



A classic for all ages

Enjoy a perfect blend of comfort and satisfaction in every bite of this timeless crowd-pleaser.

This Indian culinary classic comes packed with tender chicken, peas, carrots, and potatoes.

Un classique pour tous les âges

Profitez d'un mélange parfait de confort et satisfaction à chaque bouchée de cet intemporel chauffeur de salle.

Ce classique de la cuisine indienne est emballé avec du poulet tendre, des petits pois, des carottes et patates.



Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 1 samosa (140 g)
pour 1 samosa (140 g)

Calories 330

% Daily Value *
% valeur quotidienne *

Fat / Lipides 14 g 19 %
Saturated / saturés 2.5 g 13 %
+ Trans / trans 0.1 g

Carbohydrate / Glucides 38 g
Fibre / Fibres 4 g 14 %
Sugars / Sucres 3 g 3 %

Protein / Protéines 15 g

Cholesterol / Cholestérol 40 mg

Sodium 710 mg 31 %

Potassium 450 mg 13 %

Calcium 75 mg 6 %

Iron / Fer 3.0 mg 17 %

* 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: Mechanically deboned chicken, Potatoes, Carrots, Peas, Dehydrated onion, Water, Enriched flour, Textured defatted soy flour, Dehydrated potato (potatoes, mono- and di- glycerides, sodium acid pyrophosphate, citric acid), Salt, Garlic powder, Chili pepper powder, Ginger powder, Citric acid, Mint leaves.

Pastry: Enriched flour, Water, Vegetable oils (canola, modified palm and palm kernel oils), Baking powder, Salt, 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: Soy, Wheat.

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

INGRÉDIENTS:

Garniture : Poulet désossé mécaniquement, Pommes de terre, Carottes, Petits pois, Oignons déshydratés, Eau, Farine enrichie, Farine de soya dégraissée, Pommes de terre déshydratées (pommes de terre, mono- et diglycérides, pyrophosphate de sodium, acide citrique), Sel, Poudre d'ail, Poudre de piment fort, Poudre de gingembre, Acide citrique, Feuilles de menthe.

Pâte: Farine enrichie, Eau, Huiles végétales (huiles de canola, de palme modifiée et de palmiste), Poudre à pâte, Sel, 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 alpha-linolénique, TBHQ, Diméthylpolysiloxane.

Contient: Soya, Blé.

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

Nana's
KITCHEN

Nana's Kitchen & Hot Sauces Ltd.

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

604-780-6750

nmawani@yournanaskitchen.com

CHICKEN SAMOSA SAMOSA AU POULET



CDN UPC/Code UPC: 8 13693 00011 6
CDN SCC/Code SCC: 10 813693 00011 3



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

