



nut-free



dairy-free



gluten-free



VEGAN



soy-free

Chicken Siu Mai (DimSum) | Siu Mai au Poulet (DimSum)     **Net 180g**

Steam, Do not defrost, cook from frozen | Cuire à la vapeur, ne pas décongeler, cuire surgelé
wait till water is boiling hot (212°F), place product on top of parchment paper in a steamer with lid on, steam for 15-18 minutes remove from heat and rest for 2 minutes before serving. | Attendre que l'eau soit bouillante (212°F), placez le produit sur du papier sulfurisé dans un cuiseur à vapeur avec couvercle pendant 15 à 18 minutes, retirez du feu et laissez reposer 2 minutes avant de servir.

*Store frozen to ensure safety and quality. Product is raw, cook to internal temperature of at least 165°F. | Conserver congelé pour garantir la sécurité et la qualité. Le produit est cru, cuire à une température interne d'au moins 165°F.

Chicken Wonton Soup | Soupe Wonton au poulet     **Net 380g (incl. broth)**

Do not defrost, cook from frozen | Ne pas décongeler, cuire surgelé
Half fill saucer with water till boiling hot (212°F), put frozen product in, add a few drops of oil into the water, bring to boiling hot (212°F) and cook for 4 minutes at medium heat (350°F). Drain out water & put in a serving bowl. Heat up chicken broth and pour over cooked wontons. | Mettre de l'eau à moitié remplie dans une casserole jusqu'à ébullition (212°F), mettre les wontons surgelés, ajouter quelques gouttes d'huile dans l'eau, porter à ébullition et laisser cuire 4 minutes à feu moyen. Égoutter l'eau et mettre dans un bol de service. Faire chauffer le bouillon de poulet, verser sur les wontons cuits.

*Store frozen to ensure safety and quality. Product is raw, cook to internal temperature of at least 165°F. | Conserver congelé pour garantir la sécurité et la qualité. Le produit est cru, cuire à une température interne d'au moins 165°F.

Chicken Gyoza | Gyoza au poulet (Dumplings)     **Net 158g**

Do not defrost, cook from frozen | Ne pas décongeler, cuire surgelé
Add a few drops of oil into boiling water (212°F), put frozen product in and cook for 4-5 minutes under high medium Heat (375°F), keep stirring to avoid sticking to the bottom. Ready to serve when they float to the top. Drain water out and enjoy. | Ajouter quelques gouttes d'huile dans l'eau bouillante (212°F). Mettre les dumplings surgelés et faire cuire 4-5 minutes à feu moyen vif (375°F), continuer à remuer pour éviter que ça colle au fond. Prêts à servir lorsqu'ils remontent à la surface. Enlever l'eau et déguster.

For pan fried, remove cooked dumplings onto a non-stick pan with oil, fry till golden on the bottom and serve. | **Pour cuire dans une poêle**, retirer les boulettes cuites et mettre dans une poêle antiadhésive avec de l'huile, les faire frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées au fond et servir.

*Store frozen to ensure safety and quality. Product content is fully cooked, cook to internal temperature of at least 165°F. | Conserver congelé pour garantir la sécurité et la qualité. Le produit est entièrement cuit, cuire à une température interne d'au moins 165°F.

Jumbo Vegan Dumplings | Dumplings géantes végétaliennes     **Net 136g**

Steam, Do not defrost, cook from frozen | Cuire à la vapeur, ne pas décongeler, cuire surgelé
wait till water is boiling hot (212°F), place product on top of parchment paper in a steamer with lid on, steam for 10 minutes remove from heat and rest for 2 minutes before serving. | Attendre que l'eau soit bouillante (212°F), placez le produit sur du papier sulfurisé dans un cuiseur à vapeur avec couvercle pendant 10 minutes, retirez du feu et laissez reposer 2 minutes avant de servir.

