

ARGENTINA | SEPTIEMBRE 2025

No. 15

ROYAL PRESTIGE®

Magazine

Lo mejor se
cocina en casa

Convertí lo cotidiano en
sabores extraordinarios.



ROYAL PRESTIGE®

Nunca dejas de sorprenderte

Transformá tu ritual del café



ROYAL PRESTIGE®
DOUBLE WALL MUGS



ROYAL PRESTIGE®
SUGAR & CREAMER SET

★
Complementá
tu cocina con
estos increíbles
accesorios.
Mirá el video acá.



Para más información, **contactá a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visitá RoyalPrestige.com**

Tu momento favorito del día tiene dos nuevos protagonistas que lo elevarán al máximo:

Royal Prestige® Double Wall Mugs.

Tazas térmicas de acero inoxidable con doble pared, para mantener la temperatura de tus bebidas por más tiempo.



Royal Prestige® Sugar & Creamer Set.

Jarra para leche y azucarera que convierten cada café en un gesto elegante y funcional.



Estilo y calidad hasta en el más mínimo detalle.



¡Querida familia Royal Prestige®!

Tu cocina es mucho más que un lugar para preparar comida: es un espacio para crear, compartir y disfrutar. En esta edición te invito a reconectarte con el placer de cocinar... sin prisas y con ese toque especial que solo vos podés darle.

¿Qué significa vivir al máximo tu cocina? Significa atreverse a probar nuevas recetas como una **pasta con mejillones al vino blanco (p. 10)** o un **estofado de res a la cazadora (p. 18)**. Significa darles un giro a tus comidas favoritas o simplemente ponerle más emoción a la rutina diaria con sabores que te inspiren.

También celebramos ingredientes que nos representan: **el frijol negro, el maíz, el plátano, la papa...** cada uno, un tesoro de nuestra tierra (p. 28).

Además, descubrirás **por qué el acero inoxidable grado quirúrgico es ese aliado que no puede faltar en tu cocina (p. 26)** y **cómo mantener tus alimentos frescos por más tiempo (p. 30)**.

Recordá: no necesitás ser chef para disfrutar al máximo de tu cocina. Solo necesitás inspiración... y en esta edición, ¡ya hay mucho de eso!

¡Viva el sabor latino!



SEPTIEMBRE 2025 | NÚMERO 15
ARGENTINA

Directorio

Chief Marketing Officer:
Daniela Ortiz

Director de Marketing Tradicional y Editor en jefe:
Juan Carlos de la Vega

Directora de Marketing de Producto y Portafolio:
Cynthia Helena Serra Oliveira

Editor culinario:
Pedro Lambertini

Directora de arte, fotografía y diseño:
Linda M. Castilleja H.

Jefa de redacción:
Berenice Gutiérrez

Revisión y copywriting:
Lilia Mancilla
Sebastián Torres
Levi Gaona

Revisión y traducción en portugués:
Heloisa Machado Agostini
Juliana Serralha Fantini

Diseño gráfico:
Linda M. Castilleja H.
Julie DesJarlais

Food Styling:
Estilismo Culinario
Nelly Güereñas

Fotografía:
Estudio Segarra

Arte:
Sonnja Cabrera

Coordinación de logística Colombia:
Jorge Mario Ospina



¡Descubrí recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



Royal Prestige Argentina Oficial



ROYAL PRESTIGE®
ICE CREAM BOWLS

Disfrutá con elegancia

★
Hacé clic acá
para enamorarte
del Royal Prestige®
Ice Cream
Bowl Set.



Convertí tus helados, *mousses* y frutas favoritas en un momento especial con el **Juego de Copas para Helado de Royal Prestige®**.

Fabricadas con acero inoxidable, unen frescura y elegancia para transformar cualquier ocasión en una experiencia única en tu mesa.



Donde el sabor se sirve con estilo.

Para más información, contactá a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visitá RoyalPrestige.com

Contenido

¡Viví al máximo tu cocina!

Atrévete a saborear nuevas combinaciones, texturas y técnicas que harán de tu cocina un espacio lleno de experiencias deliciosas.



