

BRASIL | CELEBRAÇÕES DE FIM DE ANO 2024

No. 11

ROYAL PRESTIGE®

Magazine



Sabores mágicos
para brindar e celebrar!



ROYAL PRESTIGE®

A cada momento, uma surpresa



ROYAL PRESTIGE® STOCK POT



Clique aqui

para transformar
suas festas com as
Panelas Grandes da
Royal Prestige®.



Conheça esse e outros produtos sem sair de casa! Entre em contato com seu **Distribuidor Autorizado Independente** ou visite royalprestige.com.br. *Garantia limitada, consulte royalprestige.com.br para obter mais informações sobre as garantias de nossos produtos.

O tamanho perfeito para cada ocasião

Feitas de aço inoxidável de grau cirúrgico, as Panelas Grandes Royal Prestige® oferecem a qualidade que você precisa para preparar deliciosos banquetes para aqueles que você mais ama.



Garantia limitada de até 50 anos*, para 50 anos de celebrações incríveis.



Chef
Omar
Sandoval

Com a chegada de novembro, a magia desta estação começa a nos envolver com uma atmosfera calorosa, cheia de alegria e união.

É o momento perfeito para nos encontrarmos com aqueles que mais amamos e compartilhar histórias. Para desfrutar de pratos deliciosos e criar momentos únicos à volta da nossa mesa. Para tornar cada reunião uma ocasião especial.

Nesta edição, quisemos dar espaço a um dos protagonistas indiscutíveis: **o peru, mais do que um prato festivo (página 30)**. Descubra as qualidades e versatilidade deste ingrediente popular nos pratos de milhares de famílias.

Além disso, queremos que seu cardápio brilhe com a variedade de receitas que criamos especialmente para você.

Desde um **lombo de porco ao molho de abacaxi e coco (página 14)**, que combina sabores tropicais com a riqueza da carne, até um **pão trançado com canela (página 22)**, que dá um toque suave e doce a estas festividades.

Mas se você é daqueles que gosta de explorar outras culturas e conhecê-las através de sua história culinária, é preciso ler **comidas tradicionais para saborear no Natal (página 28)**. Talvez você descubra seu novo prato favorito.

Sem dúvida, esta época do ano gira em torno de sabores. Então, vamos honrar o amor que nos une à nossa família em cada mordida. Vamos celebrar em cada brinde as memórias incríveis que tivemos.

Espero que este novo ano traga prosperidade e felicidade para sua casa.

Boas Festas!



CELEBRAÇÕES DE FIM DE ANO 2024
NÚMERO 11
BRASIL

Direção:

Diretora de Marketing:
Daniela Ortiz

Diretor de Marketing Tradicional e Editor-Chefe:
Juan Carlos de la Vega

Diretora de Marketing de Produtos e Portfólio:
Cinthia Helena Serra Oliveira

Editor de Culinária:
Chef Omar Sandoval

Diretora de arte, fotografia e design:
Linda M. Castilleja H.

Editora-chefe:
Berenice Gutiérrez

Revisão e redação:
Lilia Mancilla
Sebastián Torres
Levi Gaona

Revisão e tradução para o português:
Heloisa Machado Agostini
Juliana Serralha Fantini

Design gráfico:
Linda M. Castilleja H.
Julie Desjarlais

Estilo gastronômico:
Las Güeras

Fotografia:
Estudio Segarra

Arte:
Las Güeras

Coordenação logística México:
Georgina Cea

Coordenação de logística Colômbia:
Jorge Mario Ospina

Descubra receitas e muito mais em nossas redes sociais!



Royal Prestige
Brasil



Royal Prestige Br
OportunidadeRoyal



Royal Prestige Br



ROYAL PRESTIGE®
PRESSURE COOKER

Nesta estação há tranquilidade...



Clique aqui
para transformar
suas festas com as
Painelas de Pressão
Royal Prestige®.



Cozinhe com confiança
em sua cozinha com as Painelas de Pressão
Royal Prestige® e seus quatro mecanismos
de segurança.



Royal Prestige®
6 L Pressure
Cooker



Royal Prestige®
10 L Pressure
Cooker

Ideal para cozinhar nesta temporada de férias e no resto do ano!