*Store frozen to ensure safety and quality. Product is raw, cook to internal temperature of at least 165°F. | Conserver congelé pour garantir la sécurité et la qualité. Le produit est cru, cuire à une température interne d'au moins 165°F.

Golden Veggie Wontons    

Net 68g (incl. sauce)

Defrosting Recommended | Décongélation recommandée

Deep Frying (Best Result) | Friture (meilleur résultat)

Heat oil in saucepan until boiling 392°F, put product in, reduce to medium heat (350°F), fry for 2-3 minutes until crispy. | Faire chauffer l'huile dans une casserole jusqu'à ébullition 392°F, mettre le produit dedans, réduire à feu moyen, faire frire pendant 2-3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.

Oven | Four

Preheat oven to 425°F, bake for 8-10 minutes or until crispy. | Préchauffer le four à 425°F, cuire pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que ce soit croustillant.

*Store frozen to ensure safety and quality. Product is fully cooked, reheat to internal temperature of at least 165°F. | Conserver congelé pour garantir la sécurité et la qualité. Le produit est entièrement cuit, réchauffer à une température interne d'au moins 165°F.

BBQ Pork Gyoza (Dumplings) | Gaow de porc barbecue (Dumpling)   

Net 126g

Do not defrost, cook from frozen | ne pas décongeler, cuire surgelé

Add a few drops of oil into boiling water (212°F), put frozen product in and cook for 3-4 minutes under high medium Heat (375°F), keep stirring to avoid sticking to the bottom. Ready to serve when they float to the top. Drain water out and enjoy. | Ajouter quelques gouttes d'huile dans l'eau bouillante (212°F). Mettre les dumplings surgelés et faire cuire 3-4 minutes à feu moyen vif (375°F), continuer à remuer pour éviter que ça colle au fond. Prêts à servir lorsqu'ils remontent à la surface. Enlever l'eau et déguster.

For pan fried, remove cooked dumplings onto a non-stick pan with oil, fry till golden on the bottom and serve. | **Pour cuire dans une poêle**, retirer les boulettes cuites et mettre dans une poêle antiadhésive avec de l'huile, les faire frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées au fond et servir.

*Store frozen to ensure safety and quality. Product content is fully cooked, cook to internal temperature of at least 165°F. | Conserver congelé pour garantir la sécurité et la qualité. Le produit est entièrement cuit, cuire à une température interne d'au moins 165°F.

Har Gaow (Shrimp DimSum)    

Net 130g

Steam, Do not defrost, cook from frozen | Cuire à la vapeur, ne pas décongeler, cuire surgelé

wait till water is boiling hot (212°F), place product on top of parchment paper in a steamer with lid on, steam for 15-18 minutes remove from heat and rest for 2 minutes before serving. | Attendre que l'eau soit bouillante (212°F), placez le produit sur du papier sulfurisé dans un cuiseur à vapeur avec couvercle pendant 15 à 18 minutes, retirez du feu et laissez reposer 2 minutes avant de servir.

*Store frozen to ensure safety and quality. Product is raw, cook to internal temperature of at least 165°F. | Conserver congelé pour garantir la sécurité et la qualité. Le produit est cru, cuire à une température interne d'au moins 165°F.

Veggie Egg Rolls | Egg rolls végétariens    

Net 185g

Defrosting Recommended | Décongélation recommandée

Preheat oven to 425°F, remove egg rolls from package, place on foil lined baking tray and bake for 15-20 minutes, turn over half way till crispy & serve. | Préchauffer le four à 425°F, retirer les egg rolls de l'emballage, les placer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier d'aluminium et cuire au four pendant 15 à 20 minutes, retourner à mi-cuisson jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et servir.

*Store frozen to ensure safety and quality. Product is fully cooked, reheat to internal temperature of at least 165°F. | Conserver congelé pour garantir la sécurité et la qualité. Le produit est entièrement cuit, réchauffer à une température interne d'au moins 165°F.

