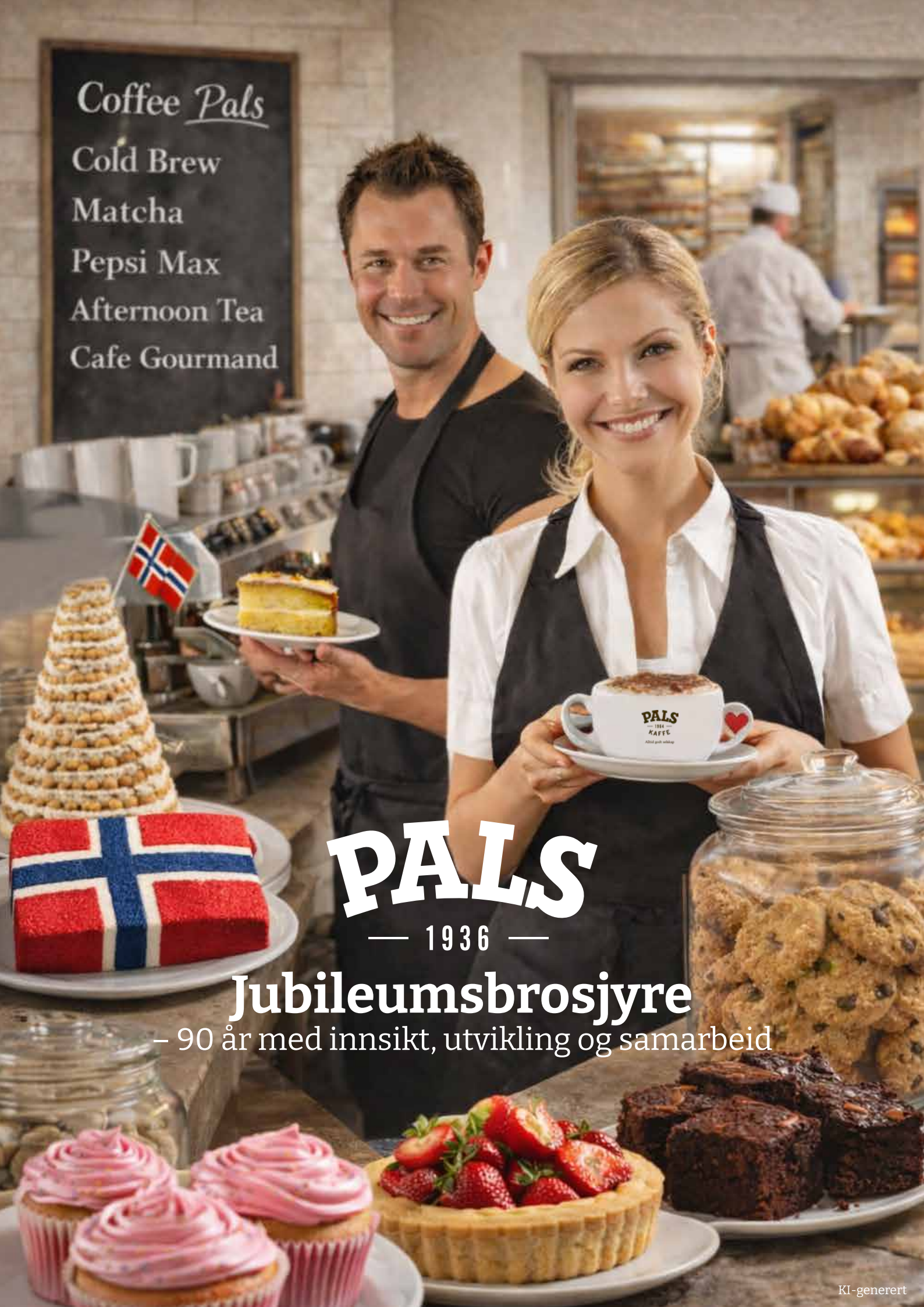


PALS

1936

Jubileumsbrosjyre

– 90 år med innsikt, utvikling og samarbeid

KI-generert

PALS
1936

En sterk arv.
Et moderne selskap.

