



A celebration of simpler times

Enjoy our Traditional Veggie Samosas which are designed to transport you to an era of magic, youth and fairytales. The mouthfuls of tender potatoes and vibrant peas come with a mouthwatering dance of spices.

Profitez de nos samosas végétariens traditionnels qui sont conçus pour vous transporter vers une époque de magie, de jeunesse et de contes de fées. Les bouchées de pommes de terre tendres et les pois vibrants sont livrés avec un appétissant danse des épices.



Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 1 samosa (75 g)
pour 1 samosa (75 g)

Calories 180

% Daily Value*
% valeur quotidienne*

Fat / Lipides 8 g 11 %
Saturated / saturés 1 g 5 %
+ Trans / trans 0 g

Carbohydrate / Glucides 23 g
Fibre / Fibres 2 g 7 %
Sugars / Sucres 2 g 2 %

Protein / Protéines 3 g

Cholesterol / Cholestérol 0 mg

Sodium 390 mg 17 %

Potassium 250 mg 7 %

Calcium 10 mg 1 %

Iron / Fer 2 mg 11 %

Vitamin D / Vitamine D 0 µg 0 %

*5% or less is a little.
15% or more is a lot
* 5 % ou moins c'est peu.
15 % ou plus c'est beaucoup

INGREDIENTS:

Filling: Potatoes (potatoes, sodium metabisulfite, sodium citrate, citric acid), Water, Peas, High oleic low alpha linolenic canola oil, Enriched flour, Salt, Dehydrated potato (potatoes, mono- and di-glycerides, sodium acid pyrophosphate, citric acid), Red chili powder, Cumin seeds, Coriander seeds, Garam masala powder, Fenugreek leaves, Garlic powder, Ginger powder, Red chili flakes, Turmeric powder, TBHQ, Dimethylpolysiloxane.

Pastry: Enriched flour, Water, Vegetable oils (canola, modified palm and palm kernel oils), Salt, Baking powder, Mono- and di- glycerides, Fumaric acid, Potassium sorbate, Sodium propionate, Cellulose gum, Guar gum, Xanthan gum, L-cysteine.

Frying oil: High oleic low alpha linolenic canola oil, TBHQ, Dimethylpolysiloxane.

Contains: Wheat, Sulphites

May contain: Tree nut, Milk, Soy, Mustard, Peanut, Sesame

INGRÉDIENTS:

Garniture: pommes de terre (pommes de terre, métabisulfite de sodium, citrate de Sodium, acide citrique), eau, petits pois, huile de canola riche en acide oléique et faible En acide alpha-linolénique, farine enrichie, sel, pommes de terre déshydratées (pommes De terre, mono- et diglycérides, pyrophosphate de sodium acide, acide citrique), poudre De chili rouge, graines de cumin, graines de coriandre, poudre de garam masala, feuilles De fenugrec, poudre d'ail, poudre de gingembre, flocons de piment rouge, poudre de Curcuma, tbhq, diméthylpolysiloxane.

Pâte: farine enrichie, eau, huiles végétales (huiles de canola, de palme modifiée et de Palmiste), sel, poudre à pâte, mono- et diglycérides, acide fumarique, sorbate de Potassium, propionate de sodium, gomme de cellulose, gomme de guar, gomme de Xanthane, L-cystéine.

Huile de friture : huile de canola riche en acide oléique et faible en acide alphanolénique, Tbhq, diméthylpolysiloxane.

Contient : blé, sulfites

Peut contenir : noix, lait, soya, moutarde, arachide, sésame

Nana's
KITCHEN

Nana's Kitchen & Hot Sauces Ltd.

Unit 12, 8125 130th St. Surrey, BC V3W 7X4

604-780-6750

nmawani@yournanaskitchen.com

TRADITIONAL VEGGIE SAMOSA
SAMOUSSA AUX LÉGUMES TRADITIONNEL



TRADITIONAL VEGGIE SAMOSA

Samoussa aux légumes traditionnel

With potatoes, peas & spices

Avec pommes de terre, petits pois, et épices

Heating Instructions / Mode de cuisson

- Ensure the product internal temperature reaches 165°F (74°C).
- Appliances vary; adjust time and temperature as needed.
- Vous assurer que la température interne du produit atteigne 165°F (74°C)
- Les appareils varient; ajuster la durée et la température au besoin.



In Microwave / Au four à micro-ondes

- Heat defrosted samosa for approximately 30-60 sec. Remove from microwave and let stand for 1-2 minutes before serving.
- Faire chauffer le samoussa dégelé environ 30-60 secondes. Retirer du four à micro-ondes et laisser reposer 1-2 minutes avant de servir.



In Oven / Au four:

- Preheat oven to 375°F (190°C).
- Place defrosted samosa on a foil or parchment paper lined baking sheet, bake for approximately 4-5 minutes.
- Remove from oven and let stand for 1-2 minutes before serving.
- Préchauffer le four à 375 °F (190 °C)
- Mettre le samoussa dégelé sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium ou de papier parchemin et le faire cuire de 4 à 5 minutes environ.
- Retirer du four et laisser reposer 1-2 minutes avant de servir.



In Air Fryer / À la friteuse à air chaud:

- Place defrosted samosa in air fryer at 375°F (190°C) for approximately 4-5 minutes.
- Remove from air fryer and let stand for 1-2 minutes before serving.
- Mettre le samoussa dégelé dans la friteuse à air chaud à 375 °F (190 °C) environ 4-5 minutes.
- Retirer de la friteuse à air chaud et laisser reposer 1-2 minutes avant de servir.

Packaging/Emballage 72 x 75g

Case Net Weight/ Poids Net
5.4 kg
Case Gross Weight /Poids Brut:
5.8 kg
**Case Dimension/
Dimensions du carton**
13.22" X 11.88" X 7.12"
Case Cube/ Cube du carton:
0.65
Pallet/ Palette:(Ti x Hi)
12x8=96
Height/ Hauteur:
62.46"

Shelf Life

Durée de conservation
1 year from Production Date:
Année, Mois, Date, Numéro de
lot: (-18°C / 0°F) 5 days after
thawing, refrigerated
(4°C / 40°F) 5 jours après
décongélation réfrigéré
(4°C / 40°F)

Nana's
KITCHEN

Nana's Kitchen & Hot Sauces Ltd.

604-572-6202

Unit 12, 8125 130th St.

Surrey, BC V3W 7X4

nmawani@yournanaskitchen.com

CDN UPC/Code UPC : 813693 009553
CDN SCC/Code SCC : 10813693 009550



Hand Crafted
With Love