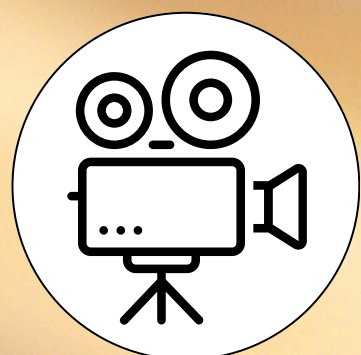


Klikk på ikonene i brosjyren for fremgangsmåte og oppskrifter.



**PALS**  
— 1936 —

**SJOKOLADE, PYNT OG  
SPESIALPRODUKTER**

## **Fortell oss...**

...hva du trenger, så finner vi en løsning som passer dine behov, ditt utstyr, din kompetanse og din strategi.



PALS = FLERE KUNDER + HØYERE SNITTSALG + HYPPIGERE BESØK

# SJOKOLADE, PYNT OG SPESIALPRODUKTER



Norge er blant landene med høyest sjokoladekonsum i verden – hver av oss spiser i snitt ca. 9,5 kilo sjokolade i året. Spesielt rundt jul og påske er etterspørselen stor, og kombinasjonen av sjokolade og marsipan er en klar favoritt.

I vår bransje brukes sjokolade til alt fra bakst og konfekt til mousse og varme drikker. Etter at sjokolade- og sukkeravgiften ble fjernet i 2021, har mange bakerier valgt å bruke mer sjokolade, da de slipper tidkrevende avgiftsberegninger. Siden 2023 har prisene på sjokolade økt kraftig, drevet av en ubalanse mellom etterspørsel og tilbud.

Heldigvis er vi eksklusiv distributør for Barry Callebaut – verdens største sjokoladeprodusent som står for omtrent 50 % av all sjokolade som konsumeres globalt – til bakeri og HORECA i Norge. De gir oss stabil tilgang på sjokolade, innovasjon, inspirasjon og bærekraftig produksjon. Deres [Cacao Horizon-program](#) jobber for å eliminere barnearbeid, sikre CO2-positiv produksjon og utelukkende bruk av 100 % bærekraftige ingredienser.

Vi har samlet det beste av inspirasjon og ideer i denne brosjyren – til glede og nytte for deg. For mer inspirasjon følg oss på Instagram. Her legger vi kontinuerlig ut det beste fra våre leverandører og oss.

Ta en titt på [sjokoladetrendene for 2025](#) les brosjyren og la deg inspirere!»

Vær kreativ med vårt sortiment: [Handleliste sjokolade, pynt og spesialprodukter](#)

# MODERAT PRISJUSTERING DEKKER ØKT VAREKOSTNAD.



## Årsaker til Prisøkning: Les mer [her](#)

1. Økt etterspørsel – Global etterspørsel etter sjokolade øker, særlig i Asia og USA.
2. Redusert tilbud – Klimaendringer som tørke i nøkkelprodusentland som Elfenbenskysten og Ghana har gitt svakere avlinger.

## Hvordan håndtere økte priser: Se våre beste tips [her](#)

## Moderat prisøkning til forbruker dekker økt varekost



Vekt i g	Varenr.	Brownie oppskrift	Ca. pris	Sjokoladepris		
				Gammel	Ny	Endring
150	59712	Smør 25kg Tine usaltet	75,39	11,31	11,31	
150	48602	Callebaut 811 2,5kg	350,00	52,50	63,00	20 %
150	98926	Sukker 25kg dansk	18,78	2,82	2,82	
150	79425	Hvetemel	17,70	2,66	2,66	
180	73116	Egg (3 stk.)	60,57	10,90	10,90	
12	39005	Bakekakao (2 ss)	118,90	1,43	1,43	
3	34712	Vaniljesukker (1ts)	55,19	0,17	0,17	
795				81,78	92,28	

### Kalkyle

Varekostnader pr 100g  
 Produksjonskostnader  
 Utpris inkl. mva.  
 Bruttomargin  
 Bruttofortjeneste

10,29	11,61	1,3
1,5	1,5	
35,0	36,3	
66 %	64 %	
23,21	23,21	

KILDER: LONDON COCOA FUTURES PRICE TODAY - INVESTING.COM;



PALS = FLERE KUNDER + HØYERE SNITTSALG + HYPPIGERE BESØK

# VARIER ÅRET RUNDT MED 5 COLORS



Mørk sjokolade   Melkesjokolade   Salt karamell sjokolade   Ruby sjokolade\*   Hvit sjokolade

\* Fargen er lys rosa, smaken er søt, fruktig og litt syrlig.

