



NESTEN HJEMMELAGET:
Kryddene som for ble laget på kjøkkenbenken blir nå produsert etter ny oppskrift i India.



Finansavisen 19. mars 2016

kostnader i tillegg til å omstrukturere selskapet for videre vekst, sier mor Niru.

DET LUKTER INDISK MAT I LOKALET. Det putrer og freser på kjøkkenet. Datteren Aditi rigger seg til og tar matbilder. Det er bloggday i dag. Hun blir forstyrret

av en større vareleveranse som skal sørge for indisk øl og vin til senere kursdeltakere.

– Forrige måned startet vi også med take away, sier Niru.
– *Hvorfor?*
– Det banket ofte på vinduene her. Folk går forbi og

kjenner matlukten. De har lurt på om vi driver en restaurant. Det gjør vi jo ikke, og de som har gått forbi ble skuffet fordi de ikke kunne kjøpe maten vår. Derfor startet vi med take away. Jeg er jo en kremmer, sier Niru Kurma.

hilde.oreld@finansavisen.no

Proveproduksjon og testing av egne oppskrifter på fabrikk i India.

2011

Etablerte et formelt styre. Egen salgsavdeling for distribusjon via Asko.

2012

Nasjonal distribusjon hos Meny.

2013

2014

2015

Avtale med Godt levert og ny kokebok. Terningkast fem. Nominert som Gasellebedrift

2016

2017

2018

Fikk avtale med NorgesGruppen som første norsk-indiske produsent av egne paste, papadam og krydder. Innpass i 12 butikker.

Startet bloggen Niruverden.com. Mottok designprisen av Norsk designråd for god design.

Fikk innpass hos Kiwi og var i nesten 700 butikker i hele Norge. Avtale med Adams matkasse.

Har 16 produkter i dagligvare. Startet med take away.