Pasta con mejillones al vino blanco **10**



Ñoquis con pesto y burrata **12**



Costillas con salsa de vino tinto y puré de papa **14**



Estofado de res a la cazadora **18**



Medallones de res, puré de camote con cúrcuma y espárragos envueltos en jamón serrano **20**



Crepas Suzette **22**



**Sorrentinos
de jamón y
queso**

16

ADEMÁS:



26

**Acero
inoxidable grado
quirúrgico: un referente
en la cocina**

Conocé la razón por la que los
utensilios de acero inoxidable han
conquistado la cocina de miles de
hogares.



28

**Ingredientes
emblemáticos de
Latinoamérica**

Cada plato cuenta con una historia:
explorá los alimentos que narran la
identidad culinaria de nuestra región.



30

**Buenas prácticas para
almacenar tu comida**

Descubrí cómo conservar tus
alimentos frescos con consejos sencillos
y los Royal Prestige® Mixing Bowls.

Te acompañamos en tu experiencia



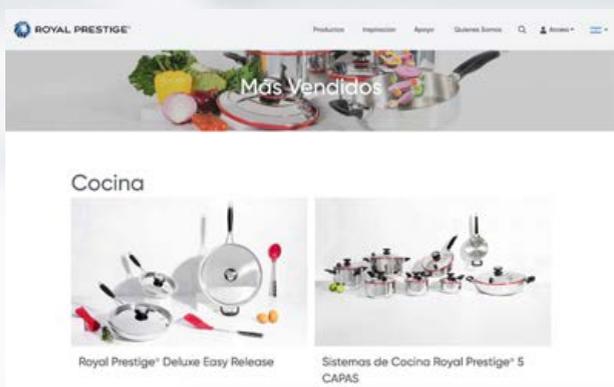
ROYAL PRESTIGE®

Nuestra prioridad es ofrecerte el mejor contenido, así como la guía y asesoría que necesites para aprovechar al máximo tus productos de Royal Prestige®.

Tenemos varios canales disponibles para vos, ¡contactanos!

Visitá nuestro sitio web:

royalprestige.com



Contactanos por WhatsApp



Royal Bot

Asistencia por WhatsApp para clientes de Royal Prestige®.

Teléfono: (+54)-11-3754-7893

- Comunícate a cualquier hora y desde cualquier lugar.
- Resolvé dudas con el robot de asesoría virtual.
- Envió tu mensaje para que un asesor te contacte.

Atención al cliente:

Teléfono: (+0-800-333-3803)

**Horarios de atención
Lunes a jueves:**

10:00 a 21:00 horas
(Hora de Buenos Aires)

Viernes:

10:00 a 20:00 horas
(Hora de Buenos Aires)

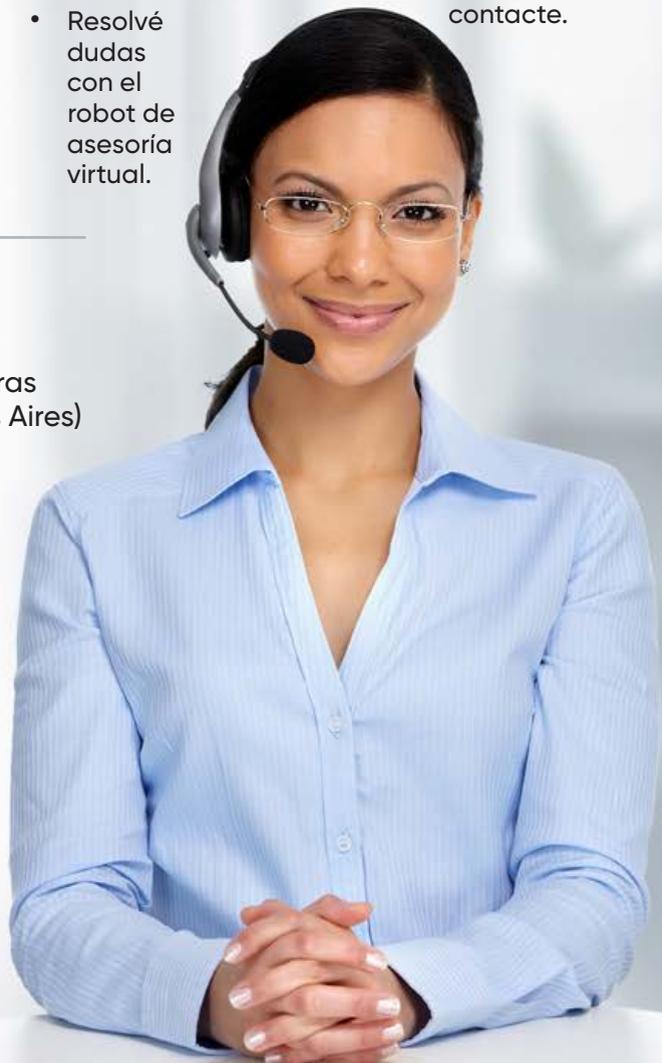
Correo electrónico:

servicioalclientear@royalprestige.com

Encontranos en:



Royal Prestige Argentina Oficial



¿Qué más te hace falta en tu cocina?



