MINI CHICKEN SPRING ROLLS
MINI ROULEAUX DE PRINTEMPS AU POULET

DIRECTIONS: Keep frozen until ready to cook. Cook thoroughly. *Deep Fry:* 350°F (175°C) for 4 ½ minutes for 25 pieces. *Conventional Oven:* Preheat oven to 400°F (205°C). Place 25 pieces on baking sheet and cook for 10 to 11 minutes. Turn pieces over and continue cooking for another 10 to 11 minutes. Instructions are guidelines only.

INGREDIENTS: *Filling:* Cabbage, cooked chicken meat mostly dark, water chestnuts, carrots, onions, green peas, modified corn starch, sugar, salt, sesame oil, black pepper. *Wrapper:* Water, enriched wheat flour, liquid whole eggs. Cooked in canola oil.

MODE D'EMPLOI: Garder congelé jusqu'à la cuisson. Faites bien cuire. *Friteuse:* 350°F (175°C) pendant 4 ½ minutes pour 25 morceaux. *Four Conventionnel:* Préchauffer le four à 400°F (205°C). Déposer 25 morceaux sur une plaque à cuisson et les cuire au four pendant 10 à 11 minutes. Les retourner et continuer la ciusson pendant 10 à 11 minutes.

Nutrition Facts
Valeur nutritive

per 5 rolls (100 g) / par 5 rouleaux (100 g)

Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
Calories / Calories 190	
Fat / Lipides 7 g	**11 %**
Saturated / saturés 1 g + Trans / trans 0 g	**5 %**
Cholesterol / Cholestérol 20 mg	**6 %**
Sodium / Sodium 380 mg	**16 %**
Carbohydrate / Glucides 25 g	**8 %**
Fibre / Fibres 2 g	**6 %**
Sugars / Sucres 3 g	
Protein / Protéines 7 g	
Vitamin A / Vitamine A	**2 %**
Vitamin C / Vitamine C	**8 %**
Calcium / Calcium	**2 %**
Iron / Fer	**8 %**

INGRÉDIENTS: *Garniture:* Chou, morceaux de viande brune de poulet cuit, châtaignes d'eau, carottes, oignons, petits pois, amidon de maïs modifié, sucre, sel, huile de sésame, poivre noir. *Enveloppe:* Eau, farine de blé enrichie, œufs entiers liquides. Cuits dans l'huile de canola.

Mom's Pantry Products Ltd.
3241 St. Mary's Road
Winnipeg, MB R2N 4B4
www.momspantry.ca

1.1 kg

MINI CHICKEN SPRING ROLLS
MINI ROULEAUX DE PRINTEMPS AU POULET