Vi har 90 års historie – og har alltid vært innovative. Da sagbruket til Jens Raanaas senior brant ned i mellomkrigstiden, etablerte han i 1936 DAGNY Margarinfabrikk, som raskt ble en pioner i direktelevering. Med sykler og biler leverte vi margarin direkte til over 20 000 hjem og bedrifter i Oslo. Siden har vi bl.a. introdusert internasjonale suksesser til Norge, som baguette, ciabatta og "coffee-to-go" konseptet.

Vi har utviklet oss til å bli både produsent og grossist – med fokus på halvfabrikata, smarte løsninger og kvalitet til en fornuftig pris. I dag er vi en ledende partner for bakerier i Norge, med 65 engasjerte medarbeidere fra 13 nasjonaliteter, rundt 1400 aktive kunder og 1300 produkter, hvorav 300 produseres av oss. Vi leverer i dag ca. 5000 tonn til kunder over hele landet – med 10 egne biler i og rundt de største byene, og med pålitelige logistikkpartnere i Nord-Norge. I tillegg til produkter under egne merkenavn produserer vi spesialblandinger for store kunder. Vi leverer til bakerier, bakerifilialer og HORECA i Norge. Vi er ledende leverandør av kaffe til bakeriutsalg, og markedsleder innen produksjon av marsipan, kransekakemasse og gelé til bakeri- og konditoribransjen i Norge. Vi eksporterer marsipan til Singapore og sprøytegelé til Italia og Sverige.

Vi kombinerer tradisjon og innovasjon i våre fabrikker. Vi tilbyr førsteklasses kundeservice og logistikk. Vi kombinerer vår dype bransjeforståelse med ekspertisen til dyktige fagkonsulenter og prøvebakere for å løse kundens utfordringer og styrke deres lønnsomhet. Sammen med markedsledende leverandører utvikler vi løsninger som inspirerer og skaper verdier for kundene våre.

Bærekraft har alltid vært en naturlig del av hvordan vi jobber. Vi etterstreber grønn produksjon og distribusjon, reduserer matsvinn, og tar ansvar for et inkluderende arbeidsliv. De siste årene har dette resultert i sertifiseringer som FSSC 22000, Miljøfyrtårn, Debio, Fairtrade og Plastløftet.

«Sjåføren som leverer til oss er en fantastisk fyr – effektiv, morsom og får ting unna.»

– Gunnar Solberg, Bakermester, Baker Hansen

«Vi gir Pals pris for verdens beste kundeservice.»

– Henrik Grøtterud, Driftssjef, Nærbakst Øst

Det er gøy å se hvordan vi – sammen med noen av våre aller første margarinkunder, som Baker Hansen, Nordby og Samson – har vært med på å utvikle bransjen.



Vi bidrar til økt lønnsomhet i bakeri- og serveringsbransjen

Siden oppstarten i 1936 har Pals hatt én tydelig forretningside: Å øke inntjening for våre kunder gjennom halvfabrikata, rasjonelle løsninger, spisskompetanse og forretningsutvikling.

Vi hjelper våre kunder få flere kunder, høyere snittkjøp, og hyppigere besøk. Vi diskuterer årshjul og økonomi. Vi foreslår praktiske løsninger på typiske utfordringer.

Gjennom egne fabrikker og et bredt fagmiljø tilbyr vi ikke bare varer, men også kompetanse. Vi utvikler fagfolk gjennom Masterclass og kurs, og inspirerer med konkurranser, nyhetsbrev og digitale brosjyrer.



Master Class med Tony Olsson for konditorer



Vi utvikler bransjen

I 2025 gjennomførte vi rundt 50 opplæringsaktiviteter, inkludert workshops, kurs og masterclasses for baristaer, bakere og konditorer.

Vi utvikler fagfolk med fokus på teknikk, råvarebruk og lønnsomhet – alltid med utgangspunkt i virkelige utfordringer.





Master Class med Remy Corbet for bakere

Vi utfordrer bransjen

Vi arrangerer årlig 3-5 konkurranser i sosiale medier, i tillegg til Pals Callebaut Challenge – en nasjonal konkurranse for bakere og konditorer. Dette bidrar til å utvikle bransjen og gir verdifull inspirasjon.





Vi inspirerer bransjen

Våre nyhetsbrev, produktbrosjyrer og sosiale medier gir faglig innhold og inspirasjon – fra sesongbaserte oppskrifter til nye produktkombinasjoner. Vi viser hvordan små endringer i teknikk eller sortiment kan bidra til mer effektiv drift og økt lønnsomhet.