Royal Prestige®
Maxtractor™



Royal Prestige®
Stock Pot



Royal Prestige®
All-in-One Knife Block



Royal Prestige®
Chocolatera



Royal Prestige®
Paella Pan



Royal Prestige®
Pressure Cooker



Royal Prestige®
ExperTea



Royal Prestige®
Espresso



Royal Prestige® Deluxe Easy
Release Skillet Set



Conocé
nuestro catálogo
completo en
royalprestige.com



Pasta con mejillones al vino blanco



Rinde
4 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Disfrutá de una comida
fácil y deliciosa en minutos.



**Tiempo de
preparación**
30 minutos

Ingredientes

- 3 cdas de manteca
- ¼ de cebolla, finamente picada
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- ½ taza de tomates secos, en cubos pequeños
- 500 g de mejillones
- ½ taza de vino blanco
- ½ taza de nueces, troceadas
- 300 g de *fettuccine*, cocido
- Sal y pimienta negra, al gusto

Preparación

- 1 Colocá el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Paellera de 10" (25 cm) de Royal Prestige® y precalentá a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retíralo por el asa con cuidado.
- 2 Agregá la manteca, la cebolla, el ajo, los tomates secos y los mejillones.
- 3 Mezclá bien y dejá cocinar con la paellera entretapada por 1 minuto.
- 4 Integrá el vino blanco y dejá reducir a la mitad.
- 5 Apagá el fuego y añadí las nueces. Salpimentá e incorporá la pasta.
- 6 Serví.



**Utensilio
destacado Royal Prestige®**
Paellera de 10" de Royal Prestige®

Ñoquis con pesto y burrata



Rinde
3 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Disfrutá de una comida fácil y deliciosa en minutos.



Tiempo de preparación
30 minutos

Ingredientes

2 cdas de manteca

200 g de tomates cherry de colores, en mitades

Ralladura de 1 limón

2 dientes de ajo, finamente picado

300 g de ñoquis

50 g de pesto

PARA ACOMPAÑAR:

Queso *bocconcini*

Lascas de queso parmesano

Preparación

- 1 Colocá el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige® y precalentá a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retíralo por el asa con cuidado.
- 2 Agregá 1 cucharada de manteca y los tomates. Cociná por 3 minutos a fuego medio.
- 3 Incorporá la ralladura de limón y mezclá bien. Reservá.
- 4 Agregá el resto de la manteca y dejá derretir.
- 5 Añadí el ajo y los ñoquis. Cociná por 8 minutos o hasta que estén dorados.
- 6 Incorporá los tomates y el pesto. Mezcla bien.
- 7 Serví.



Utensilio destacado Royal Prestige®
Olla de 6 QT de Royal Prestige®



Costillas con salsa de vino tinto y puré de papa



Rinde
4 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Disfrutá de una comida fácil y deliciosa en minutos.



Tiempo de preparación
45 minutos

Ingredientes

4 costillas (*short ribs*) de 300 g cada una
15 ml de aceite
20 g de manteca
120 g de panceta, picada
2 zanahorias, en rodajas
2 ramas de apio, fileteado
10 cebollas de verdeo, sin tallos
30 g de harina
400 ml de vino tinto
200 ml de caldo de carne
2 ramas de tomillo fresco
2 ramas de romero fresco
Sal y pimienta negra, al gusto

PARA EL PURÉ:

3 papas cocidas, sin piel y en cuartos
½ taza de leche
¼ de cda de ajo en polvo
200 ml de crema de leche
30 g de mantequilla a temperatura ambiente
½ cda de nuez moscada en polvo
Sal y pimienta negra, al gusto

Preparación

- 1 Salpimentá las costillas y reservalas.
- 2 En un tazón, triturrá todos los ingredientes para el puré, hasta tener una textura uniforme. Reservá.
- 3 En el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige®, calentá el aceite y la manteca a fuego medio por unos minutos.
- 4 Sellá la carne por todos sus lados y reservá.
- 5 Añadí la panceta, las zanahorias, el apio y las cebollas de verdeo. Cociná por un par de minutos.
- 6 Agregá la harina y cociná por 1 minuto.
- 7 Incorporá el resto de los ingredientes y las costillas.
- 8 Tapá con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cociná de 20 a 25 minutos.
- 9 Serví.



