

ROYAL PRESTIGE®

Magazine

Lo mejor se
cocina en casa

Convierte lo cotidiano
en sabores
extraordinarios.



ROYAL PRESTIGE®

Nunca dejas de sorprenderte



ROYAL PRESTIGE®
MULTIPAN

11 funciones en 1 sartén



Para más información, contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visita RoyalPrestige.com

Prepara una gran variedad de recetas aprovechando cada una de sus funciones:

- Sellar
- Brasear
- Hervir
- Cocer al vapor
- Sofreír
- Dorar
- Hornear
- Cocer a fuego lento
- Asar
- Saltear
- Colar



Más que un sartén, toda una experiencia culinaria.





¡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 tú puedes 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)**.

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

¡Viva el sabor latino!



SEPTIEMBRE 2025 | NÚMERO 15
COLOMBIA

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:
Cinthia 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:
Sonja Cabrera

Coordinación de logística Colombia:
Jorge Mario Ospina



¡Descubre recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



Royal Prestige Colombia Oficial



ROYAL PRESTIGE®
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE

No dejes nada en el sartén



★
Descubre todas
las posibilidades
que te brinda
Royal Prestige®
Deluxe Easy
Release.



Gracias a la tecnología antiadherente de **Deluxe Easy Release de Royal Prestige®**, preparas tus comidas favoritas de forma práctica y usando poco aceite.



Momentos deliciosos, sin esfuerzo.

Para más información, contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visita RoyalPrestige.com

