

# ABC CONSIS

Et nyhetsbrev fra Arne B. Corneliusen AS

JUNI



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



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

## Enda bedre spekepølser

Vår leverandør av startkulturer, Blessing Biotech GmbH, som er Gewürzmüllers søsterselskap, har utviklet nye kulturer til spekepølser og spekekjøtt - BITEC ADVANCE RD-1 og BITEC AROM GM-1.

Over 200 bakteriestammer er blitt screenet på jakt etter de optimale stammene, og mottagelsen i markedet har vært overveldende. BITEC ADVANCE RD-1 er tilpasset nordlige markeder som vil ha en litt friskere syresmak, mens BITEC AROM GM-1 er beregnet for det sør-europeiske markedet som ønsker en svært mild aroma. pH-senkningen på RD-1 er raskere enn på GM-1, men begge kulturer har mildere og renere syresmak enn tidligere kjente generasjoner av startkulturer.



### BITEC ADVANCE RD-1 833/10

Startkulturen Bitec Advance RD-1 er en svært aktiv kultur, og pH-verdien senkes på bare 24 timer. Du kan derfor produsere spekepølser svært raskt og likevel få en mild og ren syresmak. Fermenteringsaroma og smak er tydelig, og fargeutvikling og -stabilisering er svært god.

### BITEC AROM GM-1 835/10

Bitec Arom GM-1 gir en relativt sakte pH-senkning, noe som gir forhold for enda mildere smak og aroma. Fermenteringsaromaen er balansert og syresmaken er mild. Svært god fargeutvikling.

Prøv også Bitec LS-25 Pluss og Bitec LK-30 Pluss som er probiotiske kulturer med en dokumentert effekt på mage- og tarmfunksjoner, eller Bitec LSBA-15 og Bitec LKB-5 som har en beskyttende effekt mot *Listeria monocytogenes*.

## ØKOLOGISKE STARTKULTURER

Med økologisk sakkarose som bærer, er det nå mulig å bytte ut konvensjonelle kulturer med nyutviklede økologiske startkulturer.

### BITEC ORGANIC GM-1 844/10

Kulturen er velegnet til alle økologiske spekepølser. Kulturen utvikler en mild og ren syresmak og har tydelig fermenteringsaroma. Kulturen utvikler enzymer som gir antioksidative fordeler; harskning og fargefeil unngås.

### BITEC ORGANIC SM-96 843/10

Den perfekte kulturen til økologisk fremstilt spekekjøtt. Kulturen utvikler en typisk aroma av modnet spekekjøtt og utvikler enzymer som gir antioksidanteffekter som sikrer god fargeutvikling og anti-harskningseffekt. Med en svak pH-senkning på produktets overflate oppnås bedre produksjonssikkerhet.