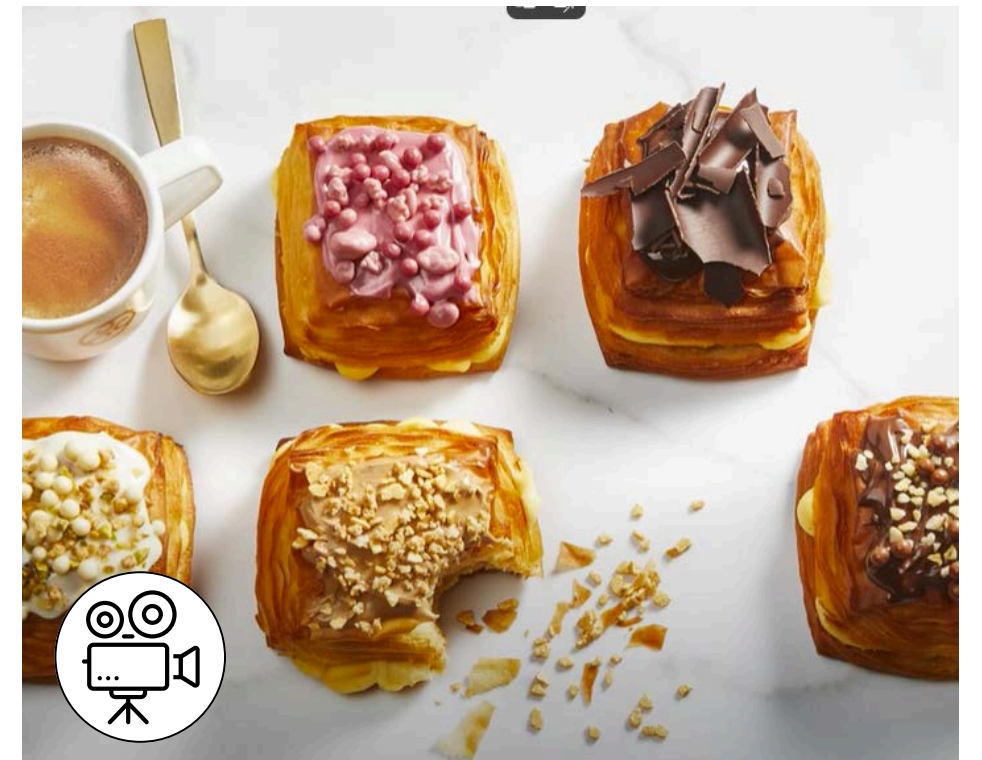
Påskeegg



Skumboller



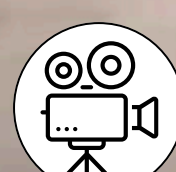
Wienerbakst



Hvetebakst