Utensilio destacado Royal Prestige®
Sartén de 10.5" de Royal Prestige®





Sorrentinos de jamón y queso



Rinde
4 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Disfrutá de una comida fácil y deliciosa en minutos.



Tiempo de preparación
60 minutos

Ingredientes

1 cda de agua

1 yema de huevo

4 L de agua

Sal, al gusto

PARA EL RELLENO:

1 taza de jamón cocido, picado

1 taza de queso cremoso, rallado o granulado

¼ de taza de ricota o crema

1 cda de perejil, picado

Sal y pimienta negra, al gusto

Nuez moscada, al gusto

PARA LA SALSA DE TOMATE:

½ cebolla, picada

1 diente de ajo, picado

1 tomate, cortado

2 tazas de salsa de tomate o pulpa de tomate

½ taza de crema de leche

Sal, al gusto

PARA DECORAR:

Queso parmesano

Albahaca, picada

Preparación

- 1 En un tazón, mezclá todos los ingredientes para el relleno y reservá.
- 2 En otro tazón, integrá bien la harina, los huevos y la sal para la masa.
- 3 Espolvoreá un poco de harina en la mesada, colocá la masa y amasala bien durante 10 minutos, o hasta que esté suave.
- 4 Colocala en un tazón y dejala reposar por lo menos 30 minutos a temperatura ambiente, tapaaa con un paño húmedo.
- 5 Cortá la masa por la mitad.
- 6 Espolvoreá un poco de harina en la mesada, colocá la masa y empezá a estirlarla con un rodillo, hasta formar una hoja larga de 1 o 2 mm de grosor. Repetí el proceso con la otra mitad de masa.
- 7 En un tazón, mezclá la cucharada de agua con la yema de huevo. Usá la mezcla para untarla sobre una de las hojas de masa.
- 8 Colocá el relleno en pequeños porciones y cubrí con la otra hoja de masa.
- 9 Con los dedos, sacá todo el aire alrededor del relleno.
- 10 Con un molde, cortá cada sorrentino.
- 11 En la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige®, colocá los 4 litros de agua, tapá con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cociná a fuego medio-alto hasta que silbe.
- 12 Agregá la sal y los sorrentinos. Cocinalos de 4 a 6 minutos, o hasta que estén al dente.
- 13 Para hacer la salsa, humedecé con aceite el Sartén de 12" (30 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release y precalentá por 30 segundos a fuego medio.
- 14 Cociná la cebolla y el ajo por 1 minuto.
- 15 Añadí el tomate y la salsa de tomate y dejá cocinar hasta que los tomates estén suaves.
- 16 Integrá la crema de leche, sazoná con sal y cociná por unos minutos más.
- 17 Agregá los sorrentinos y bañalos con la salsa.
- 18 Serví y decorá.



Utensilio destacado Royal Prestige®
Olla de 6 QT de Royal Prestige®

Estofado de res a la cazadora



Rinde
5 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cociná más rápido con seguridad.



Tiempo de preparación
40 minutos

Ingredientes

- 1 kg de carne de carne vacuna u osobuco
- 300 g de panceta, en cubos medianos
- 300 g de papas criollas, en mitades
- 2 zanahorias, en rodajas
- 250 ml de puré de tomate
- 250 ml de vino tinto
- 250 ml de caldo de carne
- Hierbas aromáticas
- 3 ramas de perejil
- 1 rama de romero fresco
- 2 cdas de maicena
- Sal y pimienta negra, al gusto

Preparación

- 1 Colocá el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige® y precalentá a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retíralo por el asa con cuidado.
- 2 Sellá la carne vacuna y la panceta por todos sus lados a fuego medio.
- 3 Añadí el resto de los ingredientes y salpimentá.
- 4 Cerrá la olla, girá la válvula reguladora al ícono de presión y cociná a fuego medio-alto.
- 5 Cuando se genere presión y se eleve el pin indicador, reducí a fuego medio-bajo y cociná por 25 minutos.
- 6 Apagá el fuego y girá la válvula reguladora al ícono de liberación de vapor.
- 7 Esperá a que se libere toda la presión y, cuando baje el pin indicador, abrí la olla.
- 8 Serví.