Vi ønsker å være en ressurs for hele bransjen – og bidra til å utvikle både enkeltpersoner og fagmiljøer.



Et nøye gjennomtenkt sortiment utviklet av og for bakere, bakerifilialer, baristaer og kjøkkensjefer

VÅRE PRODUKTER

Vi tilbyr i dag rundt 1 300 produkter, hvorav 300 er utviklet og produsert av Pals. Målet er å levere 90 % av det et moderne bakeri trenger – fra råvarer og halvfabrikata til drikke, påsmurt og produkter som kan selges over disk.

Vi velger produkter med omhu: varer som smaker godt, holder høy kvalitet, gir effektiv drift og kan leveres til en fornuftig pris. Sortimentet er bredt, men nøye utvalgt – med løsninger som gjør hverdagen enklere og mer lønnsom for profesjonelle bakere og kjøkken.

Vi produserer selv marsipan, kransekakemasse, andre bakemasser, sprøytegele, smaksforsterkere, remonser, brød- og kakemikser. Vi utvikler og produserer også spesialblandinger for store kunder. I tillegg tilbyr vi produkter fra markedsledere som Callebaut, Dawn, Delifrance og Böcker. De gir tilgang til utenlandske bestselgere, trendy produkter og faglig kompetanse.

Vi gjør hverdagen enklere ved å tilby et bredt sortiment, egne sjåfører, erfarne fagkonsulenter og prøvebakere – og en førsteklasses kundeservice. Gjennom kurs og konkurranser utfordrer og inspirerer vi kundene våre til å utvikle produkter som skiller seg ut – og som får gjestene til å komme tilbake.

Hos Pals kan du få 95% av det du trenger.

- Liv Valaker Røren



Les mer her:

DRIKKE

Å selge mer drikke er en av de mest lønnsomme tiltakene et bakeri eller serveringssted kan gjøre. Kaffesalg står ofte for 30–35 % av bruttofortjenesten – og krever minimalt med innsats per solgte enhet.

Vi har levert kaffe siden 1964 og er i dag en av landets største leverandører av drikkevarer til bakeri- og serveringsmarkedet. Over 150 000 kopper Pals-kaffe drikkes daglig hos mer enn 700 norske kunder.

Vi er best i bransjen på varm og kald drikke. Vi har alt av drikke og tilbehør: kaffe, te, matcha, smoothies, mineralvann og fruktjuicer. Vår kaffe brennes langsomt og skånsomt på biobrensel.

Vår espresso er enkel å jobbe med, svært fleksibel og bidrar til lavt svinn. For kunder med et årlig volum over 4 tonn utvikler vi også skreddersydde blandinger. Vi tilbyr jule- og påskekaffe, som gir kunder et fint mersal i tillegg til sin vanlige kaffe. Vi anbefaler bakerifilialer å fokusere på «ta-med-kaffe om morgen», selge kombo-menyer og via Catering/Volt/Foodora. Vi anbefaler HORECA å utforme kaffemenyer etter modell av vinmenyer – med 4–6 tydelige kaffevarianter servert i presskanne. Vi oppfordrer også til å inkludere koffeinfri kaffe og å tilby café gourmand og Afternoon Tea på menyen

I tillegg tilbyr vi kurs, kampanjer og årshjul som virker. Gjennom kombinasjonen av produkt, kompetanse og oppfølging gir vi deg alt du trenger for å selge mer drikke – og tjene mer, raskere.



Les mer her:

MARSIPAN OG KRANSEKAKE

Vi har produsert marsipan og mandelbaserte bakemasser i over 75 år – og er stolte av å være Norges eneste marsipanfabrikk.

Vi tilbyr et bredt utvalg mandelmasser med ulike innhold av mandler og egenskaper: råmasse, mandelkonfektmasse, konditormarsipan, overtrekksmarsipan, fargede varianter og spesialblandinger – utviklet med fokus på smak, fleksibilitet og holdbarhet.

Vår marsipan lages av av mandler fra solrike Valencia i Spania – kjent for sitt høye innhold av oljefettsyrer som gir en rik smak og unike egenskaper. Mandler skåldes for hånd og røstes langsomt – noe som gir en tydelig kvalitetsforskjell i smak, tekstur og utseende. Egenskapene påvirkes av alt fra råvarevalg til utstyr og prosess.

