



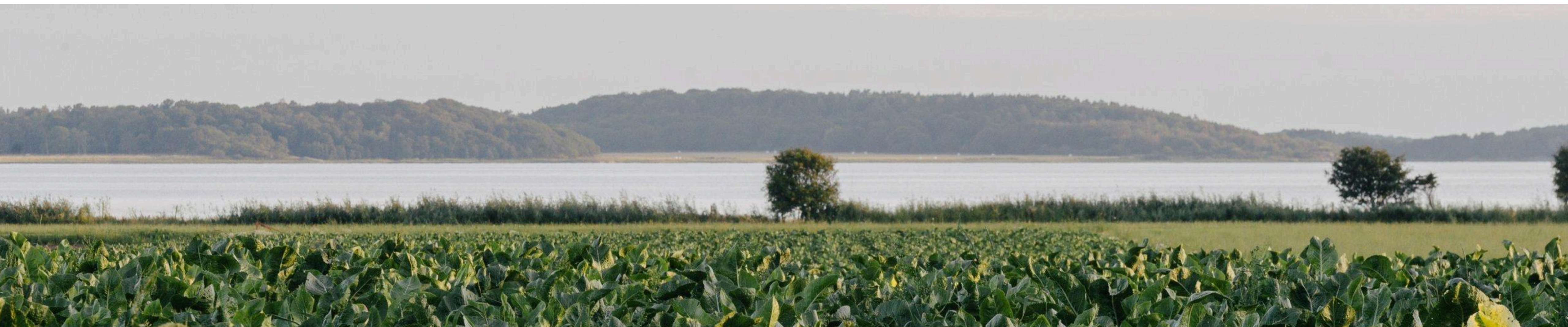
Palp Group

FOOD SERVICE

PLAN A • 2025

Smak til folket.

Palp Group er et norsk selskap som ble etablert i 2024 for å levere innovative matløsninger for en bærekraftig fremtid i Norge og internasjonalt. Med fokus på rene produkter, kostnadseffektive løsninger og miljøvennlige prinsipper, møter vi de nye behovene i foodservice-markedet. Vi leverer smak til folket.



Palp team



Lars-Erik Ek

Produksjonsansvarlig

Lars-Erik er produktutvikler, bonde og tekniker – og medeier i familiebedriften Ek Gårdskjøkken. Han er kjent for å kombinere tradisjonelt håndverk med moderne produksjon, og for hjemmelagede desserter av høy kvalitet.



Panos K

Produksjonsansvarlig og produktutvikling

Panos er reseptutvikler med chef-erfaring fra fine dining i Sveits, London, Berlin og Aten. Som medeier og grunnlegger av Døgnvill har han etablert seg som en av de mest anerkjente kulinariske skaperne i Norge.