Pannacotta



Cookie desserts



Sundae



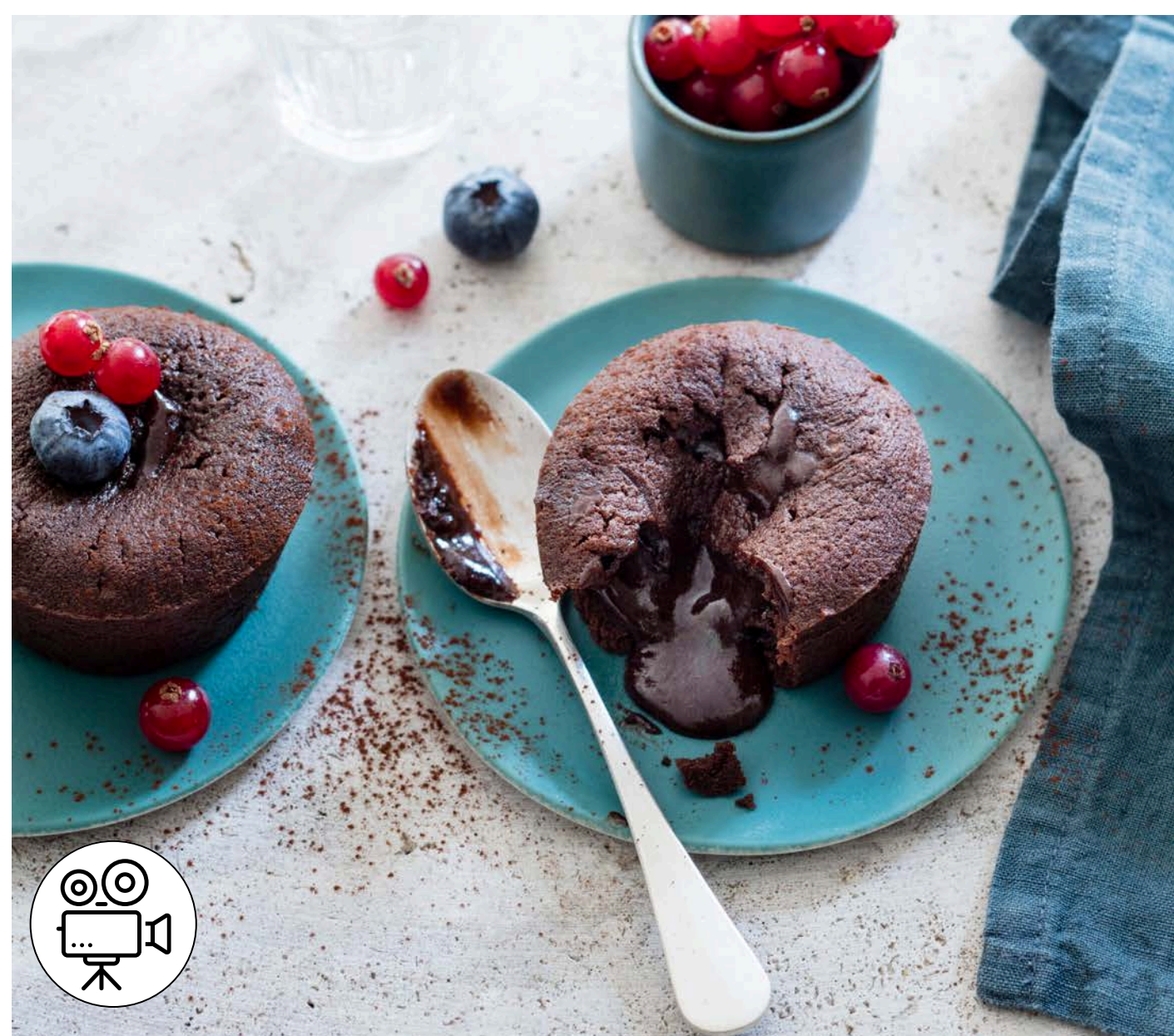
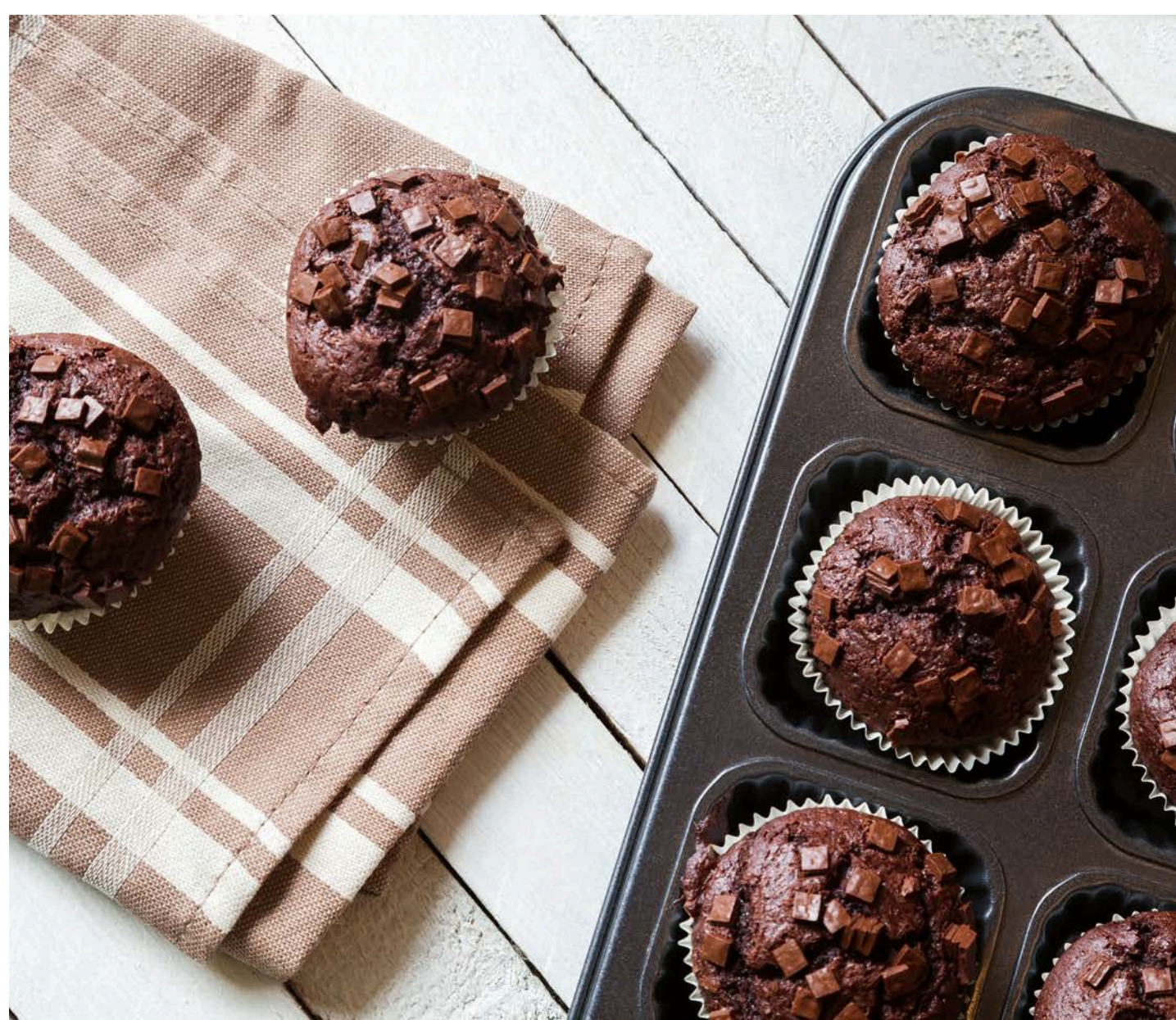
Frappe



