

Klikk på ikonene i brosjyren for fremgangsmåte og oppskrifter.



PALS
— 1936 —

BRØDMIKSER

La oss snakke mikser fordi:

- De sparer deg for tid.
- Gir jevn kvalitet og reduserer risiko for feil.
- De gir fleksibilitet.
- Mindre svinn.
- Forutsigbare kostnader.



PALS = FLERE KUNDER + HØYERE SNITTSALG + HYPPIGERE BESØK

SNAKK MED OSS OM BRØDMIKSER



VI KAN BRØDMIKSER

Å bake brød fra bunnen av kan være tidkrevende og utfordrende. Det krever nøyaktig oppmåling av ingredienser, tilstrekkelig lagringsplass, og det kan oppstå svinn hvis spesialingrediensene ikke brukes opp før de går ut på dato. I tillegg kan feil oppmåling føre til at en hel «batch» må lages på nytt. Når man tar i betraktning at ett minutt koster 10 kr, er det raskt lønnsomt å bruke brødmiks. Med en brødmiks kan du oppnå en bruttofortjeneste på 50-60 kr for et typisk, pent dekorert spesialbrød på 600 g, gitt utsalgspriser på 59-69 kr. Produktene er ferdigdeklarerert så lenge du følger oppskriftene.

Velg brødtypen som passer ditt behov

Se igjennom en fin [brødguide](#) som Matprat.no nylig har publisert. Den beskriver hvilke brødsorter som passer best ulike behov, og viser noen smarte teknikker som gir sandwichen din en ekstra wow-faktor.

La oss hjelpe deg med å velge riktig brødbase.

Sammensetningen av ingredienser og prosessen har stor innvirkning på bakeegenskapene og resultatet, som smak, sprøhet på skorpen og luftighet i krummen.

Vi tilbyr baser som dekker alle behov: fra lyst til mørkt, med og uten gluten, konsentrater, baser og mikser.

Kontakt [oss](#) for smaksprøver og prøvebaking.

“Spør meg om brødmikser eller kontakt din konsulent, så hjelper vi deg.”



Jostein Huglen
Fag og produktsjef
jostein.huglen@pals.no
+47 918 76 414

Se vårt [brødmiks- og basesortiment](#)

PALS
— 1936 —

PROTEINBOMBE: MULTIFIBER BRØDBASE VNR. 22725

Øk salget med proteinrike treningsblings!

- 21g protein per 100g ferdig produkt – tilsett havre, frø eller eggehvite (vnr. 25608) i brødbasen for mer proteiner!
- Brødskive + pesto + reker/kylling/skinke = 20-30g protein!
- Til sammenlikning har Cottage Cheese (10-12g per 100g).

Dette kan bli en bestselger for kunder som ønsker et sunt, mettende måltid på farten!

SNAKK MED OSS OM PÅLEGG, DET BYGGER ÅRSBONUS.



La deg friste av vårt utsøkte [påleggsortiment](#)

PALS
— 1936 —

PALS = FLERE KUNDER + HØYERE SNITTSALG + HYPPIGERE BESØK

HERREGÅRDENS RUGBRØD HELMIKS



Minner om dansk rugbrød: mørkt, saftig, mektig og holdbart, men mindre syrlig.

Perfekt til geitost, sild og kraftig pålegg. Oppbevares best i kjøleskap. Unngå matsvinn. Skjær opp brødrester i tynne skiver og stek dem i ovnen på 180°C i noen minutter. Da får du sprø og deilige rugchips. Da får du en perfekt rugkaks som du kan servere alene som «chips», med ost, evt. selge i Cellofanposer. Husk å bruke plastikkhansker når du håndterer brødet etter steking. Dette kan forlenge holdbarheten med opptil en uke.

Enkelte kunder tilsetter 30 % sammalt hvete for en mildere variant.

