

CHICKEN TIKKA MASALA SAMOSA

SAMOSA AU POULET TIKKA MASALA

Hand Crafted With Love

Ingredients:

Filling: Chicken tikka paste (tomato paste , water, canola oil, fried onion, teja spice mix [salt, Garlic powder, Ginger powder, Garam masala powder, Chili pepper powder, Fenugreek leaves, Turmeric powder], salt, corn starch, sugar, parsley flakes, fenugreek leaves, xanthan gum), Fried chicken (chicken, water, wheat flour, toasted wheat crumbs with spice extract, corn flour, modified corn starch, whole wheat flour, salt, soy protein isolate, sodium phosphate, baking powder, onion powder, spice, citrus fibre, garlic powder, modified palm oil, baking soda, defatted soy flour, natural flavour, gaur gum, vegetable oil), Rice, Water, Cream (cream, milk, cellulose gel, carrageenan, cellulose gum), Enriched flour.

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: Wheat, Milk, Soy

May Contain: Tree nuts, Peanut, Mustard, Sesame, Sulphites

Ingrédients:

Garniture: Pâte de poulet tikka (pâte de tomate, eau, huile de canola, oignon frit , mélange d'épices teja [sel, poudre d'ail, poudre de gingembre, poudre Garam Masala, poudre de piment Chili, feuilles de fenugrec, poudre de curcuma], sel, fécule de maïs, sucre, flocons de persil, feuilles de fenugrec, gomme de xanthane), Poulet frit (poulet, eau, farine de blé, chapelure rôtie avec extrait d'épices, farine de maïs, fécule de maïs modifiée, farine de blé entier, sel , isolate de protéines de soja, phosphate de sodium, poudre à pâte, poudre d'oignon, épices, fibres d'agrumes, poudre d'ail, huile de palme modifiée, bicarbonate de sodium, farine de soja dégraissée, arôme naturel, gomme de guar, huile végétale), Riz, Eau, Crème (crème lait, gel de cellulose, carraghénine, gomme de cellulose), Farine enrichie.

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: Blé, Lait, Soya

Peut contenir: Noix, Arachide, Moutarde, Sésame, Sulfites





*A flavor kick
in every bite*



Heating Instructions/ Mode de cuisson

- Ensure the product internal temperature reaches 165°F (74°C).
- Appliances vary; adjust time and temperature as needed
- Assurez-vous que la température interne du produit atteigne 165 °F (74 °C).
- Les appareils varient ; ajustez le temps et la température si nécessaire.

In Microwave/ Au four a micro-ondes

- Heat defrosted samosa for approximately 30-60 sec.
- Remove microwave and let stand for 1-2 minutes before serving. Time may vary according to microwave.
- Chauffez le samoussa dégelé environ 30 à 60 secondes.
- Retirez-les du micro-ondes et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes avant de servir. Le temps peut varier en fonction du micro-ondes.



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.
- Préchauffez le four à 375 °F (190 °C).
- Placez le samoussa décongelé sur une plaque de cuisson recouverte de papier aluminium ou de papier sulfurisé, et faites cuire pendant environ 6 à 7 minutes.
- Retirez du four et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes avant de servir.



In Air Fryer/Dans une friteuse à air

- Place defrosted samosa in air fryer at 375°F (190°C) for approximately 5-7 minutes
- Remove air fryer and let stand for 1-2 minutes before serving.
- Placez le samoussa décongelé dans la friteuse à air à 375 °F (190 °C) pendant environ 5 à 7 minutes.
- Retirez-le de la friteuse à air et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes avant de servir.



Chicken Tikka Masala Samosa

This is more than a samosa—it's a bold, flavor-packed experience. Juicy fried chicken meets fragrant basmati rice, all coated in a rich tikka masala blend bursting with tomatoes, garlic, and warming spices. Wrapped in a golden, crispy pastry, every bite delivers the perfect balance of heat, creaminess, and crunch.

MADE IN CANADA

from domestic and imported ingredients

Nutrition Facts Valeur nutritive

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

Calories 120

% Daily Value*
% valeur quotidienne*

Total Fat / Lipides 10 g 13 %
Saturated / saturés 2.0 g 10 %
+ Trans / trans 0 g

Carbohydrate / Glucides 9 g
Fiber / Fibres 2 g 7 %
Sugars / Sucres 6 g 6 %

Protein / Protéines 2 g

Cholesterol / Cholestérol 5 mg 2 %

Sodium 420 mg 18 %

Potassium 450 mg 13 %

Calcium 20 mg 2 %

Iron / Fer 1.25 mg 7 %

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

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"X13.25"X6.25"

Case Cube/Cube du carton:

0.85

Pallet/Palette:(TixHi)

8X9=72

Height/Hauteur

61.75"

Shelf Life from Production

Duree de conservation

1 year from production date/
Anne, Mois, Date, Numero de lot:
(0°F/-18°C) 10 Days after thawing,
refrigerated (40°F/4°C) 10 jours apres
decongelation refrigere
(4°C/40°F)

CDN UPC: 8 13693 00027 7
CDN SCC: 10 813693 00027 4



Nana's
KITCHEN

Nana's Kitchen & Hot Sauces Ltd.

604-572-6202
Unit 12 8125 130th St.
Surrey, BC V3W7X4

samir.mawani@yournanaskitchen.com