



The sun-kissed embrace of our light tomato tortilla comes packed with a mix of chicken, basmati rice, peas, carrots, potatoes, tomato and parsley flakes, laced with our signature Butter Chicken spice blend. Identifying characteristics: Orange Pastry with Tomato and Parsley Flakes.

L'étreinte ensoleillée de notre tortilla légère aux tomates est remplie d'un mélange de poulet, de riz basmati, de pois, de carottes, de pommes de terre, de tomates et de flocons de persil, le tout agrémenté de notre mélange d'épices exclusif au poulet au beurre. Caractéristiques d'identification : Pâtisserie à l'Orange avec Flocons de Tomate et Persil.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 samosa (140 g)	
pour 1 samosa (140 g)	
Calories 350	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 16 g	21 %
Saturated / saturés 3.0 g	
+ Trans / trans 0.1 g	16 %
Carbohydrate / Glucides 39 g	
Fibre / Fibres 4 g	14 %
Sugars / Sucres 5 g	5 %
Protein / Protéines 15 g	
Cholesterol / Cholestérol 40 mg	
Sodium 580 mg	25 %
Potassium 500 mg	15 %
Calcium 100 mg	8 %
Iron / Fer 3.5 mg	19 %
* 5% or less is a little , 15% or more is a lot	
* 5% ou moins c'est peu , 15% ou plus c'est beaucoup	

Filling: Mechanically deboned chicken, Water, Tomato paste (tomatoes, citric acid), Potatoes, Basmati rice, Carrots, Peas, Enriched flour, Milk powder, Defatted soy flour, Dehydrated onion, Salt, Gluten-free oats, Garlic powder, Ginger powder, Garam masala powder, Chili pepper powder, Fenugreek leaves, Turmeric powder, Unsalted butter.

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

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

Contains: Milk, Soy, Wheat.

May contain: Barley, Mustard, Oat, Peanut, Rye, Sesame, Sulphites, Tree nut, Triticale.

Garniture: Poulet désossé mécaniquement, Eau, Pâte de tomates (tomates, acide citrique), Pommes de terre, Riz basmati, Carottes, Petits pois, Farine enrichie, Poudre de lait, Farine de soya dégraissée, Oignons déshydratés, Sel, Avoine sans gluten, Poudre d'ail, Poudre de gingembre, Poudre de garam masala, Poudre de piment fort, Feuilles de fenugrec, Poudre de curcuma, Beurre non salé.

Pâte : Farine enrichie, Eau, Huiles végétales (huiles de canola, de palme modifiée et de palmiste), Poudre de tomate, Poudre à pâte, Sel, Mono- et diglycérides, Acide fumarique, Flocons de persil, 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 alpha-linolénique, TBHQ, Diméthylpolysiloxane.

Contient : Lait, Soya, Blé.

Peut contenir : Orge, Moutarde, Avoine, Arachide, Seigle, Sésame, Sulfites, Noix, Triticale



CDN UPC/Code UPC: 8 13693 00300 1
CDN SCC/Code SCC: 10 813693 00300 8



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.

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.

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.

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.

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) 10 days after
thawing, refrigerated
(4°C / 40°F) 10 jours après
décongélation réfrigéré
(4°C / 40°F)



Nana's
KITCHEN

Nana's Kitchen & Hot Sauces Ltd.

604-780-6750

Unit 12, 8125 130th St.

Surrey, BC V3W 7X4

nmawani@yournanaskitchen.com