Anders Riise

Salgs- og logistikkansvarlig

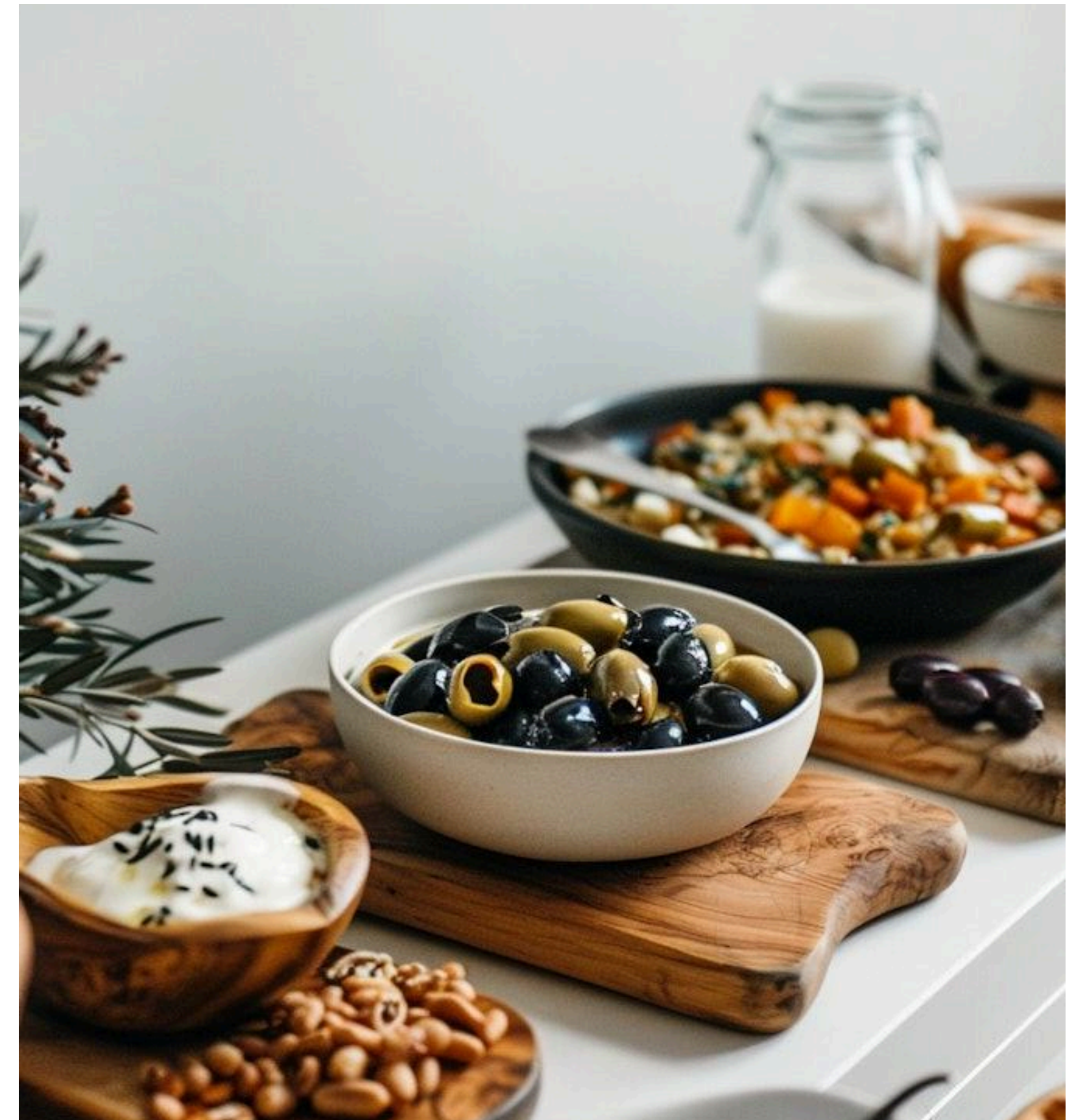
Anders har lang erfaring innen salg og merkevarebygging, og er kjent som en sterk relasjonsbygger med strategisk teft. Han har en Master i Marketing fra Handelshøyskolen BI/ NMH.

Hvorfor Palp Group?

Palp Group er godt rustet til å levere detaljhandels- og serveringsprodukter fra Crave, Ek, Cajom, Corinto, Cube og Nomikos – takket være vår sterke logistikk, sertifiserte forsyningskjede og evne til å håndtere storskala leveranser. Med skalerbar produksjon og fleksibel distribusjon betjener vi effektivt både detaljhandel og HORECA.

Vi fokuserer på rene, kostnadseffektive og fremtidsrettede produkter som folk vil ha – til en pris de har råd til.

