



PORK GYOZA KIT

DUMPLING KIT | TROUSSE DE RAVIOLIS JAPONAIS

KIT INCLUDES: Pork gyoza filling, gyoza wrappers, dipping sauce.

CETTE TROUSSE COMPREND: Farce de gyoza au porc, feuilles de gyoza, sauce trempette.



**KEEP FROZEN | DEFROST IN THE REFRIGERATOR 24 HOURS
BEFORE COOKING | CONSUME WITHIN 1 DAY OF DEFROSTING.**

TO FOLD:

1. Place wrapper in hand, add 1 tbsp of gyoza mixture to centre and wet half the circumference of the wrapper.
2. Fold in half, and use a "pinch, fold, pinch, fold..." motion with your fingers to make 3 or 4 pleats to seal.

TO COOK:

1. Heat 1 tbsp of neutral oil in a non-stick pan over med-high. Place gyoza in pan and allow them to brown.
2. Carefully add half a cup of water to the pan and cover with a lid.
3. Allow to steam for another 5-6 minutes, until an internal temperature of 74°C (165°F) is reached and the water has evaporated.
4. Serve browned side up with dipping sauce on the side. Enjoy!

CONSERVER AU CONGÉLATEUR | DÉCONGELER AU RÉFRIGÉRATEUR 24 HEURES AVANT LA CUISSON | CONSOMER 1 JOUR APRÈS AVOIR DÉCONGELÉ.

INSTRUCTIONS DE PLIAGE :

1. Placer la feuille dans une main, ajouter 1 c. à soupe de farce pour gyoza au centre de la feuille puis humecter la moitié de la circonférence de celle-ci.
2. Plier la feuille en deux et effectuer un mouvement de pincement et pliage avec les doigts de manière à former 3 ou 4 plis pour sceller le tout.

INSTRUCTIONS DE CUISSON :

1. Faire chauffer 1 c. à soupe d'huile neutre dans une poêle antiadhésive à feu moyen-vif. Placer les gyozas dans la poêle et les laisser dorer.
2. Ajouter délicatement une demi-tasse d'eau dans la poêle et couvrir.
3. Laisser cuire à la vapeur pendant encore 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que la température interne ait atteint 74 °C (165 °F) et que l'eau se soit évaporée.
4. Servir le côté doré vers le haut et accompagner de sauce pour y tremper les gyozas. Bon appétit!

Video Instructions
Instruction vidéo



Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 9 pieces (198 g)

Pour 9 mcx (198 g)

Calories 380

% Daily Value *

% valeur quotidienne *

Fat / Lipides 20 g 31 %

Saturated / saturés 6 g 30 %

+Trans / trans 0 g

Carbohydrate / Glucides 37 g

Fibre / Fibres 2 g 8 %

Sugars / Sucres 3 g 3 %

Protein / Protéines 19 g

Cholesterol / Cholestérol 50 mg

Sodium 1270 mg 53 %

Potassium 300 mg 6 %

Calcium 40 mg 4 %

Iron 2.25 mg 16 %

* 5% or less is a little, 15% or more is a lot

* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

Ingredients: Pork gyoza filling (pork, cabbage, miso, garlic chives, ginger paste, garlic, sesame oil, salt, spices), Gyoza wrappers (enriched flour, water, constrarch, propylene glycol, salt, canola oil, sodium benzoate), Gyoza sauce (vinegar, soy sauce).

Contains: Soy, Wheat. **May contain:** Sesame, Egg, Milk, Mustard, Sulphites.

Ingédients: Farce de gyoza au porc (porc, chou, miso, ciboulette chinoise, pâte de gingembre, ail, huile de sésame, sel, épices), Feuilles de gyoza (farine enrichie, eau, féculé de maïs, propylène glycol, sel, huile de canola, benzoate de sodium), Sauce pour gyoza (vinaigre, sauce soja).

Contient: Soja, Blé. **Peut contenir:** Sésame, Oeuf, Lait, Moutarde, Sulfites.

Made in Canada by/Préparé au Canada par Crafty Ramen Market

Inc. 276 King St. W Unit 5 Kitchener ON N2G 1B6

© Crafty Ramen is a registered trademark of
Crafty Ramen Holdings Inc. | www.craftyramen.com



8 77566 00304 8



VEGGIE GYOZA KIT

DUMPLING KIT | TROUSSE DE RAVIOLIS JAPONAIS

KIT INCLUDES: Veggie gyoza filling, gyoza wrappers, dipping sauce.

