

Welcome to New Golden Village Market



Supermercado Pan-Asia: Todo en la lista de comestibles para cocinar Vietnamita, Camboyano, Lao, Tailandés y Samoano. Ofreciendo especialidades frutas y verduras frescas, hierbas, carnes, pescados, pastas, envolturas, tofu, chrouk (verduras en vinagre), té, especias, granos, arroz, pastas para sopa y salsa, producto enlatados, artículos para cocina y el hogar.



NEW GOLDEN VILLAGE MARKET

9810 14th Avenue SW
(206) 854-4639

OPEN:
Diario de: 8am-8pm

Crédito; Estampilla de comida/EBT; no se acepta WIC por el momento

QUE ES SALUDABLE Y FÁCIL DE PREPARAR?

La salud es la prioridad de Dara. Entonces, ¿cómo él y su esposa Vina Siv mantienen a su familia de cuatro hijos saludables? "Les damos algo fresco," explica Dara, "como brócoli chino." Pregunte Dara su favorito fresco y necesitará un momento o dos para decidir. "Me gusta el jengibre fritos en sopa de verdura," él medita con hambre "También me gustan las manzanas y longans." Descubre alimentos frescos, y fácil de amar en New Golden Village Market en el vecindario de White Center en Seattle.



Buena Para una Salud Permanente Health

"No me preocupo mucho del dinero, me preocupo más de la salud" dice Dara Chhun. "La salud la cosa más importante". New Golden Village Market es una tienda Asiática y un paraíso de ingredientes para la cocina del Suroeste de Asia. Naturalmente, Dara almacena muchos productos frescos y nutritivos.

¿Qué especialidades se encuentran en el New Golden Village Market? "Toda Asia", dice Dara con un guiño, "Vietnamita, Camboyano, Lao, Samoano, Tailandés, especialmente verduras e ingredientes para la sopa y el so-frito". Sus productos saludables van mucho más allá de la (col china) bok choy. Los compradores pueden escoger desde su col Asiática favorita, verduras, flores comestibles y hierbas como hojas de mostaza china (gai choy), canola (choy yu), espinaca china (om choy) albahaca tailandesa (y otras albahacas aromáticas) cilantro y perejil. La raíz de taro y el camote morado son dos de los tubérculos más deliciosos. Frutas de colores incluye cítricos, manzanas, y favoritos del Suroeste De Asia como durian y lichis. Melón dulce (para botana) y el melón amargo para rellenar pueden ser encontrados aquí. "Y cebollas" agrega Dara, "todo el mundo quiere cebollas para dar todo su sabor de alimentos. Sin cebollas, su plato tiene nada". Lleva varias variedades de cebolla, entre ellas cebollitas chinas verdes picantes.

New Golden Village Market tiene una enorme selección de verduras en escabeche casero(chrouk), pak sien (splinter caparid), flor de nim, tallo de bamboo, flor de Nilo, hoja de tamarindo, zapote chino tierno(jackfruit) ,brote de bamboo, jengibre, limones, "jengibre azul", flor tropical(dok kae), poro, y and Chalotes. Los refrigeradores cerca de la sección de productos mantienen fideos, envolturas, tofu y carne fresca, incluida la carne de cerdo, res, pollo (de patas de pollo) y peces. Almejas, caracoles, anguilas y más se encuentran en el congelador. El centro del mercado está lleno de productos básicos como arroz, frijoles, fideos de arroz, productos enlatados, especias, sopas y pastas (curry, camarones y otros) Utensilios de cocina, cubiertos, teteras y más se puede encontrar en la parte trasera de la tienda. En el otro lado hay mas congeladores un excelente abastecimiento de té de hierbas, entre ellos te de jazmín. Pan recién horneado de Seattle tentara a los clientes en la salida.

La filosofía de la vida sana de Dara se refleja en su actitud optimista. Ha estado en White Center desde 1982, de trabajando, enseñanza y probando cosas nuevas cuando el está listo para un cambio. "Me gusta trabajar por mi cuenta", dice Dara con una sonrisa y una mirada a través del mercado, "no hay ningún jefe alrededor".



White Center

GROWING A GLOBAL VILLAGE
GLOBALLY DELICIOUS PRODUCE



King County FOOD & FITNESS Initiative