Citrus Lemon Chicken | Poulet aux agrumes et au citron



Net 380g (incl. sauce)

(Defrosting Recommended | Décongélation recommandée)

Deep Frying: Heat up oil in a saucepan to burning hot (392°F), put product in, reduce to medium high heat (375°F). Deep fry coated meat for 8-12 minutes until crispy. | **Friture:** Faire chauffer l'huile dans une casserole jusqu'à ce qu'elle soit brûlante (392°F), mettre le produit dedans, réduire à feu moyen-vif (375°F). Faire frire la viande enrobée pendant 8 à 12 minutes jusqu'à ce que ce soit croustillant.

Oven: Preheat oven to 425°F, put coated meat on baking tray & cook for 8-10 minutes, flip occasionally until crispy and warm. Heat up sauce and pour over to serve. | **Four:** Préchauffer le four à 425°F, mettre la viande enrobée sur une plaque à pâtisserie et cuire pendant 8 à 10 minutes, retourner de temps en temps, jusqu'à ce que ce soit croustillant et chaud. Faire chauffer la sauce et versez dessus pour servir.

*Store frozen to ensure safety and quality. Product is fully cooked, reheat to internal temperature of at least 165°F. | Conserver congelé pour garantir la sécurité et la qualité. Le produit est entièrement cuit, réchauffer à une température interne d'au moins 165°F.

Honey Garlic Chicken | Poulet à l'ail et au miel



Net 380g (incl. sauce)

(Defrosting Recommended | Décongélation recommandée)

Deep Frying: Heat up oil in a saucepan to burning hot (392°F), put product in, reduce to medium high heat (375°F). Deep fry coated meat for 8-12 minutes until crispy. | **Friture:** Faire chauffer l'huile dans une casserole jusqu'à ce qu'elle soit brûlante (392°F), mettre le produit dedans, réduire à feu moyen-vif (375°F). Faire frire la viande enrobée pendant 8 à 12 minutes jusqu'à ce que ce soit croustillant.

Oven: Preheat oven to 425°F, put coated meat on baking tray & cook for 8-10 minutes, flip occasionally until crispy and warm. Heat up sauce and pour over to serve. | **Four:** Préchauffer le four à 425°F, mettre la viande enrobée sur une plaque à pâtisserie et cuire pendant 8 à 10 minutes, retourner de temps en temps, jusqu'à ce que ce soit croustillant et chaud. Faire chauffer la sauce et versez dessus pour servir.

*Store frozen to ensure safety and quality. Product is fully cooked, reheat to internal temperature of at least 165°F. | Conserver congelé pour garantir la sécurité et la qualité. Le produit est entièrement cuit, réchauffer à une température interne d'au moins 165°F.

Sweet & Sour Chicken | Poulet aigre-doux



Net 380g (incl. sauce)

(Defrosting Recommended | Décongélation recommandée)

Deep Frying: Heat up oil in a saucepan to burning hot (392°F), put product in, reduce to medium high heat (375°F). Deep fry coated meat for 8-12 minutes until crispy. | **Friture:** Faire chauffer l'huile dans une casserole jusqu'à ce qu'elle soit brûlante (392°F), mettre le produit dedans, réduire à feu moyen-vif (375°F). Faire frire la viande enrobée pendant 8 à 12 minutes jusqu'à ce que ce soit croustillant.

Oven: Preheat oven to 425°F, put coated meat on baking tray & cook for 8-10 minutes, flip occasionally until crispy and warm. Heat up sauce and pour over to serve. | **Four:** Préchauffer le four à 425°F, mettre la viande enrobée sur une plaque à pâtisserie et cuire pendant 8 à 10 minutes, retourner de temps en temps, jusqu'à ce que ce soit croustillant et chaud. Faire chauffer la sauce et versez dessus pour servir.

