



Ons Verhaal



Postacademisch onderwijs bracht Karishma (nu PhD Moleculair biologie) en Ashwin (nu MSc, Embedded Systems) vanuit India naar Nederland. In ons nieuwe thuisland begonnen we al snel de authentieke en hoogwaardige Indiase voedingsproducten te missen die we zo gewend waren. Maar in plaats van bij de pakken neer te zitten, besloten we tot actie over te gaan. Zo werd Chai N Masala geboren, een eerbetoon aan de rijke smaken van India en onze missie om deze smaken beschikbaar te maken voor mensen in heel Europa.

Sinds 2016 verkoopt Chai N Masala via hun webshop www.chaiNmasala.com. We hebben duizenden klanten in heel de EU bereikt, en hun loyaliteit getuigt van hun waardering voor onze producten. Ze bevelen onze producten maar al te graag aan bij vrienden en familie. In de afgelopen 3 jaar zijn we zelfs uitgegroeid tot een gewaardeerde groothandel, die Indiase kruidenierswaren levert aan diverse winkels in Nederland en de omliggende landen. En met trots kunnen we zeggen dat we onze eigen fysieke winkel in Eindhoven hebben geopend, waar we klanten uit verschillende steden en zelfs uit het buitenland verwelkomen.

Onze toewijding is glashelder: "Kwaliteit hoeft niet duur te zijn, maar is altijd onschatbaar!" Bij Chai N Masala willen wij hét vertrouwde Indiase merk zijn dat staat voor standaardkwaliteit en authentieke Indiase smaken, geliefd door fijnproevers in heel Europa.

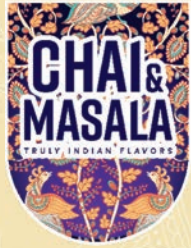


Our Story

Post-graduate education brought Karishma (PhD in Molecular biology) and later on, her brother Ashwin (MSc Embedded systems) to the Netherlands from India. In their next several years, living in the Netherlands, they kept missing the authentic-tasting, good-quality Indian food products. So, they decided to stop complaining and do something about this. Chai N Masala was born to make uniformly good quality and authentic Indian food products available to people in Europe.

Since 2016, Chai N Masala has been mainly operating via its web shop <https://www.chaiNmasala.com>. Through our web shop we have managed to reach thousands of customers all over Europe. We have a loyal customer base that appreciates the products we offer, and they happily recommend our products to their friends. For the last 3 years, Chai N Masala also operates as a wholesaler and supplies to diverse brick-and-mortar shops selling Indian grocery in the Netherlands and neighboring countries. Besides, we also have been successfully running our own physical store in Eindhoven (in the Netherlands) since 2020.

Our motto has always been, "Quality is not necessarily expensive but is always priceless! ". Chai N Masala aims to be the unique Indian brand that offers standard quality and authentic Indian food for Indian food lovers across Europe.



De magie van Indiase gerechten en Voedingstrends

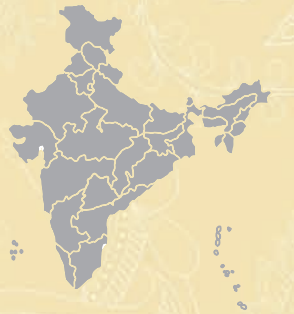
Indiase gerechten weerspiegelen een rijke mix van invloeden, gedragen door handelaren van over de hele wereld en beïnvloed door historische heersers. Van de kusten tot het majestueuze Himalaya-gebergte, elk gebied in India kent zijn eigen unieke klimaat, dat zijn stempel drukt op de lokale keuken.

Wat in een regio groeit of te vinden is, zie je vaak terug op de borden van de lokale bevolking. In het zuiden staat rijst centraal als voornaamste voedsel, terwijl het noorden bekend is om de hoge kwaliteit tarwe, dat wordt omgezet in heerlijke roti en parathas. In India groeien verschillende rijstsoorten die elk hun eigen karakter hebben en perfect samengaan met uiteenlopende gerechten.

India bepaalt al eeuwenlang wereldwijde voedseltrends. Kurkuma wordt in India al eeuwenlang gebruikt, zowel bij het koken maar ook als een antisepticum. Tegenwoordig heeft de wereld deze trend ingehaald en is kurkuma het nieuwe superfood geworden.

Ondanks deze overvloed aan smaken en culinaire tradities zijn authentieke Indiase gerechten nog steeds ondervertegenwoordigd op de Europese supermarktschappen. Bij Chai N Masala willen wij deze kloof overbruggen en u de onvervalste smaak van India laten ervaren. Onze producten zijn samengesteld met de beste ingrediënten, authentieke smaken en minimale toevoegingen. Zo kunt u met elke hap de essentie van India proeven. Een ode aan de culinaire rijkdom van India, dat is Chai N Masala!

Chai N Masala staat voor meer dan alleen eten; het is een culinair avontuur dat uw smaakpapillen zal verwennen en uw zintuigen zal betoveren. Kom en geniet van de echte smaken van India, gemaakt met liefde en passie, voor een onvergetelijke culinaire ervaring.



Indian food and global food trends

Indian food is influenced by the ingredients that the traders from overseas brought to India and also the food culture of the several rulers that ruled India during different times. India is a huge country and experiences different climates from the coasts in the south to the Himalayan mountains in the north of India.

What grows or can be found in the region is often seen on the plate of the people from that region. For example, rice is predominantly grown in southern India and this happens to be the major staple in the south of India. Wheat is cultivated in northern India, and roti and parathas made from wheat are most commonly consumed in that region. Different rice varieties are grown in different regions of India. Each of the rice varieties differs in its appearance, taste and texture.