Contenido

¡Vive 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**



Huevos benedictinos en arepa **12**



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



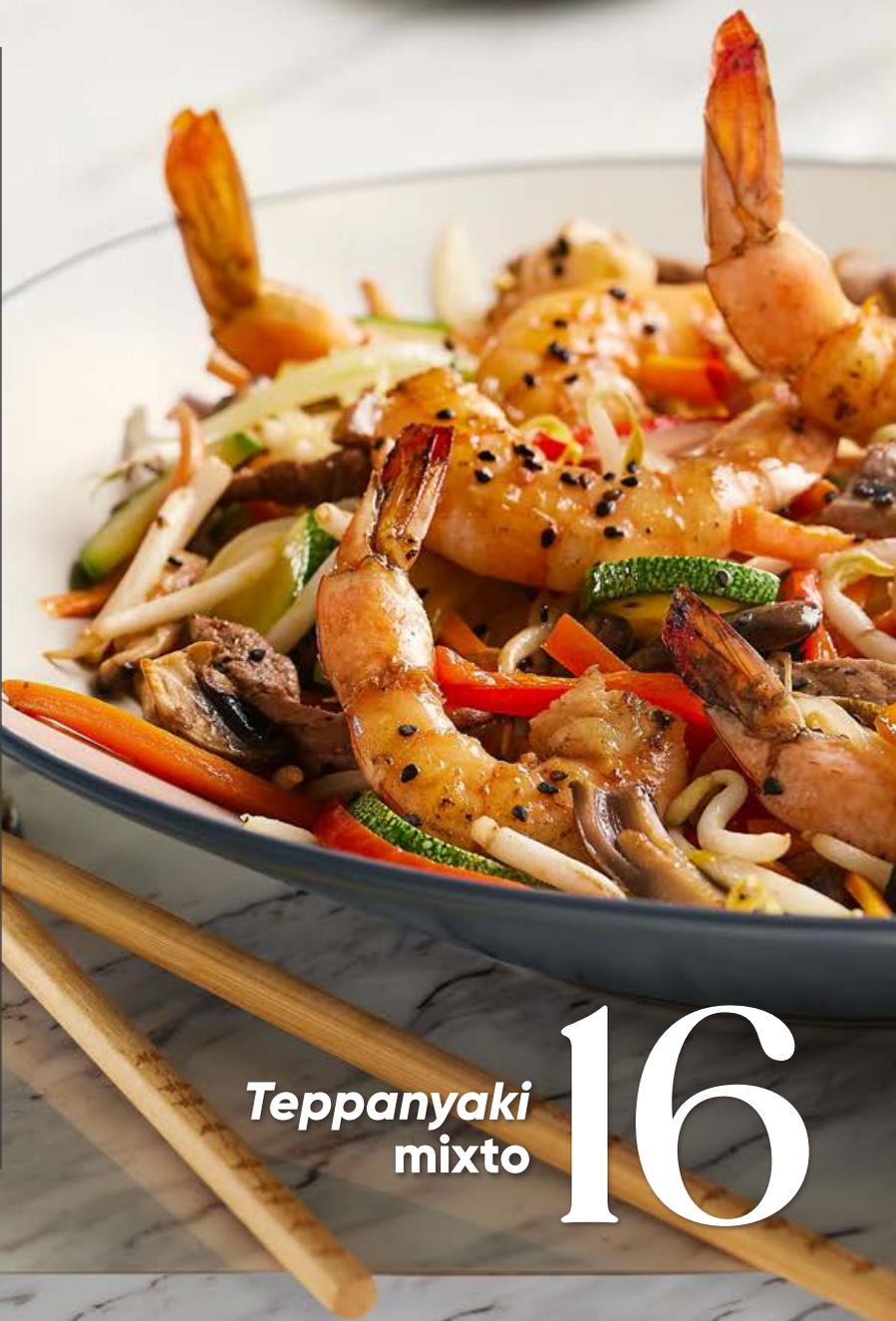
Estofado de res a la cazadora **18**



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



Crepes Suzette **22**



**Teppanyaki
mixto**

16

ADEMÁS:



26

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

Conoce 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:
explora los alimentos que narran la
identidad culinaria de nuestra región.



30

**Buenas prácticas para
almacenar tu comida**

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

Te acompañamos en tu experiencia

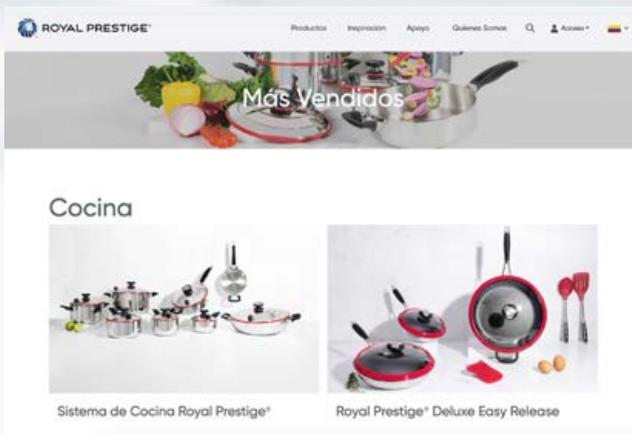


ROYAL PRESTIGE®

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 ti, ¡contáctanos!

Visita nuestro sitio web:
royalprestige.com



Contactanos por WhatsApp



Royal Bot

Asistencia por WhatsApp para clientes de Royal Prestige®.

Teléfono: (+57)-601-7430546

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

Atención al cliente:

Teléfono: 6017437007 /
01 8000 187 449

Correo electrónico:
servicioalcliente.co@hycite.com

Horarios de atención

Lunes a jueves:
08:00 a 19:00 horas

Viernes:

08:00 a 18:00 horas

Sábado:

08:00 a 12:00 horas

Encuétranos en:



Royal Prestige Colombia Oficial



¿Qué más te hace falta en tu cocina?



Royal Prestige®
Power Blender Max



Royal Prestige®
Stock Pot



Royal Prestige®
Precision Cook



Royal Prestige®
Juicer



Royal Prestige®
Paella Pan



Royal Prestige®
Pressure Cooker



Royal Prestige®
ExperTea



Royal Prestige®
Espresso



Royal Prestige® Deluxe Easy
Release Skillet Set



Conoce
nuestro
catálogo completo en
royalprestige.com



Pasta con mejillones al vino blanco



Rinde
4 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida
fácil y deliciosa en minutos.



**Tiempo de
preparación**
30 minutos

Ingredientes

- 3 cdas de mantequilla
- ¼ de cebolla, finamente picada
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- ½ taza de tomates deshidratados, 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 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Paellera de 10" (26 cm) de Royal Prestige® y precalienta 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 Agrega la mantequilla, la cebolla, el ajo, los tomates y los mejillones.
- 3 Mezcla bien y deja cocinar con la paellera entretapada por 1 minuto.
- 4 Integra el vino blanco y deja reducir a la mitad.
- 5 Apaga el fuego y añade las nueces. Salpimienta e incorpora la pasta.
- 6 Sirve.



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

Huevos benedictinos en arepa



Rinde
2 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Licúa con potencia en segundos.



Tiempo de preparación
30 minutos

Ingredientes

- 4 lonchas de tocineta
- 3 L de agua 4 huevos grandes
- 4 lonchas de queso manchego o mozzarella
- 4 arepas, ya cocidas

PARA LA SALSA HOLANDESA:

- 3 yemas de huevo
- 2 cdas de zumo de limón
- 1 pizca de pimienta de cayena
- ½ taza de mantequilla sin sal, derretida (también se puede usar mantequilla clarificada)
- Sal, al gusto

PARA DECORAR:

- Cebollín, finamente picado
- Cilantro, finamente picado

Preparación

- 1 En la Royal Prestige® Power Blender Max, licúa a velocidad alta las yemas, el zumo de limón, la pimienta y sal al gusto, hasta que esté consistente.
- 2 Vierte lentamente la mantequilla y bate a velocidad media hasta que emulsione.
- 3 Rectifica sazón y reserva.
- 4 Rocía aceite a la superficie del Sartén de 10" (25 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release y déjalo precalentar por 30 segundos a fuego medio.
- 5 Cocina la tocineta hasta que se dore.
- 6 Agrega las arepas cocidas y cocínalas un par de minutos por cada lado para que se calienten. Resérvalas calientes.
- 7 En la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige®, coloca el agua, tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y calienta a fuego medio-alto hasta que silbe.
- 8 Baja el fuego a medio-bajo y deja que se reduzca a fuego lento hasta que el agua apenas ondule.
- 9 Rompe un huevo en un tazón, sin que se rompa la yema.
- 10 Mueve el agua con una cuchara de forma circular y hacia un solo sentido. Añade lentamente el huevo al agua y cuécelo de 3 a 5 minutos, o hasta que la clara esté firme y la yema aún esté suelta. Repite el proceso con el resto de los huevos.
- 11 Con una cuchara, ponlos en un plato con papel absorbente.
- 12 Sirve colocando una loncha de tocino y un huevo sobre cada arepa y baña con salsa holandesa. Decora.



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Royal Prestige® Power
Blender Max



Costillas con salsa de vino tinto y puré de papa



Rinde
4 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Licúa directamente en tus ollas, sartenes y tazones.



Tiempo de preparación
45 minutos

Ingredientes

6 milanasas de res, en tiras
4 costillas de 300 g cada una
15 ml de aceite
20 g de mantequilla
120 g de tocino, picado
2 zanahorias, en rodajas
2 ramas de apio, fileteado
10 cebollas largas, sin tallos
30 g de harina
400 ml de vino tinto
200 ml de caldo de res
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 cdta de ajo en polvo
200 ml de crema agria
30 g de mantequilla a temperatura ambiente
½ cdta de nuez moscada en polvo
Sal y pimienta negra, al gusto

Preparación

- 1 Salpimenta las costillas y reserva.
- 2 En un tazón, agrega todos los ingredientes para el puré. Salpimenta y procesa con la Royal Prestige® Power Blender Go Plus, hasta tener una textura uniforme. Reserva.
- 3 En el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige®, calienta el aceite y la mantequilla a fuego medio por unos minutos.
- 4 Sella la carne por todos sus lados y reserva.
- 5 Añade el tocino, las zanahorias, el apio y las cebollas. Cocina por un par de minutos.
- 6 Agrega la harina y cocina por 1 minuto.
- 7 Incorpora el resto de los ingredientes y las costillas.
- 8 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina de 20 a 25 minutos.
- 9 Sirve.



Utensilio destacado Royal Prestige®

Royal Prestige® Power
Blender Go Plus



Teppanyaki mixto



Rinde
4 a 6 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Aprovecha varias funciones al cocinar con un solo sartén.



Tiempo de preparación
20 minutos

Ingredientes

- 6 milanesas de res, en tiras
- 1 cda de aceite de ajonjolí
- ½ cebolla, fileteada
- 4 dientes de ajo, finamente picados
- 2 cm de jengibre, finamente picado (opcional)
- 1 zucchini mediano, en medias lunas
- 2 zanahorias, en julianas
- 2 pimientos morrones rojos, sin semillas y en julianas
- 500 g de camarones medianos, limpios, sin cabeza y en mitades
- 300 g de champiñones, en cuartos
- 100 ml de salsa de soya
- 150 g de germen de soya
- Sal y pimienta negra, al gusto

PARA DECORAR:

Ajonjolí

Preparación

- 1 Salpimienta las tiras de res y reserva.
- 2 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro del Royal Prestige® MultiPan y precalienta 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.
- 3 Agrega el aceite de ajonjolí y dora las tiras de res.
- 4 Añade la cebolla, el ajo y el jengibre. Sofríe por unos 2 minutos.
- 5 Incorpora el zucchini y las zanahorias. Deja cocinar con el sartén entretapado por un par de minutos más.
- 6 Integra los pimientos, los camarones y champiñones. Tapa y cocina hasta que los camarones estén cocidos.
- 7 Vierte la salsa de soya y deja reducir por 1 minuto.
- 8 Incorporar bien el germen de soya y rectifica sazón.
- 9 Sirve.



Utensilio destacado Royal Prestige®
Royal Prestige® MultiPan



Estofado de res a la cazadora



Rinde
5 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cocina más rápido
con seguridad.



