

À la découverte



Les goûts naturels de l'Asie au supermarché

Yasmîna El Jamaï

« De plus en plus de consommateurs exigent de la nourriture asiatique réputée pour sa valeur nutritive et ses bienfaits pour la santé », indique Ni Tiantian, la fondatrice du supermarché Monk en mars 2012.

Inutile d'aller jusqu'en Chine pour vous procurer des légumes frais comme des feuilles de moutarde ou de haricot vert, du kala ou du Bok Choy de Shanghai. Supermarché Monk fournit beaucoup de légumes pour enrichir vos sautés, des herbes fraîches et différents types de nouilles.

Dénichez aussi les fruits asiatiques telles les pommes Fuji et les poires chinoises conservées dans la salle réfrigérée, de même que tous les produits au soya (boissons, desserts, tofu frais et frit, mini soufflé, etc.).

Dans la section du supermarché renfermant environ 100 thés et tisanes, découvrez des arômes uniques provenant de Chine, de Taïwan, du Japon et de la Corée, dont le thé vert japonais de riz brun rôti, le thé au gingembre et un thé aux propriétés diététiques.

Les assaisonnements asiatiques disponibles pour aromatiser vos mets sont : la poudre aux cinq épices, la sauce à l'ail et au piment, la sauce sriracha aux piments rouges et deux classiques : des sauces au soja et une sauce au poisson. Des légumineuses et graines (sésame, noix, soja japonais, pistaches, orge, arachides) au pouvoir antioxydant sont également à inclure à votre menu.

Ni Tiantian vous attend au 6705, rue Monk, pour vous faire découvrir les richesses naturelles de l'Asie.



Supermarché Monk
6705, boul. Monk
514.768.8981