

Säkra julmaten med vårt julbord - ta del av våra erbjudanden

Ladda upp med våra lättanvända snabbmetoder som hjälper dig att hålla koll på julmaten - från råvaror till julbord. Vi har ett brett sortiment av produkter för hela livsmedelskedjan.

Missa inte våra erbjudanden och rabatter som sträcker sig fram till den 17 december 2018. För att beställa mejlar du order@triolab.se och använder rabattkoden för respektive produkt.

Välkommen med din beställning och kontakta oss gärna om du vill veta mer om våra produkter.



Snabb rengöringskontroll med ATP-mätare

Multiinstrumentet MVP ICON kontrollerar inte bara om ytor och redskap är rena – med olika givare kan du även mäta pH, temperatur, konduktivitet och koncentration.

Vi erbjuder **25 %** rabatt vid inbyte av äldre modell. Ange kod: "ATPJUL25"

[> Läs mer](#)



Skandinaviens populäraste desinfektionskontroll

Hygicult® tryckplatta är validerad av AOAC och NordVal för desinfektionskontroll av produktionsytor.

Vi erbjuder **10 %** rabatt på ordinarie pris. Ange kod: "HYGICULTJUL10"

[> Läs mer](#)



Snabb och enkel allergenkontroll

Våra allergenkit omfattar upp till 20 allergener. De finns i utföranden både för dig som har eget lab och för dig utan lab.

Vi erbjuder **10 %** på ordinarie pris. Ange kod: "AGRASTRIPJUL10".

[> Läs mer](#)



Listeriafritt julbord

SwabSURE ListeriaP för direkt detektion av patogena Listeria monocytogenes och Listeria ivanovii på ytor i kontakt med livsmedel. Testet är validerat av Campden BRI.

Vi erbjuder **10 %** rabatt på ordinarie pris. Ange kod: "SWABSUREJUL10"

[> Läs mer](#)



Håll koll på mikroberna

Validerade och lättanvända metoder från Biokar för mikrobiologisk kontroll av livsmedel, vatten och omgivningsprover.

Vi erbjuder **10 %** rabatt på ordinarie pris. Ange kod: "BIOKARJUL10"

[> Läs mer](#)



Har du koll på luften?

Analys av luften i produktionslokaler med vår luftprovtagare Air Sampler MB2.

Vi erbjuder **10 %** rabatt på ordinarie pris. Ange kod: "AIRSAMPLERJUL10"

[> Läs mer](#)



Rätt temperatur i hela kedjan

Vi har ett stort sortiment av produkter och system för temperatur- och luftfuktighetskontroll för livsmedelsproducenter, storkök, restauranger och butiker.

[> Läs mer](#)

TRIOLAB



Hjälp oss att lysa upp Sverige!

Nu när vi har gått in i den mörkare årstiden vill vi gärna ge bort reflexer till dig. Sänd oss ett mejl till: info@triolab.se så skickar vi dig reflexer.



Kontakta oss

Kontakta oss om du vill veta mer om våra produkter och följ oss gärna på [LinkedIn](#)



Hanna Tidblom
Produktspecialist
031-335 13 66
hanna.tidblom@triolab.se



Jimmy Gustafsson
Gruppchef
031-335 13 67
Jimmy.gustafsson@triolab.se



Jan-Erik Carlsson
Senior Advisor
031-335 13 61
jan-erik.carlsson@triolab.se

FOOD DIAGNOSTICS

En del av 

Triolab AB Bifrostgatan 30, 431 44 Mölndal Tel 031-81 72 00 Fax 031-81 72 18