Konfekt



# BAKST



# KONFEKT



# KONFEKT OG FIGURER



Dubai-sjokolade



**PALS**  
— 1936 —

PALS = FLERE KUNDER + HØYERE SNITTSALG + HYPPIGERE BESØK

# DESSERTER



# SJOKOLADEBREKK



**PALS**  
— 1936 —

PALS = FLERE KUNDER + HØYERE SNITTSALG + HYPPIGERE BESØK

# VARME OG KALDE SJOKOLADEDRIKKER

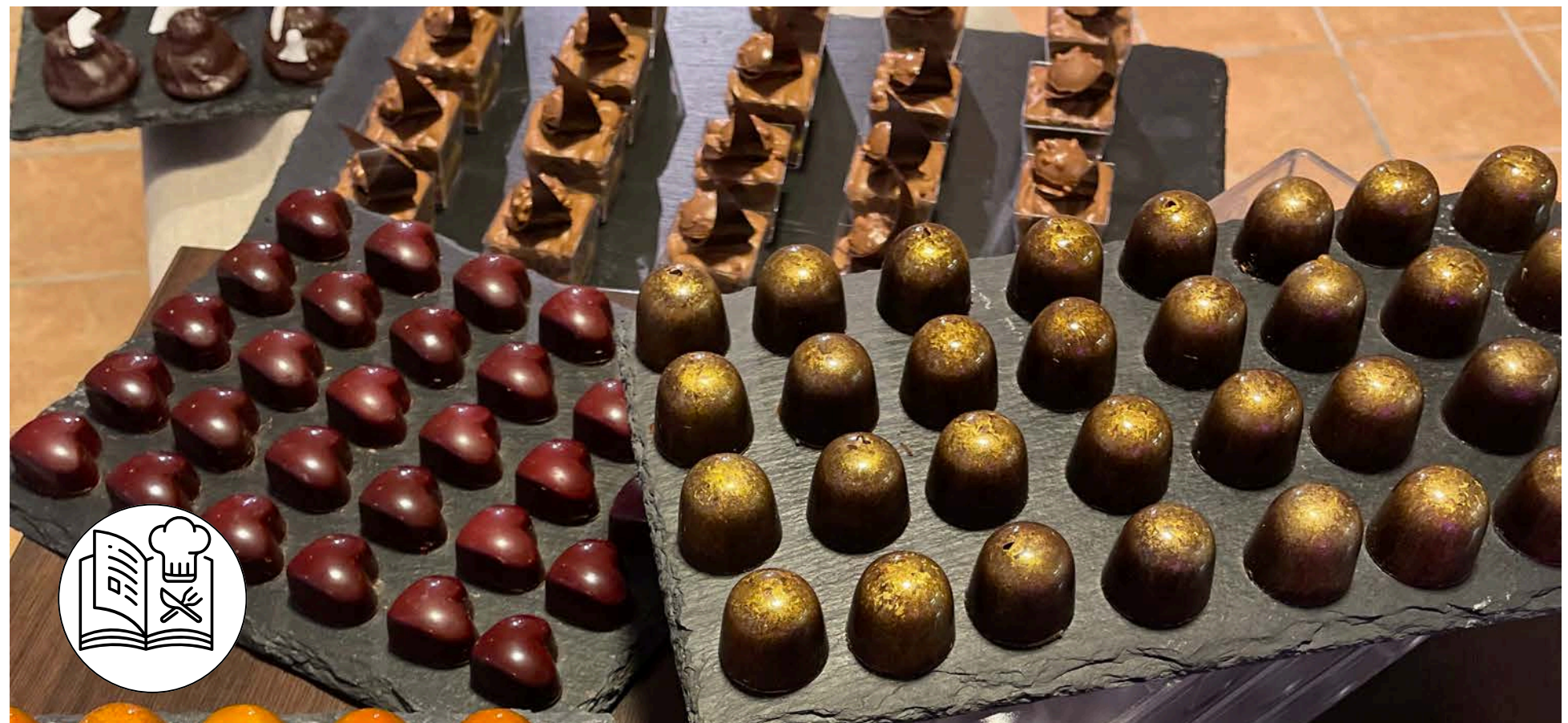


# Pals Primulator Sjokoladeskole 2025



Meld deg på [her](#) eller skann QR-koden.

## MASTER CLASS 2025



PALS = FLERE KUNDER + HØYERE SNITTSALG + HYPPIGERE BESØK

# Kontakt oss

<b>Joachim Raanaas</b> Ansvarlig salg, marked og forretningsutvikling. 905 82 012 joachim.raanaas@pals.no		Nasjonalt	<b>Jostein Huglen</b> Fagsjef baker og konditor og Salgsjef bakeri. 918 76 414 jostein.huglen@pals.no		Nasjonalt
<b>Vidar Eriksen</b> Salgskonsulent/agent 922 00 581 vidar.eriksen@pals.no		Haugesund	<b>Helge Sveen</b> Fagkonsulent bakeri / Produktutvikler 66 77 05 80 / 922 39 471 helge.sveen@pals.no		Nasjonalt
<b>Ann Jeanett Paterson</b> Distriktsansvarlig Rogaland 459 74 565 ann.paterson@pals.no		Stavanger	<b>Lise Raanaas Haavind</b> Produktsjef kaffe 922 50 295 lise.raanaas@pals.no		Nasjonalt