- ▮ Effektiv logistikk
- ▮ Sertifisert forsyningskjede
- ▮ Skalerbar produksjon



Food service sortiment

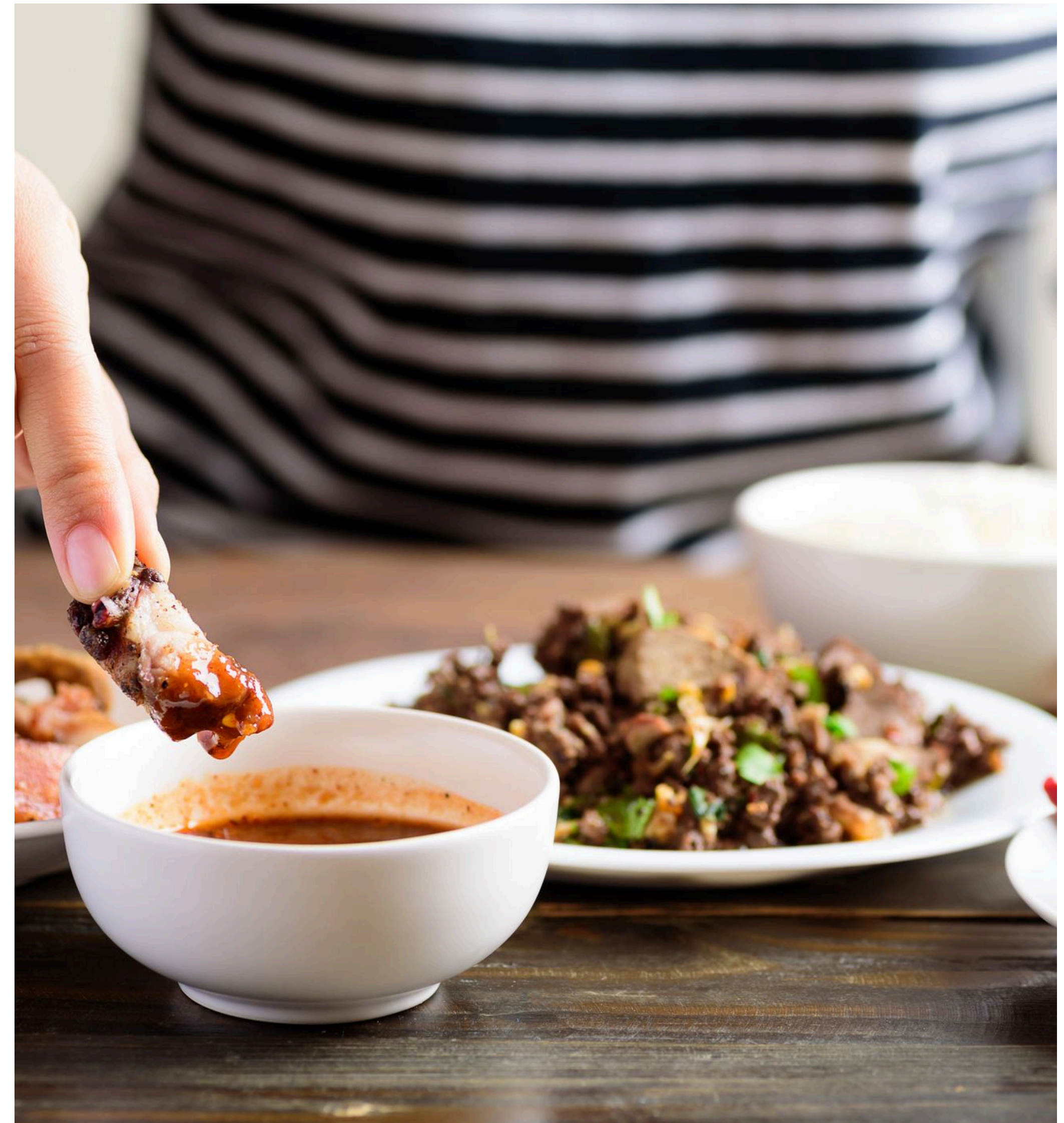
Alle produkter i sortimentet kan også spesialtilpasses





Crave

Sausene våre omdefinerer hverdagssmaken med en frisk og pragmatisk tilnærming. Vi er et kollektiv av erfarne lokale produsenter, og sausene våre er helt fri for tilsetningsstoffer og gimmicks – og leverer ekte smak fra ekte ingredienser. Det er for folk som elsker god mat. Bare én flaske, og middagen smaker som om du faktisk har prøvd den.





Crave Rød Chili

En dristig, varm chilli laget for travle kjøkken. Laget med ekte røde chilier og uten tilsetningsstoffer, gir den en konsistent, sterk smak som løfter enhver rett. Pålitelig, klar til bruk og fullpakket med kraft – perfekt for serveringsteam som trenger stor smak uten ekstra forberedelser.



Crave Grønn Chili

Leverer frisk, syrlig varme, laget for profesjonelle kjøkken. Laget av ekte grønne chilier uten tilsetningsstoffer, gir den en lys og kraftig smak i hvert klemmer. Konsistent, ren og kjøkkenklar – ideell for serveringsteam som ønsker ren smak uten forberedelser.



Crave Sennep

En sennep med holdning – laget for kravene til serveringssteder. Myk, skarp og laget med ekte ingredienser, leverer den en kraftig, balansert smak som løfter alt fra burgere til tallerkenretter. Ingen fyllstoffer, ingen styr – bare pålitelig, ærlig smak i hver servering.



Crave Tomat Ketchup

En klassisk ketchup, klar for matservering. Laget med modne tomater og uten unødvendige ekstra ingredienser, gir den en rik, syrlig smak med akkurat den rette sødmen. Konsistent, ren og publikumsvennlig – perfekt for kjøkken som verdsetter kvalitet uten gimmicks.



Crave BBQ Saus

En røkt, søt smak laget for foodservice.
Med ekte råvarer og uten unødvendige
tilsetninger gir den balansert dybde og tydelig
karakter til kjøtt, burgere og mer. Jevn, ren og
klar til bruk – perfekt for kokker som vil ha stor
smak uten styr.



Ek Gårdsjøkken

Ek Gårdsjøkken tilbyr en serie prisbelønte deserter og sauser laget av nylagte egg fra egne frittgående høner. Med fokus på høy dyrevelferd, bærekraftig drift og kvalitetsråvarer har produktene spesialitetsmerket og eggeproduktene til food service kjennetegnes av den gode smaken.





Karamellpudding

Ek Gårdskjøkkens karamellpudding er en silkemyk dessert med rik karamellsaus, som smaker nydelig alene – eller servert med krem eller bær.



Moccapudding

Ek Gårdskjøkkens moccapudding er en fløyelsmyk dessert med balansert kaffesmak og rik karamellsaus, som smaker nydelig alene – eller servert avkjølt med krem eller bær.