Conheça esse e outros produtos sem sair de casa! Entre em contato com seu
Distribuidor Autorizado Independente ou visite royalprestige.com.br



BRASIL, CELEBRAÇÕES DE FIM DE ANO 2024

Conteúdo

Sopa cremosa de batata com carne **10**



Sopa de abóbora com queijo **12**



Lombo de porco ao molho de abacaxi e coco **14**



Lombo de porco ao molho de laranja **18**



Bolo de natal **20**



Pão trançado com canela **22**



Surpreenda a todos com refeições espetaculares

Deixe-se cativar por estas receitas desta temporada de férias, que combinam sabores inesquecíveis e alta qualidade.

Chester
assado

16



E MAIS:



26 Presentes perfeitos para quem gosta de cozinhar

Surpreenda os entusiastas da culinária com produtos de alta qualidade que os farão brilhar como especialistas na cozinha.



28 Comidas tradicionais para saborear no Natal

Descubra a cultura de diferentes países através de seus pratos de Natal, uma combinação de sabores doces e salgados.



30 Peru, mais do que um prato festivo

Apaixone-se por este alimento pela sua versatilidade, ideal para as festas de final de ano e uma excelente opção para todo o ano.

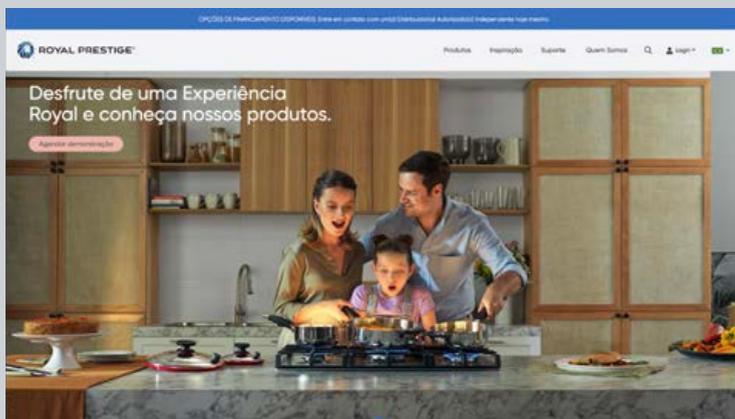


ROYAL PRESTIGE®

Tenha uma ótima experiência com a Royal Prestige®

A nossa prioridade é oferecer o melhor conteúdo, bem como a orientação e aconselhamento necessário para aproveitar ao máximo os seus produtos Royal Prestige®. Temos vários canais disponíveis para você, entre em contato conosco!

Visite o nosso site: royalprestige.com.br



Atendimento ao cliente:

Telefone:

0800-777-2310

WHATSAPP:

(11) 4560-6974

Horário de atendimento:

Segunda-feira a sexta-feira:
08:00 às 20:00

Sábado:

09:00 às 13:00

Encontre-nos em:



Royal Prestige Br
Oportunidade Royal



Royal Prestige Br



Royal Prestige
Brasil

Escreva para nós!

sac@royalprestige.com.br

O que mais você precisa NA SUA COZINHA?



Royal Prestige®
Power Blender



Frigideiras
Gourmet
Royal Prestige®



Paelleras
Royal Prestige®



Assadeira Oval
Royal Prestige®

Panelas, frigideiras e utensílios



Panelas de Pressão
Royal Prestige®
Pressure Cooker



Sistemas de Cozinha
Royal Prestige®



Panelas Grandes
Royal Prestige® Stockpot



Frigideiras
Royal Prestige®
Deluxe Easy Release

Eletrodomésticos



Royal Prestige®
Maxtractor™



Royal Prestige®
Tábua de Bambu



Royal Prestige®
All-In-One Knife block

Utensílios para preparar bebidas



Royal Prestige®
Chocolatera



Royal Prestige®
Royal Espresso

Confira nosso
portfólio
completo em
royalprestige.com.br



Sopa cremosa de batata com carne

Ingredientes

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 kg de carne moída | 1 colher de chá de ervas finas |
| Sal e pimenta-do-reino, a gosto | 1½ litro de caldo de legumes |
| 1 colher de sopa de manteiga | 500 ml de creme de leite |
| ½ cebola branca, picada | 500 gramas de queijo cheddar |
| 3 cenouras, em cubos pequenos | PARA ACOMPANHAR: |
| 3 palitos de aipo, cortados em cubos pequenos | Pão baguete, fatiada |
| 500 gramas de batata bolinha, cortada pela metade | |



Benefício Royal Prestige®

Cozinhe sem adição de óleo ou gordura.