Våre fagkonsulenter hjelper deg med å finne riktig marsipan til ditt behov – enten det gjelder konditori, dekor, utsalg eller produksjon. Vi har også løsninger for deg som ønsker å lage veganske, gluten- eller laktosefrie desserter basert på mandelmasser.

Marsipanproduktene våre er lønnsomme, holdbare og typisk norske. Perfekte til påske, jul, feiring og turister som søker smaken av Norge. Unngå tomme hyller ved å sette frem produkter laget av våre mandelmasser. Kransekakestenger og -ringer pakket i cellofan holder seg ferske lenge og sikrer et godt mersalg til påske, 17. mai og jul. Marsipankonfekt og mandelbrød selger godt året rund.

SJOKOLADE

I 2026 vil forbrukerne ha bærekraftig sjokolade med spennende teksturer, kreative fyll og en tydelig historie.

Den virale Dubai-sjokoladen med pistasjkrem og sprø kataifi er ett av trendeksemplene. Med Barry Callebaut som partner står vi godt rustet til å møte utviklingen og samtidig ivareta tradisjonene.

Vi er foretrukket distributør av sjokolade fra Barry Callebaut – verdens største produsent. Det sikrer våre kunder jevn tilgang, faglig støtte og innovasjon, og garanterer at produktene er en del av Cacao Horizons-programmet – med fokus på 100 % bærekraftige råvarer, CO_2-positiv produksjon og arbeidet mot barnearbeid.

Vi tilbyr et bredt sortiment til profesjonell bruk: mørk, lys og hvit sjokolade, fyll, dekor, callets, smakstilsetninger og produkter til bearbeiding – samt utstyr i samarbeid med Primulator. I tillegg får du emballasje som cellofan og bånd – perfekt for utsalg og gavepakninger.

Våre kunder bruker sjokoladen i alt fra bakverk og mousse til varme drikker og håndlaget konfekt. Vi hjelper deg med å finne riktige produkter for din produksjon, ditt utstyr og din strategi.

Vi tilbyr også kurs – fra grunnleggende sjokoladefag til avanserte masterclasses – og holder deg oppdatert på trender, teknikker og lønnsomme konsepter.

Besøk Callebauts nye hjemmeside og Instagramkonto. Finn din nye favoritt i Callebauts nye interaktive smakshjul. Bli inspirert av Callebauts brosjyrearkiv med lønnsomme ideer til ulike kundesegmenter og anledninger.

Les mer her:





Les mer her:

WIENERBAKST

Vi kan laminerte deiger.

Croissanter og wienerbrød er tidløse favoritter som forbrukerne stadig vender tilbake til. En klassisk croissant av høy kvalitet oppleves som en liten luksus i hverdagen – og med enkle grep som sesongvarianter, nye former eller kreative fyll kan du skape produkter som både vekker oppmerksomhet og bygger lojalitet.

Ifølge Bakeri.nets artikkel «Sjokoladetrender 2026» (publisert 9.12.2025) liker hele 71 % av verdens forbrukere mat med sterk sensorisk appell, og rike, dekadente fyll er spesielt etterspurt. Dette har gjort fylte laminerte deiger til en global trend.

For å hjelpe kundene våre utnytte denne muligheten har vi utviklet en remonsstabilisator som gjør syltetøy, kremer og remonser bakefaste, mer stabile – og rimeligere. Med denne kan bakerier enkelt utvikle egne signaturfyll og ta del i wienerbakst-trenden.

Vi tilbyr alt fra ferdigvarer til halvfabrikata for dem som ønsker å bake fra bunnen av. Riktige ingrediensvalg – som rullemargariner og fyll – er avgjørende for smak, konsistens og sluttkvalitet, og her står vi klare med både kompetanse og produkter som løfter resultatet.