Crèmebrûlée

Ek Gårdskjøkkens crème brûlée er en klassisk fransk dessert med silkemyk vaniljekrem og et sprøtt karamellisert lokk.



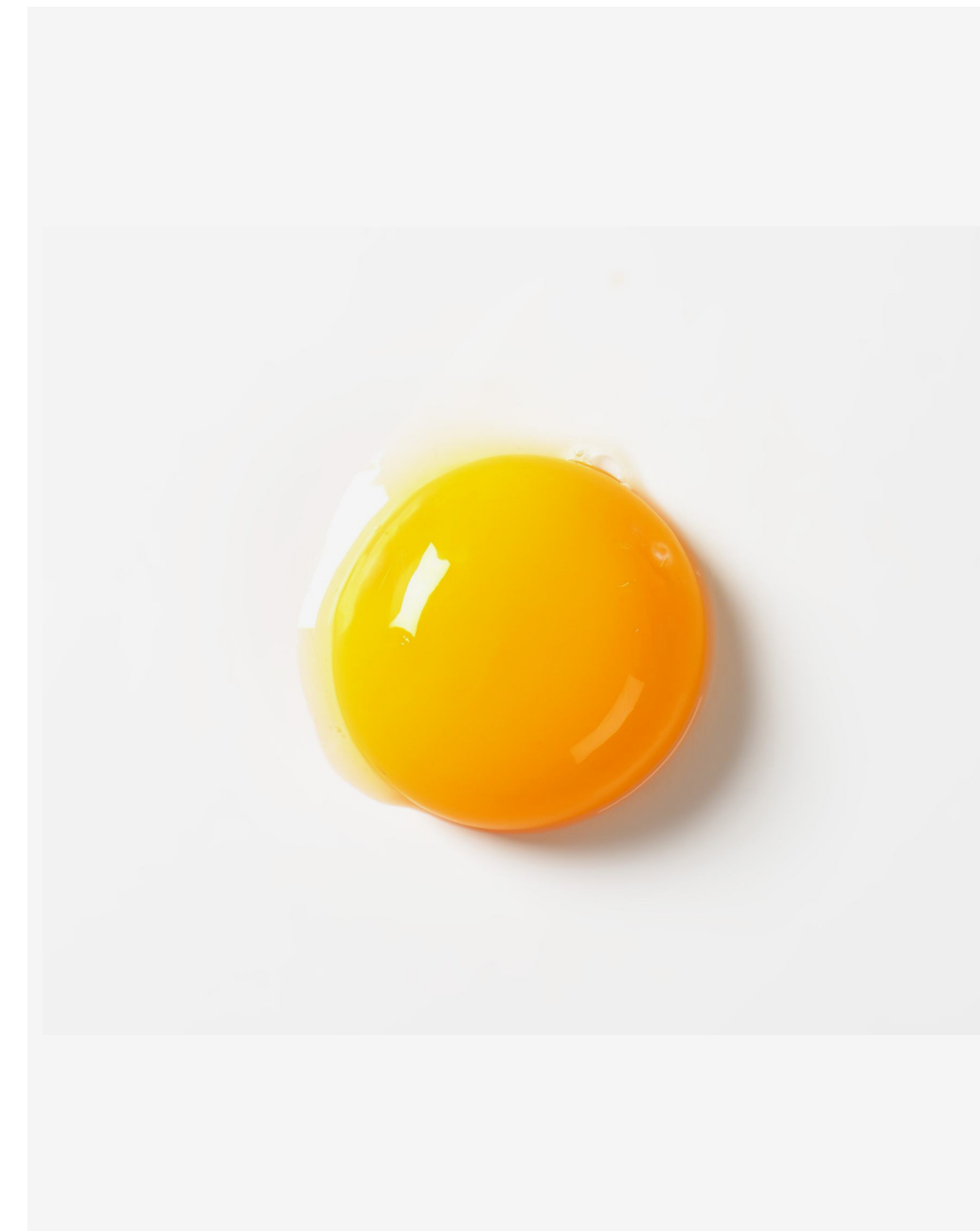
Panna Cotta

Ek Gårdskjøkkens panna cotta er en kremet italiensk dessert med mild vaniljesmak, som smaker nydelig alene – eller servert avkjølt med friske bær eller saus.



Eggemasse

Ferdig blandet og pasteuriserte egg fra frittgående høner på vegetabilsk fôr - gir jevn kvalitet og sparer tid i storkjøkken og industri.



Eggeplomme

Pasteurisert eggeplomme fra frittgående høner på vegetabilsk fôr gir fylde og smak til sauser, desserter og dressinger.



Eggehvitte

Pasterurisert eggehvitte fra frittgående høner på vegetabilsk fôr til - ideell til baking, desserter og proteinrike retter.