Grovhet 70 %, Protein 8 %



PALS
— 1936 —

CAMPAILLOU BRØDMIKS



Vår Campaillou-miks, laget i Frankrike etter tradisjonelle metoder, byr på lang deigmodning for naturlig aroma.

Med surdeig av rug uten gjær og nøye utvalgte meltyper, passer miksen til brød, rundstykker, brytebrød og focaccia.

Den gir en sprø skorpe, saftig krumme og holder seg godt – perfekt til oppvarming dag 2 eller krutonger dag 3.

Protein 12 % (Pr. 100g miks)



PALS
— 1936 —

PALS = FLERE KUNDER + HØYERE SNITTSALG + HYPPIGERE BESØK

ANDRE BRØDMIKSER

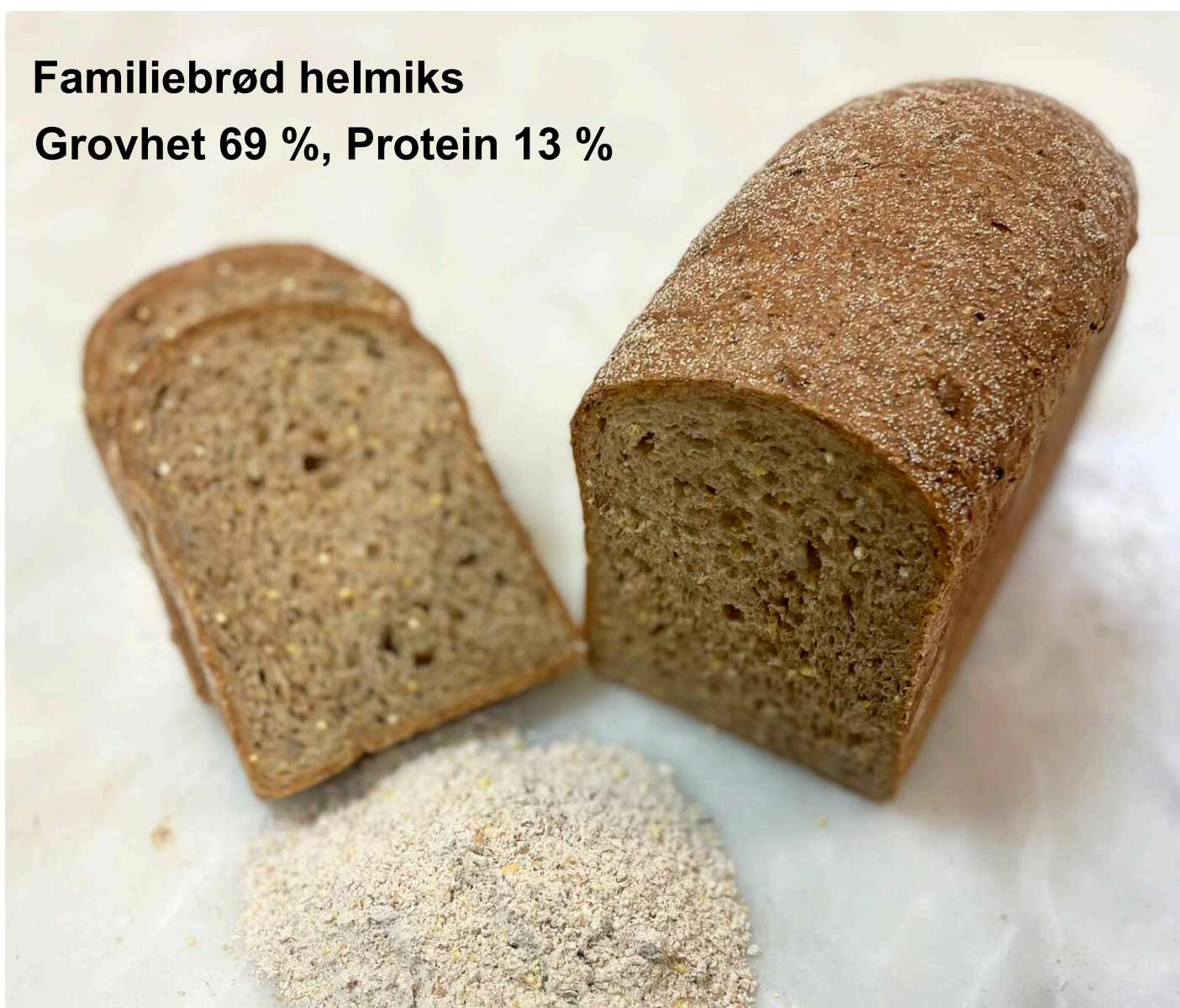


Bakerens byggbrød base
Grovhet 64 %, Protein 10 %

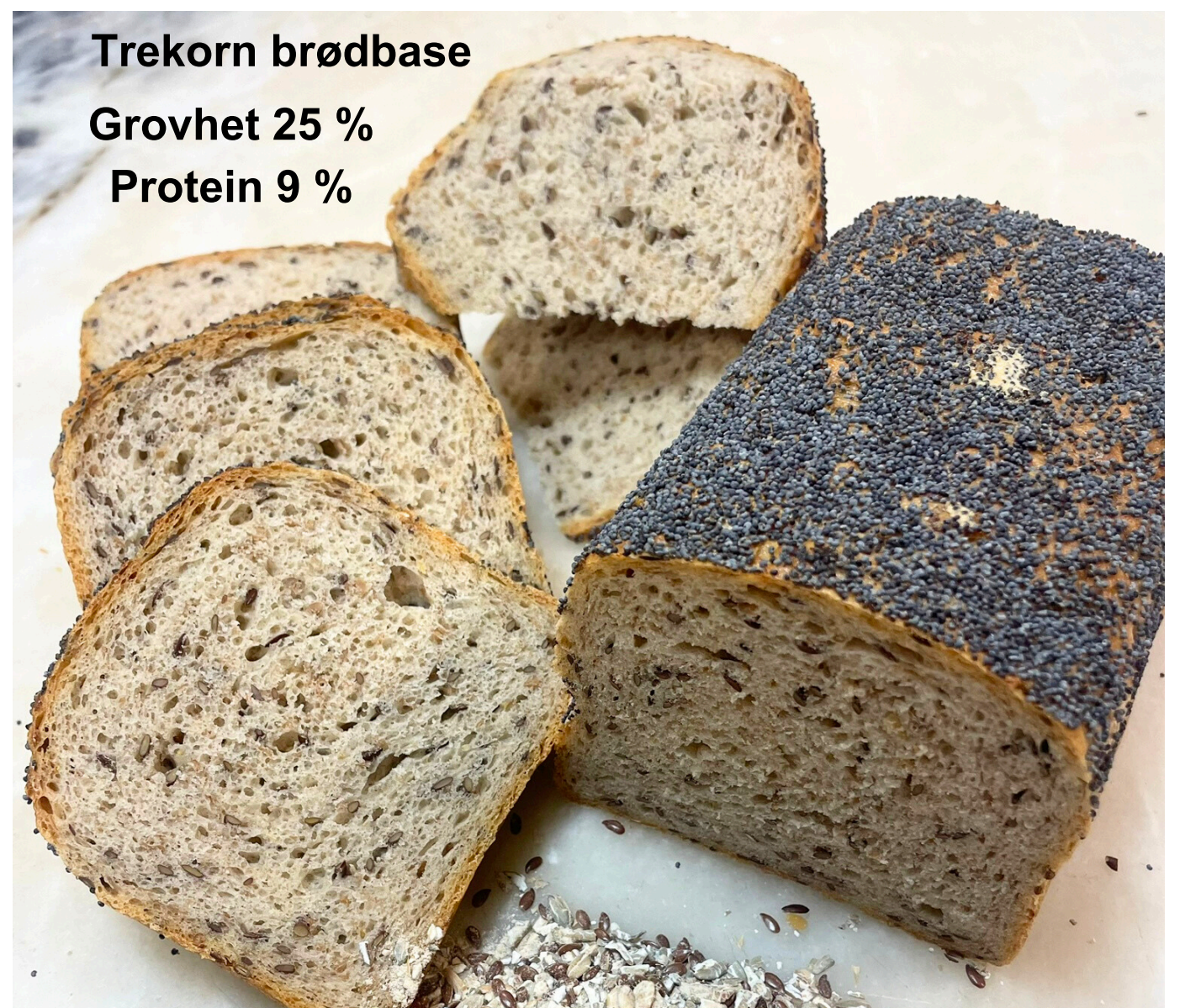
Vi tilbyr et bredt utvalg av brødmikser med variasjoner i grovhet, innhold av frø og kjerner, samt tilpasset ulike allergenbehov.



