABCert.

**Produksjef Ola Stuberg** informerer gjerne om vårt utvalg av økologisk krydder til kjøtt-, fiske- og bakeriindustrien.