



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  
(Defrosting Recommended | Décongélation recommandée)



Net 380g (incl. sauce)

*Air Fryer:* Preheat air fryer to 400F (200C) for 3 minutes. Arrange frozen chicken in a single layer and spray oil on all sides. Air Fry for 10-12 minutes, flipping halfway through. Cool and serve.

*Friteuse à air :* Préchauffez la friteuse à air à 400°F (200°C) pendant 3 minutes. Disposez le poulet congelé en une seule couche et vaporisez de l'huile sur tous les côtés. Faites cuire à l'air pendant 10 à 12 minutes, en retournant à mi-cuisson. Laissez refroidir et servez.

*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)

*Air Fryer:* Preheat air fryer to 400F (200C) for 3 minutes. Arrange frozen chicken in a single layer and spray oil on all sides. Air Fry for 10-12 minutes, flipping halfway through. Cool and serve.

*Friteuse à air :* Préchauffez la friteuse à air à 400°F (200°C) pendant 3 minutes. Disposez le poulet congelé en une seule couche et vaporisez de l'huile sur tous les côtés. Faites cuire à l'air pendant 10 à 12 minutes, en retournant à mi-cuisson. Laissez refroidir et servez.

*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   
(Defrosting Recommended | Décongélation recommandée)

Net 380g (incl. sauce)

*Air Fryer:* Preheat air fryer to 400F (200C) for 3 minutes. Arrange frozen chicken in a single layer and spray oil on all sides. Air Fry for 10-12 minutes, flipping halfway through. Cool and serve.

*Friteuse à air :* Préchauffez la friteuse à air à 400°F (200°C) pendant 3 minutes. Disposez le poulet congelé en une seule couche et vaporisez de l'huile sur tous les côtés. Faites cuire à l'air pendant 10 à 12 minutes, en retournant à mi-cuisson. Laissez refroidir et servez.

*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)

*Air Fryer:* Preheat air fryer to 400F (200C) for 3 minutes. Arrange frozen chicken in a single layer and spray oil on all sides. Air Fry for 10-12 minutes, flipping halfway through. Cool and serve.

*Friteuse à air :* Préchauffez la friteuse à air à 400°F (200°C) pendant 3 minutes. Disposez le poulet congelé en une seule couche et vaporisez de l'huile sur tous les côtés. Faites cuire à l'air pendant 10 à 12 minutes, en retournant à mi-cuisson. Laissez refroidir et servez.

*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 à 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.

Chicken and Spring Rolls: Rouleaux de printemps au poulet :



Preheat air fryer to 375F (190C) for 3 minutes. Arrange frozen spring rolls in a single layer and spray with oil on all sides. Air fry for 10-12 minutes, flipping halfway through. Cool and serve.

Préchauffez la friteuse à air à 375°F (190°C) pendant 3 minutes. Disposez les rouleaux de printemps congelés en une seule couche et vaporisez de l'huile sur tous les côtés. Faites cuire à l'air pendant 10 à 12 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Laissez refroidir et servez.

Vegan Spring Rolls: Rouleaux de printemps au poulet et végétaliens :



Preheat air fryer to 375F (190C) for 3 minutes. Arrange frozen spring rolls in a single layer and spray with oil on all sides. Air fry for 10-12 minutes, flipping halfway through. Cool and serve.

Préchauffez la friteuse à air à 375°F (190°C) pendant 3 minutes. Disposez les rouleaux de printemps congelés en une seule couche et vaporisez de l'huile sur tous les côtés. Faites cuire à l'air pendant 10 à 12 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Laissez refroidir et servez.

Spring Rolls Sauce [keep refrigerated]



Net 220 mL

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



Net 138 mL