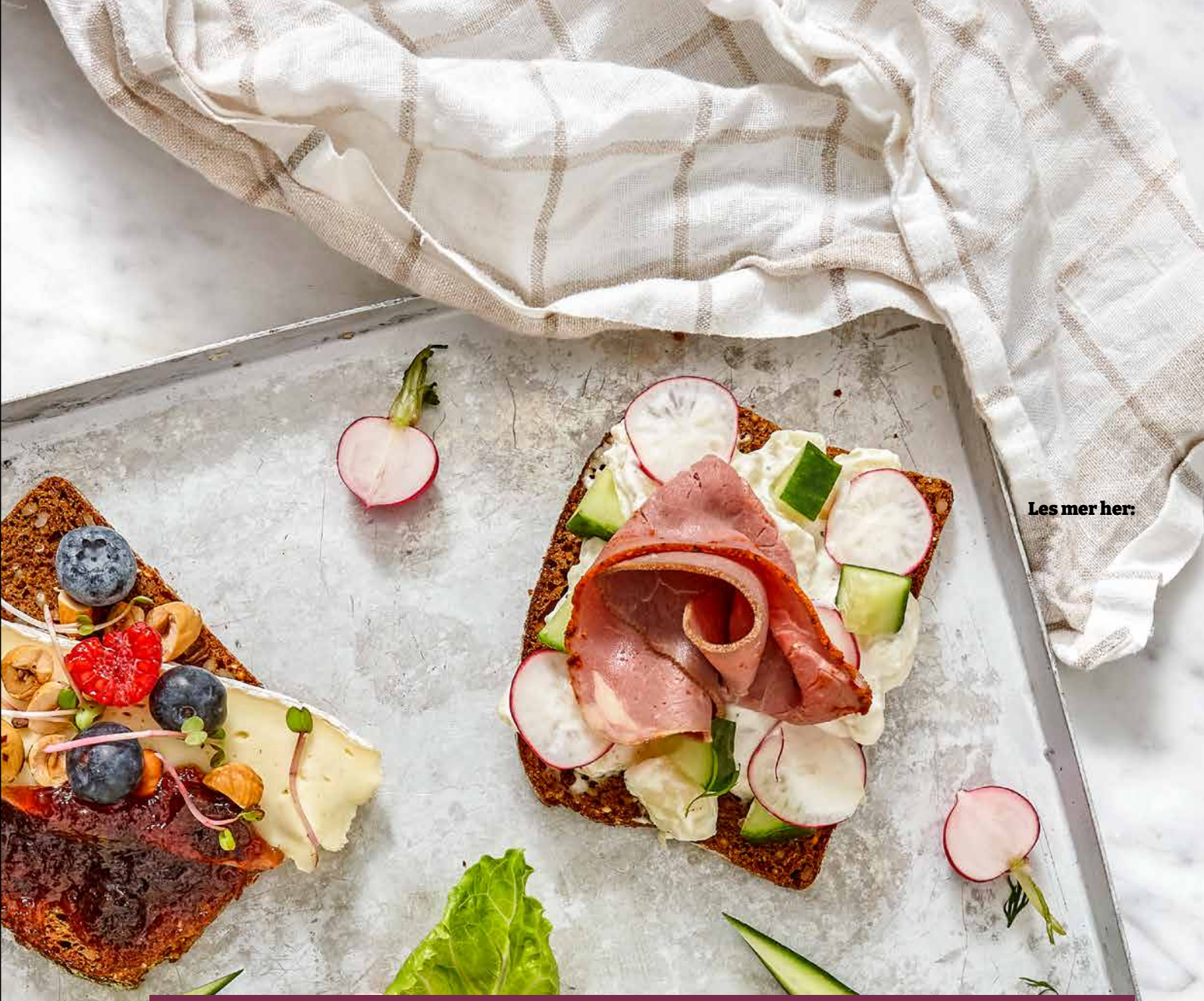


Les mer her:

INGREDIENSER OG INNOVASJON

Vi tilbyr et bredt sortiment av ingredienser av høy kvalitet til bakeri og konditori. Gjennom tett oppfølging av internasjonale markeder, sosiale medier og kontinuerlige trendoppdateringer fra våre ledende samarbeidspartnere, er vi alltid oppdatert på hva som rører seg.

Akkurat nå er det farger, smaker, fyll, teksturer og nye fasonger som preger utviklingen – med vekst innen cookies, wiener- og surdeig. Disse trendene tar vi aktivt inn i hvete- og wienerbakst gjennom workshops, kurs og konkurranser. Ta kontakt med oss, så hjelper vi deg å omsette trendene til lønnsomme produkter



Les mer her:

BAKE-OFF OG TIN & SERVER

Bake-off og tin-og-server har vokst fra å være marginal i 1990 til å utgjøre rundt 30 % av omsetningen av brød og kaker i 2025. Vi har vært med fra starten og introduserte blant annet ciabatta til Norge direkte fra Italia. Siden den gang har både kvalitet og utvalg utviklet seg kraftig. Vi får i dag spesielt mye skryt for våre croissanter, surdeigsrundstykker, Focaccia Romana, stammekaker, kanelknuter, sjokoladefondanter, makroner og prinsessestenger. Kunder supplerer egen produksjon med det beste innen bake-off – slik at de ikke går glipp av verdifulle inntekter.