<b>Tone Askildt</b> Distriktsansvarlig Vestlandet 905 50 008 tone.askildt@pals.no		Bergen	<b>Henning Opseth</b> Fagansvarlig kaffe 481 29 671 henning.opseth@pals.no		Nasjonalt
<b>Veronica V. Engsmyr</b> Salgskonsulent 408 41 325 veronica.engsmyr@pals.no		Østfold, Vestfold og Innlandet (Gudbrands- dalen)	<b>Annette Hegg</b> Leder kundeservice 66 77 06 00 /404 00 359 kundeservice@pals.no		Nasjonalt
<b>Jørn Tronrud</b> Distriktsansvarlig Østlandet Ansvar datovarer/matsvinn 924 11 003 jorn.tronrud@pals.no		Østlandet	<b>Alexander Holmesland</b> Kundeservice 66 77 06 00 /404 11 713 kundeservice@pals.no		Nasjonalt
<b>Steinar Pedersen</b> Key account manager 479 04 462 steinar.pedersen@pals.no		Nasjonalt	<b>Fredrik Seim Horni</b> Kundeservice 66 77 06 00 /404 11 712 kundeservice@pals.no		Nasjonalt
<b>Morten Nyheim</b> Key account manager 984 91 214 morten.nyheim@pals.no		Trondheim	<b>Emilie Strand</b> Kundeservice 66 77 06 00 /404 11 715 kundeservice@pals.no		Nasjonalt
<b>Ejner Fleron</b> Salgskonsulent og kategori- ansvarlig Horeca 403 99 146 ejner.fleron@pals.no		Oslo, Østfold og Vestfold	<b>Anette Gislerud</b> Markedskoordinator 926 66 685 anette.gislerud@pals.no		Nasjonalt
<b>Oddvar Rauø</b> Fagkonsulent 94843919 odvar.rauo@pals.no		Trøndelag			



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