Familiebedrift siden 1929! Markedsleder innen Foodservice i Skandinavias største foodservice-marked (Sverige) med sine produkter (eget varemerke + private label)

Cajom

Cajom har vært et etablert selskap siden 1929 og er markedsleder på sine produkter i Skandinavia.

Cajom er leverandør av bærekraftige produkter av høy kvalitet til forbrukere, restauranter og næringsmiddelindustrien. Tilbudene deres inkluderer praktiske emballaseløsninger som minimerer matsvinn og forbedrer kjøkkeneffektiviteten. Med fokus på bærekraft har Cajom som mål å skape en helhetlig tilnærming til matproduksjon og -forbruk.



Unik leverandør som leverer fra jord til bord med egen avling.



Cajom Revet Pepperrot

En skarp, klar pepperrotblanding (66 % pepperrot) perfekt til sauser, sjømat og kjøttretter. Oppbevares kjølig og er ideell for kjøkken med mye arbeid.



Cajom Revet Ingefær

Frisk, aromatisk ingefær i et praktisk revet format. Sparer tid på tilberedning – perfekt til wokretter, marinader og sauser i store porsjoner matservering.



Cajom Urtepesto – Grønnkål & Sitron

En frisk, grønn pesto laget med grønnkål og et hint av sitron for en lett og pikant vri. Perfekt til salater, smørbrød, stekte grønnsaker og pasta. Klar til bruk – ideell for effektiv kjøkkenforberedelse.



Cajom Urtepesto Pesto – Basilikum & Hvitløk

En kraftig, klassisk pesto med rik basilikumsmak og et hint av hvitløk. Super til pasta, grillet kjøtt eller som pålegg. Gir konsistens og friskhet rett fra boksen.



Cajoms Färsk pepparrot, håndrenset

Er nøye håndrenset og klar til bruk – en råvare med kraftig smak og høy kvalitet. En smakfull og tidsbesparende løsning for profesjonelle kjøkken som verdsetter ekte ingredienser og maksimal friskhet.



Cajoms strimlet Pepperrot

Gir både smak og et friskt, visuelt løft – perfekt til smørrebrød, torskeloin, roastbiff eller salater. Denne varianten, kjent som «høvled peberrod» i Danmark, er den mest brukte formen der, med et forbruk på rundt 200 tonn årlig. Strimlet pepperrot fra Cajom lages etter original dansk oppskrift og er særlig populær som garnityr i HoReCa-markedet.



Cajom-sortimentet i storforpakning til Industrien

Cajoms markedsledende foredlede produkter, kjent fra foodservice-sektoren, kan også leveres i storforpakning til industrien.



Private-Label Produksjon

Trenger dere hjelp til å blande, mikse eller porsjonere egne produkter? Cajom har kompetansen, utstyret og fleksibiliteten. Vi kan håndtere mindre serier eller testproduksjoner dere ikke får til i egen fabrikk – ta kontakt, så finner vi en løsning.

CORINTO

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Corinto

Corinto olivenolje blander gresk tradisjon med moderne kvalitet. Deres premium Manaki-sort kommer fra familiedrevne plantasjer i Korint, og er laget med omhu og støttet av toppsertifiseringer. Med røtter i renhet og bærekraft bringer Corinto den ekte smaken av middelhavsarven til verden.





Corinto BIO (Organic EVOO)

Denne 5-liters boksen er sertifisert økologisk og bærekraftig produsert, og er perfekt for kokker som prioriterer kvalitet og rene ingredienser. Myk, mild og allsidig for et bredt spekter av retter.



Corinto Extra Virgin Olive Oil

EVOO i 5 liters boks laget av førsteklasses Manaki-oliven. Kaldpresset for renhet og en balansert smaksprofil – ideelt for storskala kulinariske operasjoner.



Organiske Dehydrerte Kalamon Olivenringer

Premium dehydrerte Kalamon-olivenringer med rik smak og seig tekstur – uten konserveringsmidler. Laget for effektivitet og kraftig smak i profesjonelle kjøkken, og klar til bruk.



Organiske Dehydrerte Kalamon Olivenflak

Økologiske, dehydrerte Kalamon-olivenflak med dyp, fruktig smak og et mørt bitt – uten tilsatte konserveringsmidler. Lagerbare og klare til bruk, ideelle til å toppe brød, salater, kornboller eller velsmakende bakverk. En dristig, ren ingrediens laget for enkelhets skyld i profesjonelle kjøkken.



Organiske Dehydrerte Kalamon Olivenringer

Premium dehydrerte Kalamon-olivenringer med rik smak og seig tekstur – uten konserveringsmidler. Laget for effektivitet og kraftig smak i profesjonelle kjøkken, og klar til bruk.