Brødmiks ekstra grov
Grovhet 78 %, Protein 11 %



Familiebrød helmiks
Grovhet 69 %, Protein 13 %



Trekorn brødbase
Grovhet 25 %
Protein 9 %

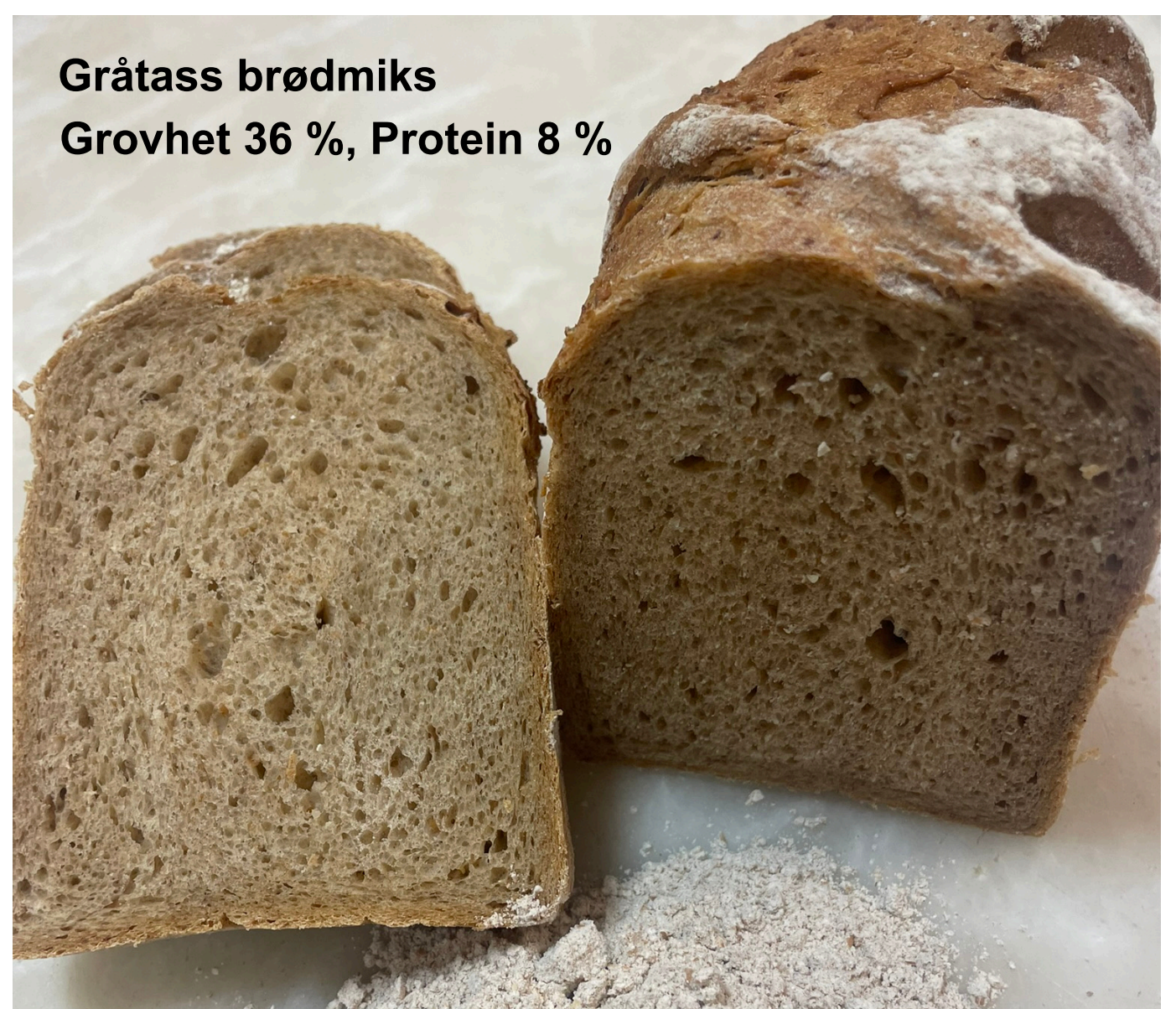
ANDRE BRØDMIKSER



Scann QR-koden for fullt sortiment.



**PROTEIN-
BOMBE!**



PALS
— 1936 —

PALS = FLERE KUNDER + HØYERE SNITTSALG + HYPPIGERE BESØK

Kontakt oss

Joachim Raanaas Sjef for KMOU 905 82 012 joachim.raanaas@pals.no		Nasjonalt	Jostein Huglen Fagsjef baker og konditor og Salgsjef bakeri. 918 76 414 jostein.huglen@pals.no		Nasjonalt
Vidar Eriksen Salgskonsulent/agent 922 00 581 vidar.eriksen@pals.no		Haugesund	Morten Vendelborg Fagkonsulent/ Prøvebaker 66 77 05 80/ 415 77 479 morten.vendelborg@pals.no		Nasjonalt
Ann Jeanett Paterson Distriktsansvarlig Rogaland 459 74 565 ann.paterson@pals.no		Stavanger	Lise Raanaas Haavind Produktsjef kaffe 922 50 295 lise.raanaas@pals.no		Nasjonalt
Tone Askildt Distriktsansvarlig Vestlandet 905 50 008 tone.askildt@pals.no		Bergen/ Kristiansand	Henning Opseth Fagansvarlig kaffe 481 29 671 henning.opseth@pals.no		Nasjonalt