Utensilio

destacado Royal Prestige®

Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige®



Medallones de carne vacuna, puré de batata con cúrcuma y espárragos envueltos en jamón serrano



Rinde
5 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cociná sin aceite ni grasas añadidas y con menos agua.



Tiempo de preparación
40 minutos

Ingredientes

5 medallones de carne vacuna
½ cebolla, en cubos medianos
4 dientes de ajo, finamente picados
1 ramita de tomillo
1 taza de cerveza
½ taza de jugo de ananá
½ cdta de pimentón

Sal y pimienta negra, al gusto

PARA EL PURÉ DE BATATA:

2 batatas, sin piel y en trozos
2 cm de raíz de cúrcuma, sin piel y en trozos
1 taza de agua
2 dientes de ajo

½ taza de crema de leche
¼ de cdta de nuez moscada

Sal y pimienta negra, al gusto

PARA LOS ESPÁRRAGOS:

10 espárragos, limpios y en mitades
10 rebanadas de jamón serrano
Sal y pimienta negra, al gusto

Preparación

- 1 Salpimentá los medallones de carne vacuna y reservalos.
- 2 Colocá el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige® y precalentá a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retiralos por el asa con cuidado.
- 3 Sellá los medallones durante 5 minutos por cada lado.
- 4 Agregá el resto de los ingredientes para los medallones, tapá con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cociná por 15 minutos. Reservá.
- 5 Envolvé 3 mitades de espárragos con jamón serrano. Repetí el proceso hasta terminar los ingredientes. Colocalos en el Colador Mediano de Royal Prestige® y reservá.
- 6 En la Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige®, agregá las batatas, la cúrcuma, el agua y el ajo. Colocá el colador sobre la olla, tapá con la válvula abierta y cociná a fuego medio.
- 7 Reducí a fuego bajo, cerrá la válvula y dejá cocinar por 8 minutos más.
- 8 Apagá el fuego, destapá, retirá el colador con cuidado y reservá.
- 9 En un tazón, triturrá todos los ingredientes para el puré, hasta tener una consistencia cremosa. Agregalo de nuevo a la olla y cociná durante 2 minutos más a fuego medio.
- 10 Serví los medallones acompañados con puré y espárragos.



Utensilio destacado Royal Prestige®
Olla de 6 QT de Royal Prestige®



Crepas Suzette



Rinde
10 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Disfrutá de una comida fácil
y deliciosa en minutos.



**Tiempo de
preparación**
45 minutos

Ingredientes

PARA LAS CREPAS:

250 ml de leche entera
120 g de harina
20 g de manteca derretida
1 huevo
40 g de azúcar
15 ml de extracto de vainilla

PARA LA SALSA:

50 g de manteca
40 g de azúcar refinada
Jugo de 2 naranjas
Jugo de ½ limón
20 ml de brandy
30 ml de licor de naranja

PARA DECORAR:

Supremas de naranja

Preparación

- 1 Licuá los ingredientes para las crepas, hasta que tengan una consistencia uniforme. Verté la mezcla en un tazón, tapá y colocá en la heladera por 20 minutos.
- 2 Humedecé con manteca el Sartén de 12" (30 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release y precalentá a fuego medio por 40 segundos.
- 3 Verté un poco de la mezcla en el sartén y esparcí de manera uniforme, formando una tortilla delgada. Cociná alrededor de 1 minuto por cada lado, hasta dorar ligeramente.
- 4 Doblá las crepas en cuadros o triángulos y reservalas en un plato. Repetí el proceso hasta terminar con toda la mezcla. Cubrí las crepas con film de cocina.
- 5 En el Sartén Gourmet de 10" (24 cm) de Royal Prestige®, fundí la manteca a fuego medio.
- 6 Incorporá el azúcar y ambos jugos hasta formar un jarabe.
- 7 Agregá el brandy y el licor de naranja y flameá.
- 8 Bañá las crepas con la salsa y decorá con supremas de naranja.