CETTE TROUSSE COMPREND: Farce de gyoza au légumes, feuilles de gyoza, sauce trempette.



KEEP FROZEN | DEFROST IN THE REFRIGERATOR 24 HOURS BEFORE COOKING | CONSUME WITHIN 1 DAY OF DEFROSTING.

TO FOLD:

1. Place wrapper in hand, add 1 tbsp of gyoza mixture to centre and wet half the circumference of the wrapper.
2. Fold in half, and use a "pinch, fold, pinch, fold..." motion with your fingers to make 3 or 4 pleats to seal.

TO COOK:

1. Heat 1 tbsp of neutral oil in a non-stick pan over med-high. Place gyoza in pan and allow them to brown.
2. Carefully add half a cup of water to the pan and cover with a lid.
3. Allow to steam for another 5-6 minutes, until an internal temperature of 74°C (165°F) is reached and the water has evaporated.
4. Serve browned side up with dipping sauce on the side. Enjoy!

Video Instructions
Instruction vidéo



CONSERVER AU CONGÉLATEUR | DÉCONGELER AU RÉFRIGÉRATEUR 24 HEURES AVANT LA CUISSON | DÉMANGER 1 JOUR APRÈS AVOIR DÉCONGÉLÉ.

INSTRUCTIONS DE PLIAGE :

1. Placer la feuille dans une main, ajouter 1 c. à soupe de farce pour gyoza au centre de la feuille puis humecter la moitié de la circonférence de celle-ci.
2. Plier la feuille en deux et effectuer un mouvement de pincement et pliage avec les doigts de manière à former 3 ou 4 plis pour sceller le tout.

INSTRUCTIONS DE CUISSON :

1. Faire chauffer 1 c. à soupe d'huile neutre dans une poêle antiadhésive à feu moyen-vif. Placer les gyozas dans la poêle et les laisser dorer.
2. Ajouter délicatement une demi-tasse d'eau dans la poêle et couvrir.
3. Laisser cuire à la vapeur pendant encore 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que la température interne ait atteint 74 °C (165 °F) et que l'eau se soit évaporée.
4. Servir le côté doré vers le haut et accompagner de sauce pour y tremper les gyozas. Bon appétit!

Ingredients: Vegetable gyoza filling (cabbage, shiitake mushroom, tempeh, miso, carrot, garlic chives, soy sauce, ginger paste, garlic, salt, spices), Gyoza wrappers (enriched flour, water, propylene glycol, salt, canola oil, sodium benzoate), Gyoza sauce (vinegar, soy sauce).

Contains: Soy, Wheat. **May contain:** Sesame, Egg, Milk, Mustard, Sulphites.

Ingredients: Farce de gyoza aux légumes (chou, champignons shiitake, tempeh, miso, carotte, ciboulette chinoise, sauce soja, pâte de gingembre, ail, sel, épices), Feuilles de gyoza (farine enrichie, eau, fécule de maïs, propylèneglycol, sel, huile de canola, benzoate de sodium), Sauce pour gyoza (vinaigre, sauce soja).

Contient: Soja, Blé. **Peut contenir:** Sésame, Oeuf, Lait, Moutarde, Sulfites.

Nutrition Facts

Valeur nutritive

Per 9 pieces (198 g)

Pour 9 mcx (198 g)

Calories 280

% Daily Value *

% valeur quotidienne *

Fat / Lipides 7 g 11 %

Saturated / saturés 1 g 5 %

+Trans / trans 0 g

Carbohydrate / Glucides 45 g

Fibre / Fibres 4 g 16 %

Sugars / Sucres 4 g 4 %

Protein / Protéines 16 g

Cholesterol / Cholestérol 0 mg

Sodium 1300 mg 54 %

Potassium 125 mg 3 %

Calcium 75 mg 7 %

Iron 2.5 mg 18 %

* 5% or less is a little, 15% or more is a lot

* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

Made in Canada by/Préparé au Canada par Crafty Ramen Market

Inc. 276 King St. W Unit 5 Kitchener ON N2G 1B6

©Crafty Ramen is a registered trademark of

Crafty Ramen Holdings Inc. | www.craftyramen.com

