NORDMENNS INDISKE FAVORITTER I 2017

***Indisk mat blir mer og mer trendy, og 2018 er året dette kjøkkenet vil stå i fokus hos mange. Det indiske kjøkken bugner av vegetar- og veganmat, og har mange naturlige glutenfrie retter. Man kan trygt si at indisk kjøkken er et av de beste når det er snakk om vegetarmat.***

**NAN PÅ TOPPEN**

I februar lanserte Masalamagic nan med løkfrø, den mest vanlige og kjente typen. Brødet har sin opprinnelse fra Persia og betyr "brød". Nan er et festbrød laget på hvetemel, og Masalamagic tilbyr det første og eneste kvalitetsrike nan uten laktose eller egg. I tillegg er alle brødene håndbakt i tandoor. Tandoor er en leirovn som opprinnelig fantes i nordlige deler av India (nå Pakistan) og tidligere Persia. Bare noen måneder senere, i september, ble nan med hvitløk lansert.

* Våre håndlagde nan ble lansert i 2017, og ble raskt en hit. Produktene har klatret helt til toppen av porteføljen med tanke på salg. Det virker som nordmenn lenge har ventet på at det skal komme et mer autentisk og bedre nan alternativ på markedet. Som en liten familiebedrift er det veldig gøy å se at vi treffer denne målgruppen og det ser ut til at veksten vedvarer utover i 2018, forteller daglig leder Ayush Kumra

**FAVORITTEN FORBLIR PÅ TOPP**

Under førjulstiden i 2016 var Mango chutney en stor favoritt, og forble på toppen i 2017. Flere ser at chutney ikke kun må brukes til indisk mat, men passer utmerket som tilbehør til ost og kjeks, tapas, som marinade eller i dressinger.

* Mango chutney som hadde en vekst på nærmere 90 % fra året før. Dette skyldes til dels økt distribusjon, men også større merkenavngjenkjennelse og en indikasjon på at norske konsumenter er litt mer kresne på kvalitet, fortsetter Kumra.

**KOMMUNIKASJON**

Masalamagic kommuniserer hovedsakelig med kundene gjennom demoer. Dette er et medium hvor kunder som er usikre på indisk mat kan få kunnskap, inspirasjon. Ikke minst det siste "pushet" til å prøve å kokkelere med indiske ingredienser. De blir ofte overrasket over hvor enkelt og godt det er å lage autentiske indiske retter på sitt eget kjøkken. Spesielt fordi Masalamagic sine paster er baser til retter, og ikke ferdigsauser. Du er med på å lage maten, men det er gjort enkelt slik at en også kan ha glede av det. Niru Kumra, gründeren bak Masalamagic, deler også ofte inspirasjon på egne produkter og andre oppskrifter gjennom sin matblogg www.nirusverden.com