Innen bake-off og tin & server tilbyr vi løsninger som forenkler hverdagen og sikrer ferskt utvalg gjennom hele dagen. Produktene passer spesielt godt for serveringssteder som mangler bakere/konditorer, har ferieavvikling/sykdom, opplever store svingninger i etterspørsel.



Les mer her:

ALLERGIVENNLIG

Etterspørselen etter allergivennlig mat øker. I dag spiser 20 % allergivennlig hvorav 11 % glutenfritt ifølge Sissel Flesland Markedsdata AS.

Innen allergivennlige produkter tilbyr vi et bredt sortiment som dekker behov for glutenfrie, laktosefrie og veganske alternativer. Produktene er utviklet for profesjonell bruk og holder høy smakskvalitet – slik at de kan serveres til alle gjester, ikke bare dem med allergier.

Sortimentet omfatter blant annet glutenfrie cookies, boller, croissanter, ostekaker, makroner og brødmikser. Vi tilbyr også relevante ingredienser som laktosefri ost, plantebaserte melketyper og allergivennlige fyll og sauser.



Les mer her:

BRØDMIKSER OG KAKEMIKSER

Brød- og kakemikser velges fordi de er raske, enkle og lønnsomme – og frigjør tid til kreativitet. Kreativitet har aldri vært viktigere: særpreg gjennom smaker, teksturer og former er en global trend drevet av sosiale medier.

Å bake fra bunnen av krever tid til oppveiing, lagerplass, gir mer svinn og øker risikoen for feil. Når ett minutt koster ca. 10 kroner, lønner miks seg raskt. For eksempel kan et pent dekorert spesialbrød på 600g gir typisk 50–60 kr i bruttofortjeneste ved utsalgspris 59–69 kr.

Vi tilbyr konsentrater, baser og mikser for alle behov – fra lyst til mørkt, med og uten gluten. Vi hjelper deg velge produktet som passer "deig" best.



Kundeservice som forstår bransjen

Pals har siden 1936 bygget relasjoner basert på tillit, fagkunnskap og tilgjengelighet. Våre kunder møter rådgivere med praktisk forståelse for produksjon, drift og lønnsomhet – og som gir konkrete råd innen produktvalg, sortiment, kalkyler og produksjonsflyt.

Vi tilbyr tett oppfølging gjennom faste kontaktpersoner, og kundeservice-teamet vårt er kjent for å være både løsningsorienterte og lett tilgjengelige. Vi får jevnlig tilbakemeldinger på at vår servicegrad skiller seg ut i bransjen.



Sjåfører som kjenner kundene

Distribusjonen håndteres av våre egne sjåfører – mange med lang fartstid i Pals.

Våre sjåfører er ikke bare leverandører – de er en forlengelse av vår service. De kjenner kundene, butikkene og rutinene, og mange blir sett på som en naturlig del av kundens hverdag.

Personlig oppfølging og forutsigbar leveranse er en viktig del av den opplevelsen vi ønsker å gi – hver dag, hele året.

PRESSEDEKNING 2025

I 2025 ble vi omtalt i 13 artikler på bransjens ledende fagnettsted, Bakeri.net. Nettstedet har daglig mellom 1 200 og 1 800 sidevisninger og rundt 1 000 unike brukere. Denne pressedekningen gir oss sterk og målrettet synlighet i markedet.

Besøk www.bakeri.net for å lese alle artiklene.

PALS' HALLOWEEN-UTFORDRING: VINNEREN ER KÅRET



Andrea Trøgstad fra Fløirestauranten i Bergen vant Pals' Halloween Challenge 2025.

Les mer her:

SUKSESS FOR MASTER CLASS INSPIRERER TIL VIDERE PLANER



Pals og Tine har nylig arrangert årets siste Master Class i laminerte deiger med Remy Corbet i Oslo. Neste år kan det samme kurset bli holdt i flere norske byer.