Organiske Dehydrerte Kalamon Olivenflak

Økologiske, dehydrerte Kalamon-olivenflak med dyp, fruktig smak og et mørt bitt – uten tilsatte konserveringsmidler. Lagerbare og klare til bruk, ideelle til å toppe brød, salater, kornboller eller velsmakende bakverk. En dristig, ren ingrediens laget for enkelhets skyld i profesjonelle kjøkken.



Kalamon Olivenpasta

Premium Kalamon olivenpasta med intens, smakfull dybde – uten konserveringsmidler. Laget for effektivitet og kraftig smak i profesjonelle kjøkken, klar til bruk, og kan brukes i lang tid.



Kalamon Oliven

Premium Kalamonoliven med naturlig rik, fruktig smak og myk tekstur – uten konserveringsmidler eller tilsatte væsker. Pakket i praktiske, g lukkbare glass på 300 g, klare til å nytes rett fra beholderen. Perfekt til salater, tallerkener eller varme retter. Rene, smakfulle og laget for både hverdagsmåltider og profesjonelle kjøkken.



Pistasjsmøring

Premium kaldpresset pistasjolie med en rik, nøtteaktig aroma og glatt finish – uten tilsetningsstoffer. Laget for effektivitet og forbedret smak i profesjonelle kjøkken, er den klar til bruk i glass på 200 g og kan holdes i lagringsplass.



Pistasjsmøring Melk Choco

Kremete pistasjpasta med melkesjokolade og en rik, nøtteaktig smak og glatt tekstur – fri for palmeolje og unødvendige tilsetningsstoffer. Klar til bruk og holdbar, perfekt til bakverk, desserter, frokostretter eller som luksuriøst topping. Laget for nytelse og bekvemmelighet i profesjonelle kjøkken i glass på 200 g.



Biscutachio

Kremet pistasjpasta med sprø cookiebiter
– rik nøttesmak og silkemyk konsistens, klar
til bruk i desserter, bakverk og pålegg.
Kommer i glass på 200 g.



Nomikos

Nomikos er en av Europas mest anerkjente produsenter av tomatpuré, med røtter tilbake til 1915 i Hellas. De kombinerer hundre års erfaring med moderne teknologi for å levere produkter av høyeste kvalitet – med rik smak, dyp farge og stabil kvalitet.

Nomikos tomatpuré gir en solid base til et bredt spekter av matretter – fra klassiske pastasauser til moderne convenience-produkter.





Tomatpuree

Av friske, rene og modne tomater – med jevn og silkemyk konsistens, livlig rød farge og intens smak og aroma av tomat.



Pizzasaus

Knuste tomater laget av friske, modne råvarer – med rik tomatsmak, livlig rød farge og konsistens som kan tilpasses fra 8 til 22 brix, med eller uten krydder.



Knuste tomater

Knuste tomater laget av friske, modne råvarer – med rik tomatsmak, livlig rød farge og konsistens som kan tilpasses fra 8 til 22 brix, med eller uten krydder.



Polpa

Knuste tomater laget av friske, modne råvarer – med rik tomatsmak, livlig rød farge og konsistens som kan tilpasses fra 8 til 22 brix, med eller uten krydder.

