CAJUN SAMOSA

SAMOSA AUX CAJUN

Our own spin on the old Indian Cajun Samosa, created for lovers of adventure!

A blend of Cajun ingredients, whole kernel corn, black beans, carrots, basmati rice, and onions mix with a zesty Indian-Cajun spice blend, all wrapped up in red bell pepper-flaked tortilla.

Notre propre version du vieil Indien Cajun Samosa, créé pour les amoureux d'aventure !

Un mélange d'ingrédients cajuns, entiers maïs en grains, haricots noirs, carottes, basmati le riz et les oignons se mélangent avec un piquant indien-Mélange d'épices cajun, le tout enveloppé de rouge tortilla aux flocons de poivrons.

INGREDIENTS:

Filling: Water, Whole kernel corn, Diced frozen carrots, Basmati rice, Black beans, Canola oil, Dehydrated onions, White flour (wheat flour, ascorbic acid, benzoyl peroxide, amylase, niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), Cumin powder, Salt, Red chilli powder, Garlic powder, Cumin seeds, Citric acid.

Pastry: Enriched wheat flour, Water, Crushed red chilli peppers, Canola oil, Modified palm oil, Palm kernel oil, Baking powder, Salt, Mono and diglycerides, Fumaric acid, Potassium sorbate, Sodium propionate, Cellulose gum, Guar gum, Xanthan gum, L-cysteine.

Contains: Wheat.

INGREDIENTS:

Garniture: Eau, Maïs à grains entiers, Carottes congelées en dés, Riz basmati, Haricots noirs, Huile de canola, Oignons déshydratés, Farine blanche (farine de blé, acide ascorbique, peroxyde de benzoyle, amylase, niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), Poudre de cumin, Sel, Poudre de chili rouge, Poudre d'ail, Graines de cumin, Acide citrique.

Pâte: Farine de blé enrichie, Eau, Piments de chili rouges concassés, Huile de canola, Huile de palme modifiée, Huile de palmiste, Poudre levante, Sel, Mono et diglycérides, Acide Fumarique, Sorbate de potassium, Propionate de sodium, Carboxyméthylcellulose, Gomme de guar, Gomme de xanthane, L-cystéine.

Contient: Blé.

Nutrition Facts Valeur nutritive Per 1 samosa (140 g) pour 1 samosa (140 g)	
Calories 330	% Daily Value* % valeur quotidienne*
Fat / Lipides 15 g	20%
Saturated / satures 2.0 g +Trans/ trans 0 g	11%
Carbohydrate / Glucides 42 g	
Fibre / Fibres 4 g Sugars / Sucres 4 g	14% 4%
Protein / Proteines 7 g	
Cholesterol / Cholesterol 0 mg	
Sodium 490 mg	21 %
Potassium 200 mg	6%
Calcium 40 mg	3%
Iron / Fer 2.5 mg 14%	
Vitamin D/ Vitamine D 0 µg	0%

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

Nana's KITCHEN

Nana's Kitchen & Hot Sauces Ltd.
Unit 12, 8125 130th St. Surrey, BC V3W 7X4
604-780-6750
nmawani@yournanaskitchen.com

CAJUN SAMOSA
Samosa Aux Cajun

Heating Instructions / Mode de caisson

- 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 6-7 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 6 à 7 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 5-7 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 5-7 minutes.
- Retirer de la friteuse à air chaud et laisser reposer 1-2 minutes avant de servir.

Packaging/Emballage
48 x 140g

Case Net Weight/ Poids Net
6.7 kg
Case Gross Weight /Poids Brut:
7.2 kg
Case Dimension/ Dimensions du carton
17.75" X 13.25" X 6.25"
Case Cube/ Cube du carton:
0.85
Pallet/ Palette:(Ti x Hi)
8 x 9 = 72
Height/ Hauteur:
61.75"

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)

CDN UPC/Code UPC: 8 13693 00095 6
CDN SCC/Code SCC:10 813693 00095 3

Nana's KITCHEN

Nana's Kitchen & Hot Sauces Ltd.
604-780-6750
Unit 12, 8125 130th St.
Surrey, BC V3W 7X4

nmawani@yournanaskitchen.com