**MASALAMAGIC FØLGER OPP SUKSESSEN – HÅNDLAGDE NAN MED HVITLØK I DAGLIGVAREN**

***18.september lanseres Nirus håndlagde nan med hvitløk, etter stor etterspørsel, som det 16.produktet i matserien Nirus Masalamagic. Festbrødet er håndbakt i en tandoor. Produktet er oppfølgeren til Nirus håndlagde nan som ble lansert i ferbuar som også er laget uten melk (vegan) og egg.***

Nan, det naturlige følget til indisk mat, passer også som tilbehør til alle retter med kjøtt, fisk eller kylling. Brødet har sin opprinnelse fra Persia og betyr "brød". Nan er den mest kjente brødtypen av mange i det indiske kjøkken.

* Her har hvitløken hevet i deigen for å få en jevn og god smak. Jeg har testet mengden mange, mange ganger for å finne den rette sammensetningen, forteller Niru Kumra, eier og gründer av Masalamagic.

Produktet har blitt tatt godt i mot hos kjedene, og går inn i alle Meny, Jacobs, CC-mat, Eurospar i tillegg til 400 Kiwi og 20 bunnpris butikker. Nirus håndlagde nan med hvitløk blir lett tilgjengelig over landet.

* Nirus håndlagde nan som ble lansert i februar har vært en kjempe suksess og ble raskt det mest rullerende produktet vi har lansert. Derfor var det naturlig å lansere like gode, autentiske hvitløksnan. Dette er noe vi har gledet oss veldig til, forteller daglig leder Ayush Kumra.

Tandoor er en leirovn som opprinnelig fantes i nordlige deler av India (nå Pakistan) og tidligere Persia. Ovnen er tønneformet og normalt i ståhøyde. Den fyres opp med kull og er støpt med leire rett på bakken. På det varmeste kan det bli opptil 450 grader! Normalt blir kjøtt og grønnsaker marinert og stekt på spyd, nan og roti (hverdagsbrød) lages på innsiden av den glovarme veggen.

* Brødet kan varmes enkelt i en brødrister for folk med forskjellige spisemønster. Familiemåltidene er ganske annerledes i dag på grunn av forskjellige aktiviteter etter arbeid og skoletid. Med denne metoden, kan brødet nytes fersk av den enkelte når som helst, legger Niru Kumra til.

**Om masalamagic :**

* -  En drøm og hobby som begynte på et enkelt skolekjøkken er utviklet til en bedrift med autentiske smaker og kryddermagi. Den lille familiebedriften har ambisjon om å gjøre indisk mat like kjent som pizza og pasta, med den autentiske smaken.
* -  Formålet med produktene er å gi helhet i etnisk hylle og gi forbrukeren forrett, middag, dessert med valgfri styrke og foretrukne norske råvarer. Masalamagic AS er en av de fremste eksponentene for indisk mat i Norge, og har et meget unikt konsept basert på matkurs, egenutviklede produkter og informasjon om indisk matlaging og matkultur.
* -  Siden start har Niru Kumra kurset 8000 mennesker i indisk kokkekunst med utgangspunkt i sin kokebok ”Indisk mat på norske fat”, etablert kurssenter i Oslo, arrangert mat- og kulturreiser til India og utviklet egen produktserie. Ingen har jobbet så mye med indisk mat og norske ganer som henne, og resultatet er godt testede produkter som er skreddersydd for nordmenn med sans for indisk smak på norske fat. Høsten 2017 kom Nirus andre kokebok ”Masalamagic – Magien i det indiske kjøkken” i samarbeid med Cappelen Damm.

**For mer informasjon om Masalamagic, besøk :**

Nettside : [www.masalamagic.com](http://www.masalamagic.com)

Matblogg : [www.nirusverden.com](http://www.nirusverden.com)

Facebook og Instagram : Masalamagic

**For ytterligere informasjon, vennligst kontakt :**

* Niru Kumra – Eier, kurs- og konseptansvarlig niru@masalamagic.com,
90 09 72 91
* Ayush Kumra – Daglig leder, ayush@masalamagic.com,
416 24 290
* Aditi Kumra – PR og markedsansvarlig, aditi@masalamagic.com, 47 81 42 47