Nomikos forpakninger til industrien



0,5 kg /1 kg/ 5 kg hermetikkboks



20 liter Aseptic Bag in Box



220 liter metal drum



1300 liter IBC container

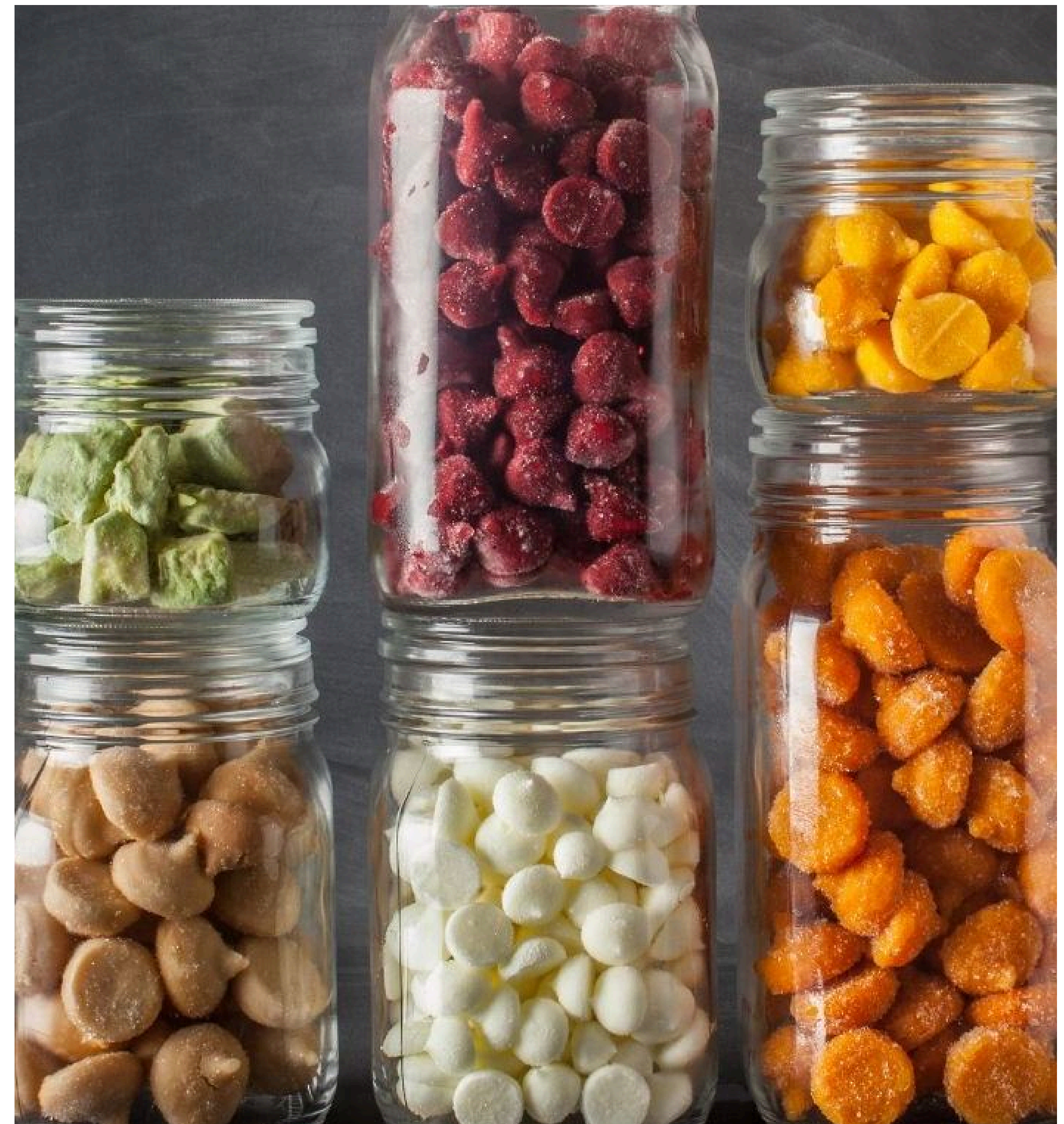
Tomatpuree, pizzasaus, hakkede tomater og polpa kan leveres i disse forpakningene