*Store frozen to ensure safety and quality. Product is fully cooked, reheat to internal temperature of at least 165°F. | Conserver congelé pour garantir la sécurité et la qualité. Le produit est entièrement cuit, réchauffer à une température interne d'au moins 165°F.

Crispy Beef | Boeuf croustillant



Net 380g (incl. sauce)

(Defrosting Recommended | Décongélation recommandée)

Deep Frying: Heat up oil in a saucepan to burning hot (392°F), put product in, reduce to medium high heat (375°F). Deep fry coated meat for 8-12 minutes until crispy. | **Friture:** Faire chauffer l'huile dans une casserole jusqu'à ce qu'elle soit brûlante (392°F), mettre le produit dedans, réduire à feu moyen-vif (375°F). Faire frire la viande enrobée pendant 8 à 12 minutes jusqu'à ce que ce soit croustillant.

Oven: Preheat oven to 425°F, put coated meat on baking tray & cook for 8-10 minutes, flip occasionally until crispy and warm. Heat up sauce and pour over to serve. | **Four:** Préchauffer le four à 425°F, mettre la viande enrobée sur une plaque à pâtisserie et cuire pendant 8 à 10 minutes, retourner de temps en temps, jusqu'à ce que ce soit croustillant et chaud. Faire chauffer la sauce et versez dessus pour servir.

*Store frozen to ensure safety and quality. Product is fully cooked, reheat to internal temperature of at least 165°F. | Conserver congelé pour garantir la sécurité et la qualité. Le produit est entièrement cuit, réchauffer à une température interne d'au moins 165°F.

Tao Chicken | Poulet tao 
(Defrosting Recommended | Décongélation recommandée)

Net 380g (incl. sauce)

Deep Frying: Heat up oil in a saucepan to burning hot (392°F), put product in, reduce to medium high heat (375°F). Deep fry coated meat for 8-12 minutes until crispy. | **Friture:** Faire chauffer l'huile dans une casserole jusqu'à ce qu'elle soit brûlante (392°F), mettre le produit dedans, réduire à feu moyen-vif (375°F). Faire frire la viande enrobée pendant 8 à 12 minutes jusqu'à ce que ce soit croustillant.

Oven: Preheat oven to 425°F, put coated meat on baking tray & cook for 8-10 minutes, flip occasionally until crispy and warm. Heat up sauce and pour over to serve. | **Four:** Préchauffer le four à 425°F, mettre la viande enrobée sur une plaque à pâtisserie et cuire pendant 8 à 10 minutes, retourner de temps en temps, jusqu'à ce que ce soit croustillant et chaud. Faire chauffer la sauce et versez dessus pour servir.


*Store frozen to ensure safety and quality. Product is fully cooked, reheat to internal temperature of at least 165°F. | Conserver congelé pour garantir la sécurité et la qualité. Le produit est entièrement cuit, réchauffer à une température interne d'au moins 165°F.

Chicken Fried Rice | Riz frit au poulet 


Net 416g

Defrost the package in fridge. Remove rice from package onto bowl, sprinkle 1 oz cold water over the batch of fried rice. Gently tossed before putting into microwave. Set to heat at 350°F for 50 seconds each time, for 3 times. | Décongeler le paquet au réfrigérateur. Retirer le riz de l'emballage et placer dans le bol, saupoudrer 1 oz d'eau froide sur le lot de riz frit. Remuer délicatement avant de mettre au micro-onde. Mettre à chauffer at 350F pour 50 secondes à chaque fois, 3 fois et ensuite.

*Store frozen to ensure safety and quality. Product is fully cooked, reheat to internal temperature of at least 165°F. | Conserver congelé pour garantir la sécurité et la qualité. Le produit est entièrement cuit, réchauffer à une température interne d'au moins 165°F.

Spring Rolls Sauce [keep refrigerated]  VEGAN

Net 220 mL

Non-GMO Vegan Chili Oil [keep at room temperature]  VEGAN

Net 138 mL