



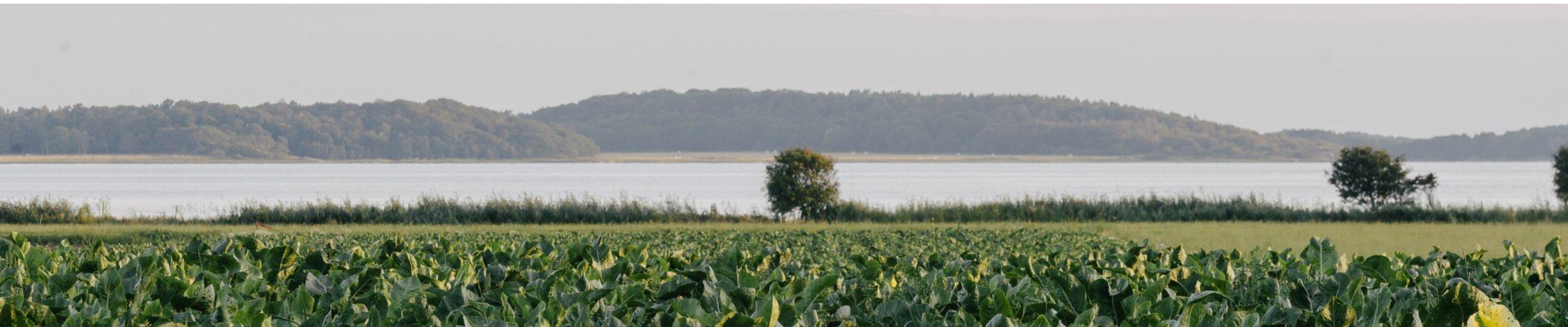
Palp Group

RETAIL

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 retail-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 Konstantinidis

Produksjonsansvarlig

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



Retail sortiment





Crave

Dette norske sausmerket omdefinerer hverdagssmaken med en frisk og pragmatisk tilnærming. Sausene er laget av erfarne lokale produsenter, med stor kunnskap, og de er helt fri for tilsetningsstoffer og gimmicks. Crave leverer ekte smak fra ekte ingredienser. Det er for folk som elsker god mat, men ikke stress. Med Crave i kjøleskapet er god smak garantert.





Crave Rød Chili

Hever all mat. Laget på ekte røde chilier og uten tilsetningsstoffer, gir den ren, god smak til enhver rett. En ren og enkel saus for de som ønsker stor smak uten å overdrive.



Crave Grønn Chili

leverer frisk, syrlig varme til maten. Laget av ekte grønne chilier og ingenting annet, er dette sausen du velger for en lys og kraftig smak. Ingen tilsetningsstoffer, ikke noe styr – bare ren smak som vekker ethvert måltid.



Crave Sennep

Sennep med personlighet – myk, skarp og laget med ekte ingredienser. Ingen fyllstoffer, bare en kraftig, balansert smak som løfter alt fra pølser til stekte middager. Enkel, ærlig og skikkelig velsmakende.



Crave Tomat Ketchup

Klassisk ketchup, oppgradert. Laget med modne tomater og uten unødvendige ekstra ingredienser, er den rik, syrlig og akkurat søt nok. Ren, ærlig smak som gjør hver bit bedre – ingen gimmicks, bare god ketchup.