Modo de preparo:

- 1 Tempere a carne com sal e pimenta e reserve.
- 2 Coloque o Royal Prestige® Smart Temp na caçarola de 3.8 L Royal Prestige® e pré-aqueça em fogo médio-alto. Quando o leão Royal Prestige® aparecer na parte superior do Smart Temp, remova-o cuidadosamente pela alça.
- 3 Adicione a carne e cozinhe até dourar. Reserve.
- 4 Adicione a manteiga e refogue a cebola, a cenoura e o aipo, com a caçarola meia-tapada, por 3 minutos.
- 5 Integre as batatas, ervas finas e caldo de legumes. Tampe a caçarola com a Válvula Redi-Temp™ aberta e cozinhe em fogo médio até assobiar.
- 6 Quando apitar, reduza o fogo, feche a válvula e cozinhe por 10 minutos.
- 7 Junte o creme de leite, o queijo e a carne moída. Deixe ferver por mais 5 minutos e ajuste os temperos.
- 8 Sirva.



Rendimento:
10 a 12
porções



**Utensílio
Royal Prestige®
em destaque:**
Caçarola
de 3.8 L
Royal Prestige®



**Tempo
de preparo:**
35 minutos

Sopa de abóbora com queijo

Ingredientes

5 xícaras de abóbora madura, em cubos

1 cebola picada

1 dente de alho esmagado

2 colheres de sopa de óleo

4 xícaras de caldo de legumes ou galinha

Sal a gosto

200 gramas de creme de leite

1 pitada de noz-moscada

PARA DECORAR:

1 xícara de queijo muçarela, em cubos



Benefícios Royal Prestige®

Desfrute de uma refeição fácil e deliciosa, em minutos.

Misture com potência em segundos.

Modo de preparo:

- 1 Na Panela de 2.8 L Royal Prestige®, refogue a abóbora, a cebola, o alho e o óleo em fogo médio até dourar levemente.
- 2 Despeje o caldo de legumes, tempere com sal, misture e leve para ferver.
- 3 Quando ferver, reduza o fogo e cozinhe com a panela descoberta, mexendo ocasionalmente, até que a abóbora esteja macia.
- 4 Deixe esfriar um pouco e processe por porções no Royal Prestige® Power Blender.
- 5 Retorne a mistura para a panela e adicione o creme de leite e a noz-moscada.
- 6 Aqueça por alguns minutos antes de servir e decore.



Rendimento:
6 porções



Utensílio
Royal Prestige®
em destaque:
Panela de 2.8L
Royal Prestige®



Tempo
de preparo:
1 hora
e 30 minutos





Lombo de porco ao molho de abacaxi e coco

Ingredientes

1 kg de lombo de porco,
em cubos médios
½ cebola, em cubos médios
1½ xícaras de abacaxi,
em cubos médios
3 cenouras fatiadas
1 pimentão verde, em cubos médios
8 raminhos de salsa picada

PARA O MOLHO:

1½ xícaras de suco de abacaxi
1¼ xícaras de leite de coco
Sal e pimenta a gosto

PARA ACOMPANHAR:

Arroz branco cozido no vapor,
a gosto



Benefícios Royal Prestige®

Cozinhe sem adição de óleo ou gordura.
Misture com potência em segundos.

