**KOKOSMELK FRA NIRUS MASALAMAGIC**

***Masalamagics kokosmelk er laget av kvalitetsrik ekstrakt uten tilsetningsstoffer, og er spiseklar. Kokosmelk kan brukes som erstatning for fløte i alle retter og er spesielt god med Masalamagic sine autentiske paste. Produktet er lansert i egen nettbutikk og leveres til matkasser og storhusholdninger.***

**Matserien blir større**

Kokosmelk er det 17. produktet i matserien Nirus Masalamagic. Produktet forbindes ofte med thai-kjøkkenet, men brukes veldig mye blant annet i sør-India. Dermed et naturlig valg som Masalamagics neste produkt. Kokosmelk er en god erstatning for å lage melkefrie retter, eller i smoothie og desserter. 15 av 17 produkter i serien er gluten- og melkefrie, helt uten kunstige tilsetninger. Det er kun nan med løkfrø og nan med hvitløk som inneholder gluten. Brødene er derimot melk- og eggfrie.

* Masalamagic valgte å lansere kokosmelk siden det passer med den allergivennlige profilen til selskapet. Kokosmelken er perfekt til pastene våre, og kunder som ønsker å lage indisk uten rømme og fløte, forteller daglig leder Ayush Kumra.

**Reduksjon av avfall**

Fokuset på gjenbruk, avfallsreduksjon og svinn er større enn noen gang. Ikke minst fokus på å spise opp maten og bruke råvarer som har gått ut på dato. Det står i tråd med selskapets verdier, og kommer ofte frem i tips på restemat på Niru Kumra sin matblogg. Kokosmelk fra Masalamagic skal være med på å øke fokuset på mindre avfall hos storhusholdninger og produsenter gjennom forpakningen. Produktet er hovedsakelig til salgs gjennom egen nettbutikk til privatpersoner, og etter avtale i større kvantum hos storhusholdninger og produsenter.

* Kokosmelk vil i første omgang komme i matkassene Masalamagic har avtaler med. I tillegg distribueres i større forpakninger til storhusholdning og produsenter. Fordelen for norske produsenter er at de større forpakningene er med på å redusere avfall, noe som effektiviserer prosessen. Samtidig er det bra for miljøet, legger Ayush til.