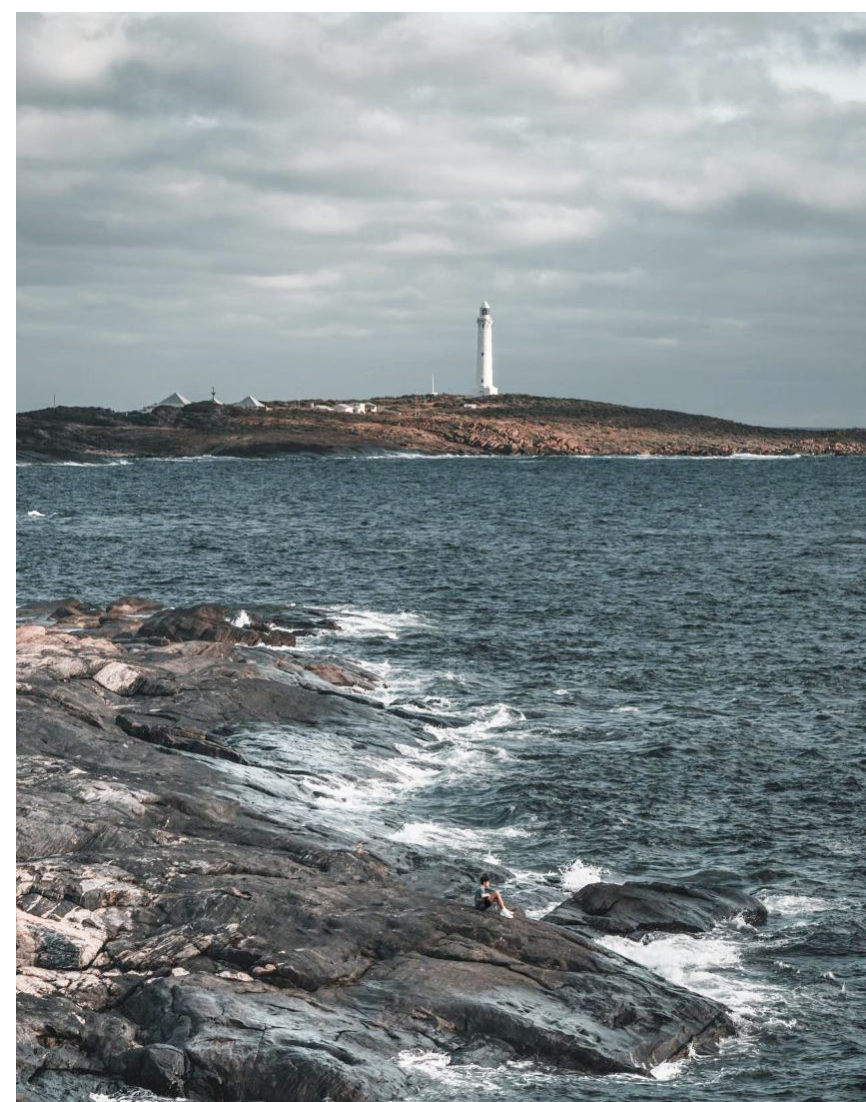
Crave BBQ Saus

Laget med ekte råvarer og uten unødvendige tilsetninger er den rik, røkt og akkurat passe søt. Ren, ærlig smak som gir dybde til hver bit – ingen triks, bare god BBQ.



Cajom

Cajom har vært et etablert selskap siden 1929 og er markedsleder på sine produkter i Skandinavia. Cajom er et svensk matvareselskap som er dedikert til å tilby 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.



Riven Pepparrot

Laget av nøye utvalgt pepperrot med en sterk, ren smak – revet og klar til bruk. En smakfull og tidsbesparende løsning for både hjemmekokker og profesjonelle kjøkken, perfekt som tilbehør eller for å gi sauser og retter et ekstra løft.



Riven ingefära

Laget av fersk, aromatisk ingefær – revet og klar til bruk. En smakfull og tidsbesparende løsning for profesjonelle kjøkken, perfekt til alt fra asiatiske retter og marinader til te og smoothies.



Pepparrotsvisp

Er en luftig og kremet blanding med en distinkt styrke fra ekte pepperrot – ferdig pisket for enkel bruk. En smakfull og tidsbesparende løsning som er perfekt til kjøtt, fisk eller som et pikant topping i det moderne kjøkkenet.



Pressad vitlök

Laget av den fineste hvitløken fra Spania – presset og klar til bruk. En smakfull og tidsbesparende løsning som gir ekte, rik hvitløkssmak uten behov for skrelling eller kutting – ideell for profesjonelle kjøkken og krevende hjemmekokker.



Cajoms Fersk Pepparrot från Fjärås

Dyrkes i den fruktbare jorden i Halland og er kjent for sin kraftige smak og høye kvalitet. En ekte håndverksråvare – høstet med omhu og levert fersk, klar til å gi både tradisjonelle og moderne retter et ekstra sting. En smakfull og naturlig løsning for det profesjonelle kjøkken.



Cajoms Pepparrot Fersk EKO

Er økologisk dyrket med respekt for både smak og natur. Den høstes for hånd og leveres fersk, full av naturlig styrke og karakter. En smakfull og bærekraftig løsning for kjøkken som verdsetter rene råvarer og ekte kvalitet.



Cajoms Pepparrot i bit (EU)

Er grovhakket pepperrot med sterk smak, laget av høykvalitetsrøtter dyrket i EU. En smakfull og tidsbesparende løsning for profesjonelle kjøkken – perfekt for riving, sylting eller videre bearbeiding etter behov.



Cajoms Färsk pepparrot, håndrenset

Nøye håndrenset og klart til bruk, er det et råmateriale med sterk smak og høy kvalitet. En smakfull og tidsbesparende løsning for profesjonelle kjøkken som verdsetter ekte ingredienser og maksimal friskhet.

CORINTO

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Corinto

Corinto olivenolje blander gresk tradisjon med moderne kvalitet. Deres premium Manaki-sortiment 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.





Økologisk Ekstra Virgin Olivenolje

Denne milde og kaldpressede oljen er sertifisert økologisk, og er ideell for helsebevisst daglig bruk. 100 ml 500 ml 750 ml



Ekstra Virgin Olivenolje

En velbalansert, aromatisk olje med subtile fruktige noter – perfekt for matlaging eller etterbehandling av retter. 100 ml 500 ml 750 ml



Aryballos Økologisk EVOO

En samlerflaske i keramikk inspirert av gamle greske kar, fylt med økologisk extra virgin olivenolje – perfekt som en gourmetgave eller et midtpunkt på bordet.



Høyfenolisk Ekstra Virgin Olivenolje

Denne dristige, helsefremmende oljen er rik på naturlige antioksidanter og polyfenoler, og er ideell for rå bruk og daglige velværeritualer.



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, klar til bruk, og kan brukes i lang tid. Lukkbare glass på 175 g.



Kalamon Oliven

Premium Kalamonoliven med naturlig rik, fruktig smak og myk tekstur – uten konserveringsmidler eller tilsatte væsker. Pakket i praktiske, 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.



Pistasjasmøring

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



Pistasjasmøring 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 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.



Corinto gaveboks

En sortstypisk ekstra jomfruolivenolje som innkapsler Manaki-sortens overlegne næringsverdi og utmerker seg med sin unike smak, myke ettersmak og enestående aroma. Den inneholder 500ml olivenolje, oliven og oliven paste. Perfekt som firmagave.



Extra Virgin Olivenolje gaveboks

Som en viktig del av et sunt kosthold vil denne EVO ekstra virgin olivenoljen, 500ml, få måltidene dine til å smake enda bedre. Perfekt som firmagave.



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.



Hakkede tomater

Hakkede 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

Av friske, rene og modne tomater – med ujevne tomatstykker i lett konsentrert tomatjuice.

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@palpgrop.no

📍 Trestakkveien 47, 2016 FROGNER