India has been influencing global food trends since centuries. For example, turmeric has been used since ages in India, both in cooking and also as an antiseptic. These days, the world has caught up with this trend and turmeric has become the new superfood.

Despite the large variety that Indian food has to offer, Indian food remains underrepresented on the shelves of supermarkets across Europe. At Chai N Masala, we aim to bring to you the most authentic Indian food from all corners of India. That too while using the best quality ingredients with authentic and pure flavors and little or no additives. An ode to the culinary wealth of India, that is Chai N Masala!

Chai N Masala stands for more than just food; it is a culinary adventure that will delight your taste buds and enchant your senses. Come and enjoy the real flavors of India, made with love and passion, for an unforgettable culinary experience.



INDIAN
cuisine

WIST U DAT ?

Een typische Indiase maaltijd bevat rijst en/ of Indiaas brood- roti, en diverse soorten curry/s, raita (salade), atjar (Indiase pickle) of chutney. Veel Indiase mensen zijn vegetarisch en daarom wordt samen met een groente curry ook vaak een linzencurry gemaakt als een bron van eiwitten. In de Indiase keuken is het ongewoon om vlees en groente in dezelfde curry te combineren.

DID YOU KNOW ?

A typical Indian meal consists of rice and/ or Indian bread- roti, different types of curry's, a raita or an Indian salad, achar (Indian pickle) or chutneys. Many Indians are vegetarians and hence very often along with a vegetable curry, a lentil curry or dal is also made which acts as a source of proteins. In traditional Indian cuisine it is uncommon to combine meat and vegetables in the same curry.



INHOUD | CONTENTS

1.	SPICE PASTES FOR CURRYS – READY-TO-USE	8-9
2.	SPICE PASTES FOR MARINADES – READY-TO-USE	10-11
3.	HEAT AND EAT	12-13
4.	FROZEN SAMOSAS AND INDIAN BREADS	14-15
5.	INDIAN RICE VARIETIES	16-17
6.	INDIAN DAIRY	18-19
7.	DRY SPICES	20-21
8.	DROP OF SPICES	22-23

SPICE PASTES FOR CURRIES

— READY-TO-USE —



BUTTER CHICKEN CURRY



GOAN FISH CURRY



BIRYANI



CHETTINAD CURRY

SPICE PASTES FOR MARINADES

— READY-TO-USE —



TANDOORI MARINADE



TIKKA MASALA MARINADE



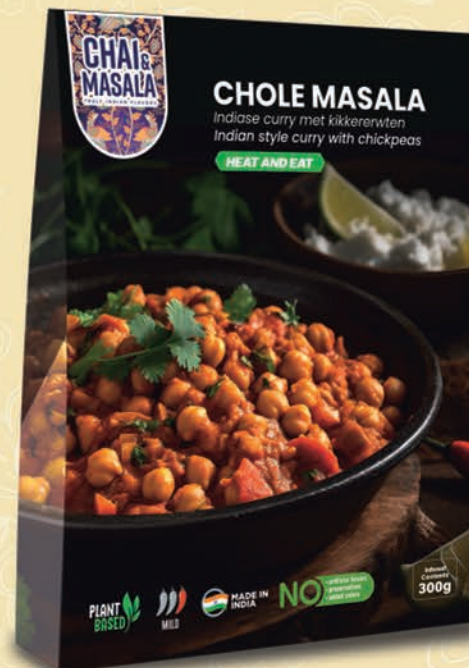
HARIYALI MARINADE



RESHMI MARINADE



HEAT AND EAT



CHOLE MASALA



RAJMA MASALA



DAL TADKA



JEERA RICE

**FROZEN SAMOSAS
AND
INDIAN BREADS**



CHAPATI

PLAIN NAAN

GARLIC NAAN



PLAIN PARATHA

LACCHA PARATHA

INDIAN RICE VARIETIES

Specially selected for their taste and texture.



AMBEMOHOR RIJST / RICE



vanuit west India
from Western India



SONA MASOORI RIJST / RICE



vanuit Zuid India
from South India



INDRAYANI RIJST / RICE



vanuit west India
from Western India



BASMATI RIJST / RICE



vanuit noord India
from North India

DAIRY PRODUCTS

Inspired by India, Made in NL

LASSI



ALPHONSO MANGO



SAFFRAN | SAFFRON

HANGOPS



ALPHONSO MANGO



SAFFRON



FIG



DATES

GHEE



GHEE

DRY SPICES
Spices from the "Land of Spice"



**KOMIJJN ZADEN |
CUMIN SEED**



**ZWARTE PEPPERKORRELS |
BLACK PEPPERCORNS**



**KORIANDE R POEDE R |
CORIANDE R POWDE R**



**KOMIJJN POEDE R |
CUMIN POWDE R**



**KURKUMA POEDE R |
TURME RIC POWDE R**



GARAM MASALA



**CHICKEN CURRY
MASALA**



**FISH CURRY
MASALA**



of
DROPS OF SPICE
100% natural spices
in the form of liquid drops.



KARDEMOM | CARDAMOM



GEMBER | GINGER



KANEEL | CINNAMON



CITROENGRAS | LEMON GRASS



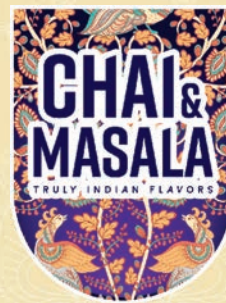
CHAI MASALA



NOOTMUSKAAT | NUTMEG



Our manufacturers are ISO22000 and FSSC certified



Chai N Masala B.V.
Muntplein 15, 5611 TZ Eindhoven, The Netherlands

For Query / Feedback : info@chainmasala.com

www.chainmasala.com

Follow us on  