Modo de preparo:

- 1 No Royal Prestige® Power Blender, processe os ingredientes para o molho. Reserve.
- 2 Tempere o lombo de porco com sal e pimenta.
- 3 Coloque o Royal Prestige® Smart Temp na superfície da Paellera de 25 cm Royal Prestige® e pré-aqueça em fogo médio. Quando o leão Royal Prestige® aparecer na parte superior do Smart Temp, remova-o cuidadosamente pela alça.
- 4 Sele o lombo até dourar, com a Paellera meia-tapada.
- 5 Adicione a cebola e cozinhe por alguns minutos, para amolecer um pouco.
- 6 Adicione o abacaxi e as cenouras. Tampe a Paellera e cozinhe por 3 minutos.
- 7 Adicione o pimentão, a salsa e o molho. Tampe a Paellera novamente, com a Válvula Redi-Temp™ fechada, e cozinhe por mais 20 minutos.
- 8 Sirva.



Rendimento:
8 porções



**Utensílio
Royal Prestige®
em destaque:**
Paellera de 25 cm
Royal Prestige®



**Tempo
de preparo:**
1 hora
e 30 minutos

Chester assado

Ingredientes

1¼ litros de suco de laranja

1 colher de sopa de chimichurri

1 colher de chá de páprica

Açafrão a gosto

Curry, a gosto

Ervas finas, a gosto

Manjeriço, a gosto

5 dentes de alho esmagados

3 colheres de sopa de manteiga

1 chester temperado de
aproximadamente 3 quilos



Benefício Royal Prestige®

Cozinhe no fogão, sem usar o forno.

Modo de preparo:

- 1** Em uma tigela, misture bem todos os ingredientes, exceto o chester, até obter uma mistura cremosa e homogênea.
- 2** Envernize o chester com a mistura, por fora e por dentro.
- 3** Na Assadeira Royal Prestige®, despeje o restante da mistura, coloque a grelha e adicione o chester. Tampe a assadeira e cozinhe em fogo médio por aproximadamente 2 horas.
- 4** Retire a tampa e leve ao forno a 180 °C por 15 minutos ou até dourar.
- 5** Sirva.



Rendimento:
8 porções



**Utensílio
Royal Prestige®
em destaque:**
Assadeira Royal
Prestige®



**Tempo
de preparo:**
2 horas
e 50 minutos





Lombo de porco ao molho de laranja

Ingredientes

3 quilos de lombo de porco	1 xícara de vinho branco
Sal e pimenta-do-reino a gosto	1 xícara de caldo de legumes
1 cebola branca, cubos grandes	1 colher de chá de açúcar
1 brócolis pequeno, em floretes	1 colher de chá de pimenta calabresa em flocos
1 raminho de manjerona	1½ colher de sopa de amido de milho
2 raminhos de tomilho	Sal e pimenta-do-reino, a gosto
1 xícara de azeitonas pretas	PARA ACOMPANHAR:
2 laranjas, fatiadas	Purê de batatas
PARA O MOLHO:	
2 litros de suco de laranja	



Benefício Royal Prestige®

Cozinhe no fogão,
sem usar o forno.

Modo de preparo:

- 1 Tempere a carne com sal e pimenta e reserve.
- 2 Em uma tigela, misture os ingredientes do molho e reserve.
- 3 Coloque o Royal Prestige® Smart Temp na Assadeira Royal Prestige® e pré-aqueça em fogo médio-alto. Quando o leão Royal Prestige® aparecer na parte superior do Smart Temp, remova-o cuidadosamente pela alça.
- 4 Sele a carne, com a Assadeira tampada.
- 5 Adicione o resto dos ingredientes e despeje o molho sobre o lombo.
- 6 Tampe a Assadeira e cozinhe por 45 minutos.
- 7 Sirva.



Rendimento:
12 porções



**Utensílio
Royal Prestige®
em destaque:**
Assadeira Royal
Prestige®



**Tempo
de preparo:**
70 minutos

Bolo de natal

Clique para assistir o vídeo



Benefício Royal Prestige®

Cozinhe uma deliciosa
sobremesa no fogão.

