

ABC CONSIS

Et nyhetsbrev fra Arne B. Corneliussen AS

JANUAR
2010



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 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 29 ansatte fordelt på salg, administrasjon, produksjon og lager.



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

Vitacel fetterstatter – det sunne alternativet

Høyt fettinnhold i maten gir en lite gunstig energibalanse, og resultatet kan bli overvekt og kostholdsrelaterte sykdommer. **Vitacel fetterstatter** fra J. Rettenmaier & Söhne, verdens største leverandør av kostfiber, kan være løsningen. Vitacel fetterstatter gir en kremet munnfølelse, er temperaturstabil, har høy vannbindingsevne og setter ingen smak i sluttproduktet.



Vitacel MCG 0018 er et sunt alternativ i kokte-, røkte- og stekte pølser, kjøttprodukter, meieri- og konditorprodukter.

Vitacel Havrefiber HF Pluss 0010 er en ny type fetterstatter som ikke deklarerer med E-nummer. Anbefalte bruksområder er kjøtt og pølseprodukter, smørbart pålegg som for eksempel leverpostei, samt konditorprodukter.

Produktsjefene våre hjelper deg med å finne riktig Vitacel fetterstatter for ditt produkt.

Reduser reseptkostnadene med SCANPRO

SCANPRO 1015/F fra vår danske leverandør **BHJ AS** er et varmestabilt, funksjonelt animalsk protein fra svinesvor som gir billigere resepter og forbedret tekstur på sluttproduktet. Avhengig av resepten, forbedres fastheten og skjæreevnen, og stekesvinnnet reduseres.

SCANPRO 1015/F er et naturlig valg for kjøttprodukter og egner seg spesielt godt til grillpølser, wienerpølser, kjøttboller, salami, skinker og posteier.

Kjøtt er dyr råvare. Du sparer mye ved å bruke 1 % SCANPRO 1015/F og 4 % vann som et alternativ til 5 % produksjonskjøtt. Innsparingen skjer uten at konsistensen på sluttproduktet endres. Kontakt en av våre **produktsjefer** og la ham vise deg ved hjelp av BHJs kalkulasjonsmodell hvor mye nettopp du kan spare.



Sommeren kommer fortere enn du aner

Fotball-VM skal arrangeres i Sør-Afrika i år. Da er det naturlig å se på landets øvrige kultur og tradisjoner. Vår marinadeleverandør Gewürzmüller har laget et afrikansk marinadesortiment, med produktnavn som Sotho og Jabula. Spesialblandinger som Peri Peri og

Chakalaka frister de også med – sterkt krydrete marinader med smak av afrikansk kjøkken som kan brukes på alle typer kjøtt. Gewürzmüller har også utviklet fire nye spesialblandede marinader – en klar peppermarinade, en grønn marinade med middelhavsurter, en karrimarinade samt en trøffelmarinade. De nye marinadene er uten monosodiumglutamat (OG – Ohne Glutamat som Gewürzmüller benevner det).

Vi vil presentere et komplett marinadesortiment i et senere ABC Consis.

