



שוק הנמל

שוק האיכרים המקורה

האנגר 12, נמל תל אביב



חג אורים שמח משוק הנמל

מה בעונה

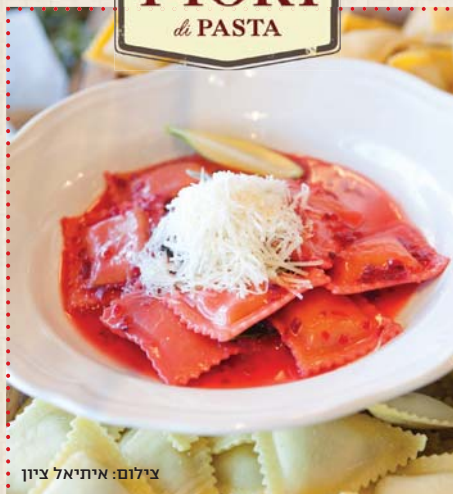
נובמבר

אבוקדו, אגס, אפונה, אפרסמון, ארטישוק ירושלמי, אשכולית, גויאבה, בטטה, דלעת, חסה, כרישה, לימון, מנגולד, מנדרינה, סלק, סלרי, פומלה, פטריות, צנון, קולרבי, קיווי, קלמנטינה, רימון, שומר, שעועית ירוקה, תפוז, תפוח עץ, תרד

הצטרפתם למועדון
הלקוחות שלנו?
לוחצים לייק לעמוד
הפייסבוק של שוק הנמל
ומתעדכנים במבצע השבועי




Slow Food®



צילום: איתיאל ציון

מתכון סתווי רוטב סלק ומרווה אורן גולווסר

4 מנות

רכיבים:

500 גרם רביולי גבינה שאוהבים
(למשל רביולי גבינת עיזים של פיורי)

50 גרם + 20 גרם חמאה

1 שן שום קצוצה

1 סלק בגודל בינוני, קלוף

8 עלי מרווה

מלח ופלפל, לפי הטעם

להגשה, גבינת פרמזן

ההכנה:

1. חותכים את הסלק לקוביות קטנות.
2. מרתיחים סיר גדול עם מים. מוסיפים את הרביולי ומבשלים 4 דקות.
3. בינתיים מכינים את הרוטב: מחממים מחבת רחבה מעל אש גדולה. ממיסים 20 גרם חמאה עם השום וקוביות הסלק ומטגנים 1-2 דקות (שימו לב שהשום לא יישרף).

4. מוסיפים למחבת 1/2 כוס מי בישול הפסטה, עלי מרווה ו-50 גרם חמאה. מתבלים במלח ופלפל.
5. מסננים את הרביולי ומוסיפים לרוטב. עוטפים את הרביולי ברוטב ונותנים לו להסמך בתוך המחבת.
6. מחלקים לקערות הגשה, מגרדים גבינת פרמזן מעל ומגישים מיד.

מתי ואיפה

שוק הנמל עבר לשעון חורף

א'-ה' 09:00-20:00

יום ו' 07:00-16:00

שבת 08:00-19:00

האנגר 12, נמל תל אביב

חס לך? חנית רחוק?

חדש בשוק הנמל

* משלוחים עד הבית *

* עזרה עד האוטו *



פרטים
בדוכני
השוק

פרטים נוספים גם בדף הפייסבוק שלנו
או באתר: www.shukhanamal.co.il

שוק האיכרים

טרי כל הדרך מהכפר



תל אביב

נמל תל אביב

שישי בוקר 07:00-15:00

הרצליה

א. התעשייה, החושלים 1

חמישי אחה"צ 15:00-20:00

מצטרפים למועדון לקוחות שוק הנמל ונהנים ממבצעים מיוחדים והנחות!

להצטרפות היכנסו
לאתר השוק או לפייסבוק!



חפשו את המדבקה
על הדוכנים

הצטרפו לרשימת התפוצה שלנו

shukhanamal.co.il

ותקבלו עדכון שבועי ועונתי על השוק:
מה חדש לעונה, מה יוצא
ומי המציגים החדשים



ספיישלים לעונה !

לימונדה רעננה מליים
(במקום לימונים)
מיץ תפוח מלון מדהים!



לחנוכה!

פריטים חדשים בסדרת האפיה
של מיקי שמו לארקוסטיל:
תבנית סיליקון למקרונים, תבנית
בראוני'ס עם מתקן חיתוך
רינגים ועוד. כל פריט מגיע עם מתכון!

ארץ ערבה ונגב

החלה העונה!

התגעגעתם?
כל זני העגבניות והפלפלים שלנו
חזרו לשוק.



חדש!

סנדוויץ' נקניק לבחירה, כולל רטבים,
מלפפון חמוץ וחסה
30 ש"ח



הקפה הכי טעים!

היה ועודנו הקפה הכי טוב בעיר!

פורטבלו

חדש!

תרד תורכי בגידול הידרופוני,
רק 10 ש"ח ליח'



חדש!

שמן קוקוס, שמן שומשום
טחינות בכבישה קרה: שומשום עוז,
חמאת שומשום בלאדי, שקדיה,
חמאת פיסטוק, חמאת קשיו, טחינת
גרעיני דלעת.

אסור לפספס!

שמן ראשון המסיק כאן לתקופה קצרה
ובמהדורה מוגבלת.
השמן מגיע לשוק ישירות מבית הבד.
הוא לא עבר סינון ומתאפיין
בצבע ושעם עז ועמוק



מבצע!

1+1 על עגבניות תמר קלופות
שלמות / חתוכות ל-8.
רטבים נפוליטנה וסיציליאנה מוכנים
לפסטה, רק 10 ש"ח יח'.
חדש! קמח כמהי! 50 ש"ח צנצנת.



יש מולים!

10% על קניית הק"ג השני.

אורי רבינוביץ'

החלה העונה!

הגזרים הצבעוניים והסלקים
חוזרים לשוק מאמצע נובמבר.



מבצע!

בקניית מנה בשרית מקבלים
צ'ייסר ערק במתנה!
* לחברי מועדון לקוחות השוק בלבד.
הידעתם? החומס של דליטס חזר לשוק
האיכרים אחרי פגרת הקיץ.



מבצע!

ברכישה מעל 350 ש"ח
מקבלים במתנה
חרדל דיז'ון Faillot בצנצנת חרס
(משקל 250 גרם)

נואפיית לחמים

לחנוכה!

מארז לביבות קפוא (12 יחידות)
במילוי תרד ופטה או תפוח אדמה.
רק לחמם ולהגיש. 49 ש"ח

סופגניות משוגנות ואפיות
במילוי ריבת תות עשירה, ריבת חלב,
פטיסייר שוקולד/ וניל, קרם נוגט
פטיסייר ועוד. 7 ש"ח