Veronica V. Engsmyr Salgskonsulent 408 41 325 veronica.engsmyr@pals.no		Østfold, Vestfold og Innlandet (Gudbrands- dalen)	Annette Hegg Leder kundeservice 66 77 06 00 /404 00 359 kundeservice@pals.no		Nasjonalt
Jørn Tronrud Distriktsansvarlig Østlandet Ansvar datovarer/matsvinn 924 11 003 jorn.tronrud@pals.no		Østlandet	Alexander Holmesland Kundeservice 66 77 06 00 /404 11 713 kundeservice@pals.no		Nasjonalt
Steinar Pedersen Salgssjef 479 04 462 steinar.pedersen@pals.no		Nasjonalt	Fredrik Seim Horni Kundeservice 66 77 06 00 /404 11 712 kundeservice@pals.no		Nasjonalt
Morten Nyheim Key account manager 984 91 214 morten.nyheim@pals.no		Trondheim	Emilie Strand Kundeservice 66 77 06 00 /404 11 715 kundeservice@pals.no		Nasjonalt
Ejner Fleron Salgskonsulent og kategori- ansvarlig Horeca 403 99 146 ejner.fleron@pals.no		Oslo, Østfold og Vestfold	Anette Gislerud Markedskoordinator 926 66 685 anette.gislerud@pals.no		Nasjonalt
Oddvar Rauø Fagkonsulent 94843919 odvar.rauo@pals.no		Trøndelag			



Pals kundeservice
tlf. 66 77 06 00
kundeservice@pals.no
www.pals.no