Les mer her:

TOPP-BARISTAER INSPIRERTE NORSKE BAKERIUTSALG



Over 80 deltakere fra bakeriutsalg over hele landet deltok da Pals arrangerte fagtreff med temaet lønnsomhet gjennom kaffesalg.

Les mer her:



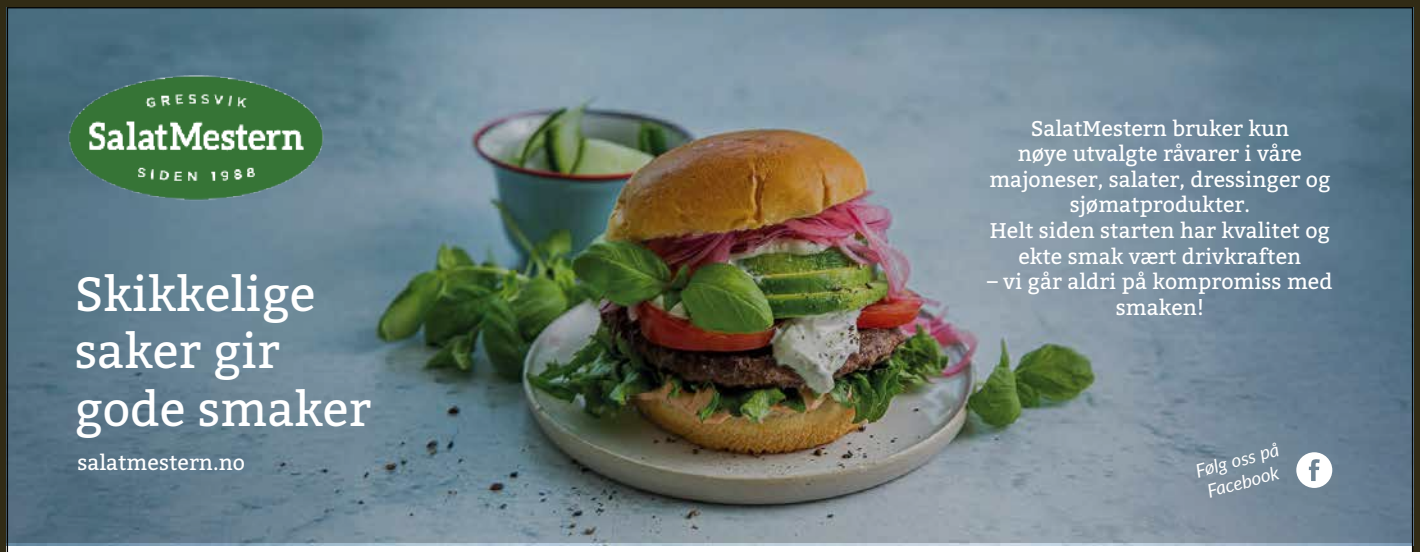


Vi leverer de mest eksklusive
skalldyr fra havet



www.skalldyr.com • +47 22 40 33 50

PH. THORSTENSEN



Majones | Majonesbaserte salater | Sauser og dressinger | Sjømatprodukter | Sild og kabaret



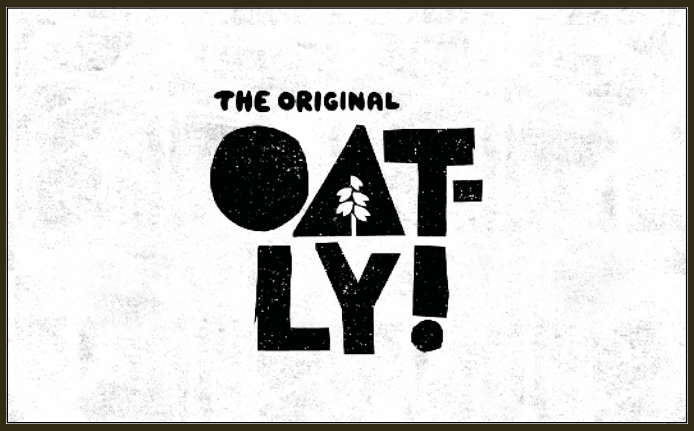
Oluf Lorentzen

Utsøkte smaker fra hele verden



Våre bestselgere: Grønn pesto | Rød pesto | Brie | Mozzarella


CALIFORNIA RAISINS
Naturlig søte rosiner
Ferske, saftige rosiner fra solrike California.