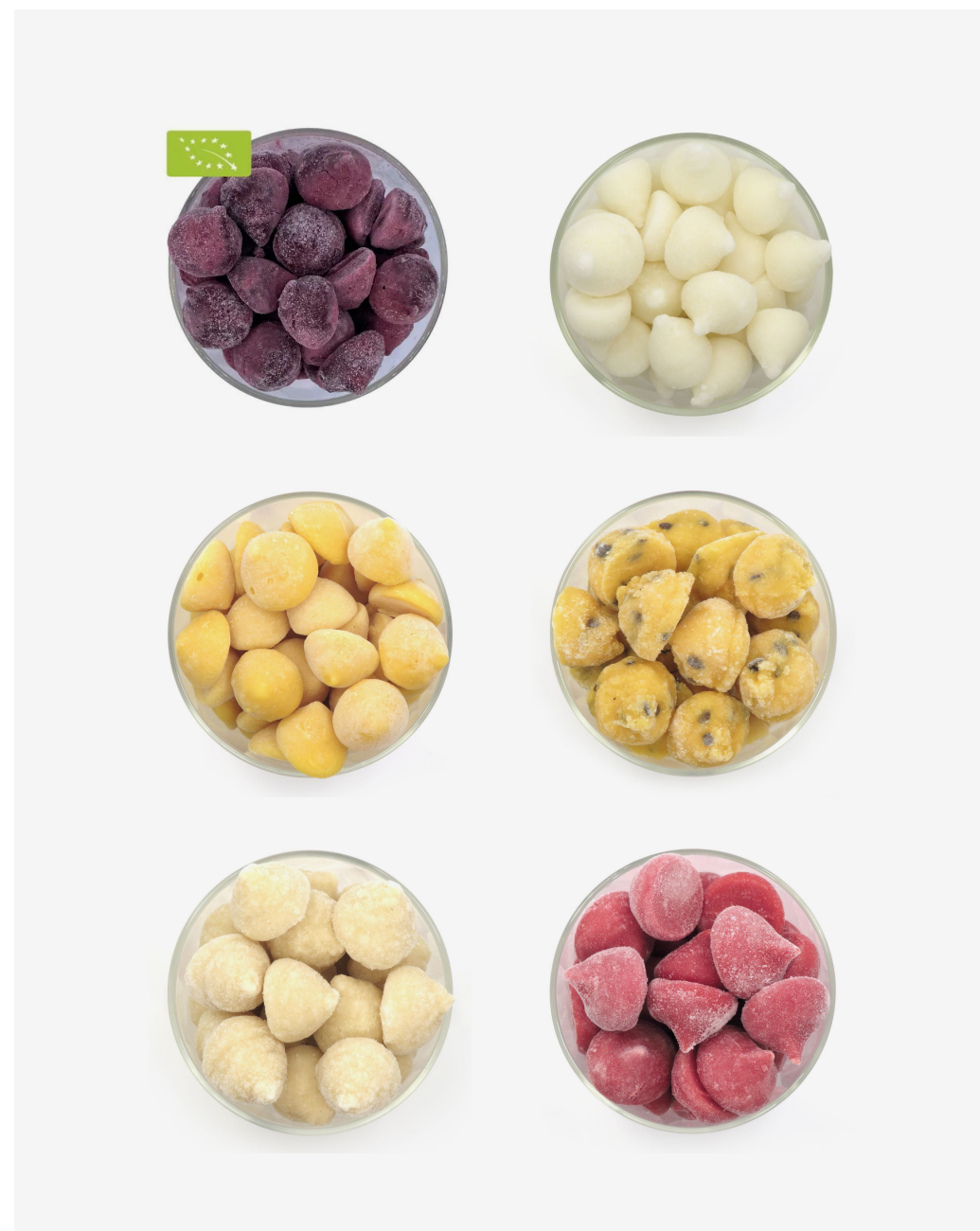


Cube

Instant Quick Frozen (IQF) drops/pellets

Cube representerer en uendelighet av muligheter med råvarer som er klare til bruk i praktiske frosne biter. Fra bananpuré til frappébaser og superfrukter. Produktene er utviklet for å enkelt lage jevne porsjoner med høy kvalitet, uten svinn og uten ekstra arbeid.





Frukt

Vi tilbyr puréer av både hverdagsfrukt og sjeldne superfrukter.

Våre IQF-pellets gjør det enkelt å porsjonere frukt og juice i nøyaktige mengder – klare til bruk i alt fra smoothies og juicer til milkshakes, iskrem og sorbeter.



Grønnsaker

Ved første øyekast er dette klassiske ingredienser – men våre høykvalitetskilder og teknologi gjør dem til unike løsninger. Forskjellen mellom å lage grønnsakspuréer selv og å bruke en ferdiglaget er en gamechanger i produksjonen. Med pellets slipper du veiing og porsjonering – enklere blir det ikke.



Urter, krydder og røtter

Våre rene urtepuréer er fintmalte puréer laget av friske blader og stilker fra plantene, og inneholder over 50 % høykvalitets biprodukt. Krydderet hentes fra andre deler av planten – som røtter, stengler, bark og frø. Vi er også stolte av våre urter- og krydderblandinger, som med små doser kan tilføre en verden av smaker til rettene dine.



Smothier

Har du noen gang prøvd å lage en skikkelig tykk smoothie bowl i blenderen? Da vet du at blenderen sliter med den høye viskositeten. Våre frosne dråper er løsningen. Alle ingrediensene er forhåndsblandet, og når de tines får de perfekt konsistens. Etter noen timer i kjøleskapet kan du toppe med favorittingrediensene dine – som til og med holder seg på toppen uten å synke.



Frappe

Kombiner våre frosne dråper som frappébase med våre boostere – og lag den perfekte frappé, hver eneste gang.



Skreddersydde løsninger

Ferske, frosne toppings og sauser i tilpassede IQF-dråpevekker. Topp salater, pasta eller couscousblandinger med våre spiseklare sauser og toppings. Behold fleksibiliteten og ha full kontroll på hvor mye fyll du bruker – og hva det koster. Lag enkle og fleksible menyer som alle ansatte kan følge, uten bekymringer for holdbarhet. Med frossent får du også produkter uten konserveringsmidler, lang holdbarhet og mulighet for nøyaktig daglig porsjonering.

Spesialtilpassing/private label

Alle våre produktserier kan spesialtilpasses og leveres som private label. Vi utvikler også resepter og kundetilpassede løsninger som gir deg et unikt fortrinn i markedet. Enten du vil tilpasse en eksisterende oppskrift eller bygge en helt egen produktlinje, har vi ekspertisen og fleksibiliteten som skal til.

- 🍷 Skreddersydde resepter for kunden
- 🍷 Private label-løsninger for egen merkevare
- 🍷 Innovasjon basert på innsikt, trender og kvalitet



Smak til folket



PALP GROUP AS

✉ order@palpgroup.no

📍 Trestakkveien 47, 2016 FROGNER