Ingredientes

- 350 gramas de farinha
- 20 gramas de amido de milho
- 12 gramas de fermento em pó
- 190 gramas de manteiga sem sal, amolecida
- 220 gramas de açúcar
- Raspas de 2 limões
- Raspa de 1 laranja
- 1 colher de chá de canela em pó
- ½ colher de chá de sal
- 4 ovos grandes
- 160 ml de leite integral
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 30 gramas de passas douradas
- 30 gramas de passas pretas
- 25 gramas de nozes torradas, picadas
- 25 gramas de amêndoas torradas, picadas
- 25 gramas de frutas vermelhas cristalizadas
- 25 gramas de frutas cristalizadas verdes
- 20 gramas de damascos secos, em cubos pequenos
- Manteiga

Modo de preparo:

- 1 Em uma tigela, misture a farinha, o amido de milho e o fermento. Reserve.
- 2 Em uma tigela maior, misture a manteiga, o açúcar, as raspas, a canela em pó e o sal por 8 minutos ou até que a mistura fique fofa e fique com uma cor amarela pálida.
- 3 Adicione os ovos, um de cada vez, mexendo até integrar.
- 4 Adicione o leite e o extrato de baunilha, misture bem.
- 5 Aos poucos, integre a mistura de farinha, até que tudo esteja mesclado.
- 6 Adicione o restante dos ingredientes e misture bem.
- 7 Unte o Caçarola de 5.7 L Royal Prestige® com manteiga, despeje a massa e espalhe uniformemente.
- 8 Tampe a caçarola com a Válvula Redi-Temp™ fechada e cozinhe em fogo muito baixo por 40 minutos ou até que o bolo esteja cozido.
- 9 Retire da caçarola e decore com nozes e frutas cristalizadas, a gosto.



Rendimento:
8 porções



Utensílio
Royal Prestige®
em destaque:
Caçarola de 5.7 L
Royal Prestige®



Tempo
de preparo:
40 minutos





Pão trançado com canela



Benefício Royal Prestige®

Cozinhe uma deliciosa sobremesa no fogão.

Ingredientes

2¼ xícaras de farinha

¼ xícara de açúcar

2 colheres de chá de fermento instantâneo

1 colher de chá de sal

1 xícara de água morna

2 colheres de sopa de azeite

PARA O RECHEIO DE CANELA:

½ xícara de manteiga sem sal amolecida

½ xícara de açúcar mascavo escuro

2 colheres de sopa de canela em pó

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de chá de sal

PARA DECORAR:

Açúcar de confeiteiro

Modo de preparo:

- 1 Em uma tigela, misture bem a farinha, o açúcar, o fermento e o sal.
- 2 Faça um buraco no centro e adicione a água morna e o óleo.
- 3 Aos poucos, junte a farinha com uma espátula de silicone.
- 4 Integre bem todos os ingredientes, com as mãos, sove por 10 minutos e molde a massa em uma esfera.
- 5 Unte levemente uma tigela com spray de cozinha, coloque a massa e borrife com óleo também. Tampe a tigela e deixe a massa dobrar de tamanho por cerca de 1 hora.
- 6 Em outra tigela, bata a manteiga para o recheio de canela e acrescente o restante dos ingredientes. Misture bem e reserve.
- 7 Retire a bola de massa e coloque-a sobre uma superfície levemente enfarinhada.
- 8 Usando um rolo, alise a massa e estenda-a em um retângulo com cerca de 60 cm de comprimento.
- 9 Espalhe uma camada uniforme do recheio de canela sobre a massa, deixando uma borda de 1,5 cm.
- 10 Abra a massa pelo lado mais comprido, apertando as pontas para que o recheio não saia.
- 11 Corte o rolo de massa ao meio no sentido do comprimento. Separe as duas partes e comece a trançar em uma das pontas, colocando um lado em cima do outro.
- 12 Quando a trança estiver pronta, forme um fio, sele as pontas e borrife com spray de cozinha.
- 13 Unte o fundo da Paellera de 25 cm Royal Prestige® com spray de cozinha e coloque a massa com cuidado.
- 14 Tampe a Paellera com a Válvula Redi-Temp™ fechada e deixe descansar por 10 minutos.
- 15 Cozinhe em fogo baixo por 35 minutos.
- 16 Retire da Paellera, decore e sirva.



Rendimento:
8 porções



Utensílio
Royal Prestige®
em destaque:

Paellera de 25 cm
Royal Prestige®



Tempo
de preparo:
2 horas





ROYAL PRESTIGE®
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE

O Natal é mais fácil de compartilhar com o Deluxe Easy Release!