**Utensilio
destacado
Royal Prestige®**

Sartén de 12" de Royal Prestige®
Deluxe Easy Release







ROYAL PRESTIGE®
COOKING SYSTEMS

Sorprendé a tu familia

Con los **Sistemas de Cocina de Royal Prestige®**, preparas tus platillos en sus propios jugos, usando poca o nada de agua y con menos aceite.

Fabricados en acero inoxidable grado quirúrgico, distribuyen el calor de forma uniforme, lo que también te permite cocinar sobre la estufa pizzas, lasañas, pasteles y mucho más.



¡Prepará este delicioso pastel sobre la estufa!

You
Tube

Calidad superior para consentir.

Para más información, **contactá a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visitá RoyalPrestige.com**

Acero inoxidable grado quirúrgico: un referente en la cocina

POR LEVI GAONA

El acero inoxidable es más que un material brillante: es una aleación resistente y funcional que ha transformado la forma de cocinar desde hace más de un siglo. En utensilios de cocina como ollas, cuchillos o sartenes,

es sinónimo de confiabilidad, durabilidad y diseño atemporal.

Te contamos qué lo hace especial y por qué es uno de los favoritos en la cocina.

¿Qué es el acero inoxidable?

El acero inoxidable es una aleación metálica compuesta principalmente por hierro, a la que se añaden elementos como carbono, cromo y, en muchos casos, níquel.

Esta combinación de elementos produce un material que se ha ganado un lugar clave en la cocina moderna por su equilibrio entre funcionalidad, apariencia y resistencia.

¿Qué es el acero inoxidable de grado quirúrgico?

Dentro de la familia del acero inoxidable, existe una categoría conocida como grado quirúrgico. Esta variante contiene un mayor porcentaje de molibdeno, un elemento que le otorga una resistencia en entornos más exigentes, como la cocina.



Fuente: <https://www.stainlesssteelwire.com/stainless-steel-wire-history-manufacturing-application>

PRINCIPALES VENTAJAS

- 1** **Larga vida útil.** Su estructura sólida permite que resista el uso cotidiano. Con cuidados básicos, puede conservarse en buen estado por muchos años.
- 2** **Apto para una cocina práctica y consciente.** Es un material que facilita la cocción controlada, ayudando a mantener el sabor y propiedades de los alimentos.
- 3** **Versatilidad de uso.** Se adapta a diversos tipos de cocción: hervir, saltear, cocinar al vapor, etc. Además, muchos utensilios fabricados con este material son compatibles con distintos tipos de estufas.
- 4** **Conserva su apariencia con el tiempo.** El acabado brillante es uno de sus distintivos. Aunque puede opacarse si no se seca correctamente, también puede recuperarse con una limpieza adecuada.



¿Por qué elegir utensilios de acero inoxidable grado quirúrgico?

Elegir productos de cocina fabricados con acero inoxidable grado quirúrgico puede ser una excelente decisión si buscas durabilidad, diseño y rendimiento. Royal Prestige® ofrece utensilios fabricados con materiales cuidadosamente seleccionados, que permiten cocinar con eficiencia y precisión.

El acero inoxidable es un material que ha acompañado a generaciones por su resistencia, versatilidad y capacidad de adaptarse a diferentes estilos de vida.

Con el cuidado adecuado, te acompaña en lo que más importa: cocinar, compartir y disfrutar.

Ingredientes emblemáticos de Latinoamérica

POR SEBASTIÁN TORRES

América Latina es un mosaico de culturas, colores y tradiciones. Detrás de cada ingrediente se esconde la memoria de los pueblos, la creatividad de la cocina y el calor de la familia. Descubre los ingredientes emblemáticos que siguen marcando la identidad y sabor de millones de personas.



Frijol negro: el corazón de Brasil

El frijol negro en Brasil es más que un alimento: es un símbolo de unión. La *feijoada*, un guiso de frijoles con carne, nació en tiempos coloniales y hoy es el plato nacional. Además de su sabor intenso, los frijoles negros son ricos en proteínas y fibra.

Maíz: el alma de México y Colombia

El maíz es la raíz de las cocinas de México y Colombia. En México, el nixtamal transformó la historia: al hervir los granos con cal, se obtiene la masa que da vida a tortillas, tamales y sopes. En Colombia, el maíz se disfruta en arepas y mazamoras. ¿Sabías que se han identificado más de 60 tipos de maíz nativo en México? Cada uno tiene un color, un aroma y una personalidad única.



