



Hand Crafted With Love

Ingredients:

Filling: Medium ground beef, Water, Cheddar cheese (pasteurized milk, modified milk ingredients, salt, bacterial culture, calcium chloride, microbial enzyme, annatto, cellulose, natamycin), Fried onions (onion, vegetable oils {rapeseed oil, sunflower oil}), Ketchup (tomato paste, {fresh ripe tomatoes}, sugar, vinegar, salt, spices), Textured defatted soy flour, Enriched flour, Breadcrumbs (wheat flour, sugar, yeast, salt), High oleic low alpha linolenic canola oil, Green relish (cucumbers, sugar, vinegar, salt, spices, mustard seed, celery seed, sodium benzoate {preservative}, xanthan gum, tartrazine, polysorbate 80), Salt, Paprika (paprika, silicon dioxide, ethoxyquin), Garlic powder, Onion powder, Black pepper.

Pastry: Enriched flour, Water, Vegetable oils (canola, modified palm and palm kernel oils), Baking powder, Salt, Mono- and diglycerides, 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, Mustard, Celery

May contain: Peanut, Tree nuts, Sulphites, Egg, Sesame, Barley, Oat, Rye

Ingrédients:

Garniture: Boeuf haché moyen, Eau, Fromage cheddar (lait pasteurisé, ingrédients du lait modifiés, sel, culture bactérienne, chlorure de calcium, enzyme microbienne, rocou, cellulose, natamycine), Oignons frits (oignons, huiles végétales (huile de colza, huile de tournesol)), Ketchup (pâte de tomate {tomates fraîches mûres}, sucre, vinaigre, sel, épices), farine de soya texturée dégraissée, Farine enrichie, Chapelure (farine de blé, sucre, levure, sel), Huile de canola à haute teneur en acide oléique et à basse teneur en acide alpha linoléique, Relish verte (concombres, sucre, vinaigre, sel, épices, graines de moutarde, graines de céleri, benzoate de sodium {un agent de conservation}, gomme de xanthane, tartrazine, polysorbate 80), Sel, Paprika (paprika, dioxyde de silicium, éthoxyquine), Poudre d'ail, Poudre d'oignon, Poivre noir.

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, Moutarde, Céleri

Peut contenir: Arachide, Noix, Sulfites, Oeuf, Sésame, Orge, Avoine, Seigle

**SMASH BURGER
CHIMICHANGA**



*Big burger flavor
in a crispy wrap*



Heating Instructions/ Mode de caisson

- 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 Chimichanga for approximately 30-60 sec.
- Remove microwave and let stand for 1-2 minutes before serving. Time may vary according to microwave.
- Chauffez les Chimichanga décongelés pendant 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 Chimichanga 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 Chimichanga 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 Chimichanga 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 Chimichanga 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.



Smash Burger Chimichanga

Dive into a bold fusion of flavors with Nana's Kitchen's Smash Burger Chimichanga! Packed with seasoned ground beef, melted cheese, and classic burger fixings, all wrapped in a golden, crispy tortilla. It's a deliciously unexpected twist on comfort food, handcrafted with care for your ultimate satisfaction.

MADE IN CANADA
from domestic and imported ingredients

Nutrition Facts Valeur nutritive	
Per 1 chimichanga (265 g) pour 1 chimichanga (265 g)	
Calories 540	% Daily Value*
	% valeur quotidienne*
Total Fat / Lipides 42 g	56 %
Saturated / saturés 15 g	78 %
+ Trans / trans 0.5 g	
Carbohydrate / Glucides 19 g	
Fiber / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 2 g	2 %
Protein / Protéines 24 g	
Cholesterol / Cholestérol 90 mg	30 %
Sodium 1210 mg	53 %
Potassium 300 mg	9 %
Calcium 350 mg	27 %
Iron / Fer 1.75 mg	10 %
* 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 24 x 265g

Case Net Weight/Poids Net
6.36 kg
Case Gross Weight/ Poids Brut
6.81 kg
**Case Dimension/
Dimensions du carton**
13.5"X12.0"X6.75"
Case Cube/Cube du carton:
0.63
Pallet/Palette:(TixHi)
12X8=96
Height/Hauteur
59.5"

**Shelf Life from Production
Duree de conservation**
1 year from production date/
Anne, Mois, Date, Numero de lot:
(0°F/-18°C) 5 Days after thawing,
refrigerated (40°F/4°C) 5 jours apres
decongelation refrigerere
(4°C/40°F)

CDN UPC: 8 13693 01013 9
CDN SCC: 10 813693 01013 6



Nana's
KITCHEN

Nana's Kitchen & hot Sauces Ltd.

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

samir.mawani@yournanaskitchen.com