THE ORIGINAL
OAT-LY!


BÖCKER
SOURDOUGH
We are
SOURDOUGH
– the key to better baked goods
sauerteig.de


Baker Brun
www.bakerbrun.net


BRIDOR


FREJA
TRANSPORT & LOGISTICS
Takk for tilliten, PALS!
Som familieeide bedrifter deler vi fokus på kvalitet og høy leveringspålitelighet. Hos FREJA kan du få én dedikert kontaktperson og digitale løsninger som gjør hver leveranse forutsigbar.
Ta kontakt med FREJA i dag for en uforpliktende prat, så skreddersyr vi en logistikkløsning for din bedrift.
no.freja.com
ROAD transport - SEA transport - AIR freight
Project forwarding · Warehouse solutions · Healthcare logistics · Customs clearance





FINE TEAS

HARNEY & SONS

MASTER TEA BLENDERS

EST. 1983



Teatime is Anytime

Harney & Sons Fine Teas tilbyr et bredt spekter te av beste kvalitet. Vårt sortiment består av hvit, grønn, oolong og sort te, samt koffeinfritt og urter. Vi tilbyr te i løsvekt, tradisjonelle teposer og eksklusive pyramideposer - samt lekre og praktiske serveringsalternativer.

Se våre hjemmesider for mer informasjon eller ta kontakt på post@harneyteas.no eller 99644888.







harney.no

BJERKE
HELGEROA
www.bjerkemat.no

Lisa
SYLTETØY
SIDEN 1940
lisasyltetoy-nettbutikk.no



SELMI
Når kun det beste er godt nok:
Selmi maskiner for
sjokolade i toppklasse!
Vi hjelper deg i gang med sjokoladeproduksjonen
– ta kontakt for oppstart og veiledning
PRIMULATOR
Din maskinleverandør til proffmarkedet
www.primulator.no salg@primulator.no

Tingstad
Stolt leverandør av forbruksvarer
til W B Samson!
www.tingstad.com

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS
Følg oss på Instagram
delifrance_global

Délifrance – Lidenskap for baking, innovasjon og bærekraft

Délifrance skaper bakeri-, konditori-, viennoiserie- og savoury-produkter for restauranter, bakerier og detaljhandel i over 100 land. Med vår dype markedskunnskap kan vi tilpasse oppskrifter og tjenester etter lokale tradisjoner, matvaner og salgskanaler.

Vi er mer enn en leverandør – vi er en partner som står ved kundenes side og hjelper dem å vokse. Vår innovasjonskraft er sentral, og våre markeds- og FoU-team jobber kontinuerlig for å forutse behovene til både forbrukere og kunder.

Bærekraft gjennomsyrer alt vi gjør. Gjennom vår strategi Baking Good Better bidrar vi til en mer ansvarlig framtid.
Vi brenner for å inspirere – derfor deler vi oppskrifter, ideer og tips som hjelper våre kunder å skape nye opplevelser og spre matglede. Vår lidenskap for baking driver oss til å utvikle, foredle og dele vår kunnskap med verden.

Målet vårt er enkelt, men viktig: å spre glede, inspirere og gjøre hver dag litt mer delicious.

Vil du vite mer om Délifrance?
Besøk www.delifrance.com

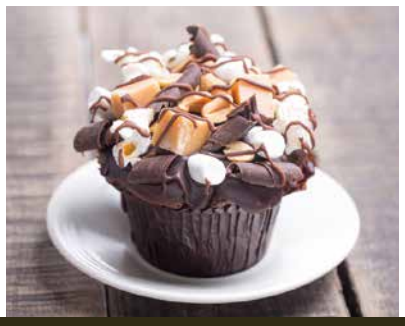
Baking Good BETTER

Délifrance har en tydelig bærekraftsstrategi



Dawn

Your Partner for
bakery success



JÆDER

Garantert matglede - **jaeder.no**





PALS
1936

Er du ikke kunde hos oss ennå?
Registrer deg i dag (www.pals.no/registrering).
Les våre salgs- og leveringsbetingelser her (www.pals.no/betingelser).

Pals AS
Billingstadsletta 38.
1396 Billingstad.
66 77 06 00
kundeservice@pals.no
www.pals.no

JS/NORGE · Concept: JS Media Tools A/S · 116600 · www.jsnorge.no