Desfrute de todo o sabor desta temporada de férias em família e surpreenda-os com a tecnologia antiaderente Royal Prestige® Deluxe Easy Release.



Clique aqui
e inspire-se com
Royal Prestige®
Deluxe Easy Release.



**Revestimentos antiaderentes de excelência, que
refletem a qualidade única da Royal Prestige®.**

Conheça esse e outros produtos sem sair de casa! Entre em contato com seu
Distribuidor Autorizado Independente ou visite royalprestige.com.br

Presentes perfeitos

PARA QUEM GOSTA DE COZINHAR

POR LILIA MANCILLA

Você está procurando o presente ideal para aquela pessoa especial que adora cozinhar ou quer aprender? Nesta temporada de férias, surpreenda-a com opções especiais. Confira algumas sugestões que preparamos para você.



MaXtractor

Um espremedor é o presente excepcional para quem gosta de ingredientes frescos e naturais. O **Royal Prestige® MaXtractor™** processa suco de frutas, vegetais e folhas verdes com sua tecnologia de prensagem a frio; você pode até preparar sorvetes e smoothies. Além disso, seu motor silencioso permite usá-lo pela manhã sem interromper o descanso dos outros.



Cepo para facas

Um bom conjunto de facas é essencial em qualquer cozinha. Considere as facas de aço inoxidável de padrão alemão da **Royal Prestige®**. Elas são elegantes, duráveis e vêm com uma garantia limitada de até 50 anos. Presentear com facas de qualidade é oferecer uma ferramenta que durará muitos anos, perfeita para cortar, picar e preparar pratos deliciosos.



Panela de Pressão

Uma panela de pressão eficiente é fundamental para cozinhar em menos tempo, especialmente durante as férias. As **Panelas de Pressão Royal Prestige®** lhe darão a confiança que você merece na cozinha, graças aos seus quatro mecanismos de segurança. Este presente rapidamente se tornará o seu favorito, pois é ideal para preparar deliciosas refeições.



Liquidificador

Nem todos os liquidificadores são iguais. O **Royal Prestige® Power Blender** permite que você crie de tudo, desde smoothies a farinhas com suas sementes favoritas. Com seu motor potente, você pode experimentar aquelas receitas que sempre quis fazer no conforto da sua casa. Este presente é ideal para quem quer levar sua culinária para o outro nível!

**Escolha presentes
que combinem
funcionalidade e qualidade.**

Essas opções são ideais para quem gosta de cozinhar e mostrar seu bom gosto. Neste Natal, surpreenda seus entes queridos com algo especial. Descubra esses produtos e muito mais em royalprestige.com.br

Transforme a sua cozinha em um espaço de prazer e inspiração!



Comidas tradicionais

PARA SABOREAR NO NATAL

POR SEBASTIÁN TORRES

Quer descobrir como é o sabor do Natal em outros países? Neste passeio, exploraremos os pratos tradicionais de Natal que nos conectam às nossas raízes, desde sabores doces e picantes até guloseimas salgadas que conquistam qualquer paladar.



Peru assado Estados Unidos

O peru recheado é o rei indiscutível da mesa de festas para os jantares tradicionais de Ação de Graças. Preparado com ervas frescas, especiarias e muitas vezes acompanhado de *molho*, purê de batata e vegetais.

Fonte: The Culture Trip, theculturetrip.com



Romeritos com mole

México

Esta planta, *romeritos*, é consumida no México desde os tempos pré-hispânicos. É normalmente preparada com batata cambráia e mole, um tipo de molho muito tradicional para comemorar as férias de Natal.



Coxa de porco assada

República Dominicana

Marinada com alho, orégano e laranja azeda, esta carne suculenta é acompanhada de arroz moro, saladas e banana madura frita.



Seco de chivo

Equador

O seco de chivo, um guisado feito com carne de cabra cozida com cerveja, especiarias e ervas. Acompanhado de arroz e banana madura, reflete o amor pela comida caseira e a riqueza da gastronomia equatoriana.



Churrasco e vitel toné

Argentina

O churrasco argentino brilha em qualquer estação do ano. O Vitel toné, de origem italiana, é outra opção de prato frio que consiste em fatias finas de carne bovina banhadas em molho de atum, maionese e alcaparras.