Plátano: orgullo de República Dominicana y Ecuador

El plátano en República Dominicana y Ecuador es sinónimo de tradición. En Dominicana, el mangú de plátano verde es un desayuno clásico. En Ecuador, los patacones y bolones llenan de energía tropical cada mesa. Además de su versatilidad, este fruto es fuente de potasio y vitaminas.



Papa: la joya de los Andes en Perú

La papa en Perú es más que un alimento: es historia viva. Con más de 3,000 variedades, este tubérculo es símbolo de resiliencia en los Andes. Desde sopas y purés hasta guisos y frituras, cada papa tiene su destino en la cocina. Cultivada en climas extremos, se convirtió en sustento de civilizaciones enteras.



Carne de res: tradición argentina

Argentina y la carne de res son inseparables. El asado no es solo una comida, es un ritual que reúne a familias y amigos alrededor del fuego.

¿Lo más fascinante? Existen más de 20 cortes populares que reflejan la creatividad de los parrilleros argentinos, cada uno con su textura y sabor inconfundibles.

Explorar estos ingredientes emblemáticos de Latinoamérica es adentrarse en un viaje cultural que celebra la diversidad, la tradición y la pasión por la cocina. Porque en cada plato late la esencia de un continente lleno de historias que siguen alimentando al mundo.

BUENAS PRÁCTICAS

para almacenar tu comida

POR LEVI GAONA

¿Sabías que la manera en que guardás tus alimentos puede hacer la diferencia para mantenerlos frescos por más tiempo?

Con los **Royal Prestige® Mixing Bowls**, podés organizar y conservar mejor tu comida para cuidarte y a tu familia.



Organización inteligente

Cada alimento tiene un lugar específico en el frigorífico:



Frutas y verduras.

En los cajones diseñados para mantener su frescura.



Carnes y pescados crudos.

Siempre en la parte inferior, que es la más fría.



Huevos y lácteos.

En el interior, nunca en la puerta, para conservar una temperatura más constante.

Recipientes con tapa: tus aliados

Usar recipientes herméticos no solo evita la contaminación cruzada, también ayuda a prolongar la frescura de los alimentos.

Controla la temperatura

Verificá que tu heladera siempre esté por debajo de los 5 °C. Así evitarás la proliferación de bacterias y asegurarás que los alimentos estén en condiciones óptimas por más tiempo.

Los **Royal Prestige® Mixing Bowls** son ideales para conservar todo tipo de preparaciones. Y aplicando estos consejos, tendrás una cocina más organizada y segura.

Evitá guardar productos enlatados abiertos: podrían transferir metales a la comida.





Oportunidad Royal inspira en el E-Summit

 La Oportunidad Royal de Royal Prestige® participó en el E-Summit, un evento que reúne a personas con ideas, pasión y el deseo de construir un futuro diferente. El encuentro se llevó a cabo en la Ciudad de México y congregó a cientos de emprendedores en busca de inspiración y oportunidades reales.

 Juan Carlos Franco, Chief Sales Officer de Hy Cite, fue uno de los ponentes principales. Su charla, centrada en la Oportunidad Royal de Royal Prestige®, capturó la atención del público al mostrar cómo este modelo de negocio ya ha transformado miles de vidas en México y otros países. En sus palabras: emprender no solo es arrancar un negocio, es "atreverte a cambiar tu vida y la de quienes te rodean".



 Además, la Oportunidad Royal contó con un stand en donde atendió a los asistentes, para resolver sus dudas y compartir más sobre el modelo de venta directa, el apoyo de Hy Cite, el portafolio de productos premium y todas las ventajas que ofrece para construir un negocio propio.



ROYAL PRESTIGE®

¿Quieres saber más sobre cómo puedes iniciar tu camino con Oportunidad Royal? ¡Hacé clic acá!





ROYAL PRESTIGE®
PRESSURE COOKER

Tranquilidad al
cocinar



Conocé cómo
cuidar tus
Ollas de Presión
de Royal Prestige®
dando **clic acá.**



Descubrí tu
nueva receta
favorita. **Mirá el
video acá.**



Las Ollas de Presión de Royal Prestige® están diseñadas con cuatro
mecanismos de seguridad para que prepares tus platillos favoritos
en menos tiempo, con la confianza que te mereces.



Olla de
Presión
de 6 L



Olla de
Presión
de 10 L

Seguridad. Rapidez. Calidad.

Para más información, **contactá a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visitá RoyalPrestige.com**