Leite-creme e bolinhos fritos

Colômbia

Embora o leitão e a pamonha sejam mais populares, a dupla de leite-creme com bolinhos fritos não fica muito atrás. O leite-creme é uma sobremesa cremosa, feita de leite, rapadura e canela, enquanto os bolinhos são bolinhas fritas de massa de queijo.



Peru peruano e panetone

Perú

O peru assado é o protagonista do Natal peruano, que muitas vezes é preparado com um toque local, marinado com pimenta, cominho e outras especiarias típicas, sem descurar o inevitável panetone e o chocolate quente.



Um banquete vibrante e único

Brasil

O cardápio natalino no Brasil combina elementos de diferentes culturas, com destaque para o peru recheado ao estilo americano, lombo de porco e farofa, uma mistura de farinha de mandioca com ingredientes como ovo, azeitonas e bacon.

Dos pratos mais simples aos banquetes mais elaborados, a mesa de Natal torna-se uma ponte que une os corações, não importa a língua, o clima ou o lugar. **Visite nosso site oficial royalprestige.com.br** e descubra uma maneira deliciosa de se conectar com nossas tradições.

PERU mais do que um prato festivo

O peru, tradicionalmente associado às festividades dessas datas, é muito mais do que apenas um alimento sazonal. Esta ave oferece uma grande variedade de benefícios nutricionais que a tornam um excelente alimento.

POR LEVI GAONA

Cortar é importante

A carne de peru escura, que inclui as pernas e coxas, tende a ter mais gordura e calorias do que a carne branca, então esta última contém um pouco mais de proteína. Além disso, a pele do peru é rica em gordura, o que significa que os cortes com pele têm mais calorias e gordura do que os cortes sem pele.

Uma iguaria nutritiva

O peru é uma ótima fonte de proteína, além de uma grande quantidade de minerais e vitaminas. Duas fatias (84 gramas) contêm, entre outros nutrientes:

- 117 calorias
- Vitamina B3, B6 e B12
- 27 gramas de proteína
- Zinco
- Potássio

Cuidado com os alimentos processados

Recomenda-se ter em mente que os produtos processados de peru, como presunto, e salsichas, podem ser ricos em sódio.

O sódio é frequentemente adicionado como conservante ou para realçar o sabor, e o consumo excessivo pode aumentar o risco de doenças cardiovasculares.

Aproveite essas festividades para incluir peru em suas refeições, com sua receita favorita. Lembre-se que você pode cozinhá-lo no fogão com a Assadeira Royal Prestige®.

Reúna a família e aproveite momentos especiais com refeições cheias de sabor!

Fonte: "Tudo o que você precisa saber sobre carne de peru", Healthline. <https://www.healthline.com/nutrition/turkey#salt-content>





ROYAL PRESTIGE®
COOKING SYSTEMS

WOW! Olé! Mamma mia!

Cozinhe pratos internacionais, como paella, pizza, ensopados e uma grande variedade de receitas, sem adicionar óleo ou gordura, com as Paelleras da Royal Prestige®.



Adquira sua Paellera de 35,5 CM com o Sistema de Cozinha Especial de 8 Peças Royal Prestige®.

Refeições deliciosas, recordações memoráveis.

Conheça esse e outros produtos sem sair de casa! Entre em contato com seu Distribuidor Autorizado Independente ou visite royalprestige.com.br



ROYAL PRESTIGE®
OVAL ROASTER

Natal em pleno sabor

Ideal para cozinhar iguarias no seu próprio caldo: peru, perna, lombo, salmão e muito mais!

Com a Assadeira Royal Prestige®, encha esta época festiva de sabor, assando no fogão ou dentro do forno, com até 50 anos* de garantia limitada.

Surpreenda-os e viva a experiência mágica da Royal Prestige®.

Conheça esse e outros produtos sem sair de casa! Entre em contato com seu **Distribuidor Autorizado Independente** ou visite royalprestige.com.br

*Garantia limitada, consulte royalprestige.com.br para obter mais informações sobre as garantias de nossos produtos.

★
Clique aqui
e descubra a
receita perfeita
para esta
temporada
de férias.