**Tiempo de
preparación**
40 minutos

Ingredientes

1 kg de carne de res
300 g de tocino, 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 res
Hierbas de olor
3 ramas de perejil
1 rama de romero fresco
2 cdas de maicena
Sal y pimienta negra, al gusto

Preparación

- 1 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige® y precalienta 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 Sella la carne de res y el tocino por todos sus lados a fuego medio.
- 3 Añade el resto de los ingredientes y salpimenta.
- 4 Cierra la olla, gira la válvula reguladora al ícono de presión y cocina a fuego medio-alto.
- 5 Cuando se genere presión y se eleve el pin indicador, reduce a fuego medio-bajo y cocina por 25 minutos.
- 6 Apaga el fuego y gira la válvula reguladora al ícono de liberación de vapor.
- 7 Espera a que se libere toda la presión y, cuando baje el pin indicador, abre la olla.
- 8 Sirve.



Utensilio

destacado Royal Prestige®

Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige®



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



Rinde
5 porciones



Beneficios Royal Prestige®

- Cocina sin aceite ni grasas añadidas y con menos agua.
- Licúa directamente en tus ollas, sartenes y tazones.



Tiempo de preparación
40 minutos

Ingredientes

- 5 medallones de res
- ½ cebolla, en cubos medianos
- 4 dientes de ajo, finamente picados
- 1 ramita de tomillo
- 1 taza de cerveza
- ½ taza de jugo de piña
- ½ cdta de paprika
- 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
- 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 Salpimenta los medallones de res y reserva.
- 2 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige® y precalienta 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.
- 3 Sella los medallones durante 5 minutos por cada lado.
- 4 Agrega el resto de los ingredientes para los medallones, tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina por 15 minutos. Reserva.
- 5 Envuelve 3 mitades de espárragos con jamón serrano. Repite el proceso hasta terminar los ingredientes. Colócalos en el Colador Mediano de Royal Prestige® y reserva.
- 6 En la Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige®, agrega las batatas, la cúrcuma, el agua y el ajo. Coloca el colador sobre la olla, tapa con la válvula abierta y cocina a fuego medio.
- 7 Reduce a fuego bajo, cierra la válvula y deja cocinar por 8 minutos más.
- 8 Apaga el fuego, destapa, retira el colador con cuidado y reserva.
- 9 Añade el resto de los ingredientes para el puré a la olla y procesa con la Royal Prestige® Power Blender Go Plus, hasta tener una consistencia cremosa. Cocina durante 2 minutos más a fuego medio.
- 10 Sirve los medallones, acompañados con puré y espárragos.



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Royal Prestige® Power
Blender Go Plus



Crepes Suzette



Rinde
10 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Licúa con potencia en segundos.



Tiempo de preparación
45 minutos

Ingredientes

Mantequilla suficiente

PARA LAS CREPAS:

250 ml de leche entera

120 g de harina

20 g de mantequilla derretida

1 huevo

40 g de azúcar

15 ml de extracto de vainilla

PARA LA SALSA:

50 g de mantequilla

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:

Gajos de naranja

Preparación

- 1 En la Royal Prestige® Power Blender Max, licúa los ingredientes para las crepas, hasta que tenga una consistencia uniforme. Vierte la mezcla en un tazón, tapa y refrigera por 20 minutos.
- 2 Humedece con mantequilla el Sartén de 12" (30 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release y precalienta a fuego medio por 40 segundos.
- 3 Vierte un poco de la mezcla en el sartén y esparce de manera uniforme, formando una tortilla delgada. Cocina alrededor de un minuto por cada lado, hasta dorar ligeramente.
- 4 Dobra los crepes en cuadros o triángulos y reserva en un plato. Repite el proceso hasta terminar con toda la mezcla. Cubre las crepas con plástico de cocina.
- 5 En el Sartén Gourmet de 10" (24 cm) de Royal Prestige®, funde la mantequilla a fuego medio.
- 6 Incorpora el azúcar y ambos jugos hasta formar un jarabe.
- 7 Agrega el brandy y el licor de naranja y flamea.
- 8 Baña los crepes con la salsa y decora con gajos de naranja.



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Royal Prestige® Power
Blender Max



Un sorbo distinto para cada momento

★
Da clic aquí
para descubrir
una receta que
deleitará tus
sentidos.



ROYAL PRESTIGE®
CHOCOLATERA

Para más información, contacta a tu Distribuidor
Autorizado Independiente o visita RoyalPrestige.com

Disfruta de tus bebidas favoritas con un sabor auténtico, gracias al acero inoxidable grado quirúrgico. Diseñadas con gran capacidad, son ideales para consentirte a ti y compartir con quienes más quieres.



Conoce cómo cuidar tu Royal Prestige® ExperTea dando *[clic aquí.](#)*



ROYAL PRESTIGE®
EXPERTEA

Calidad que se sirve en cada taza.

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

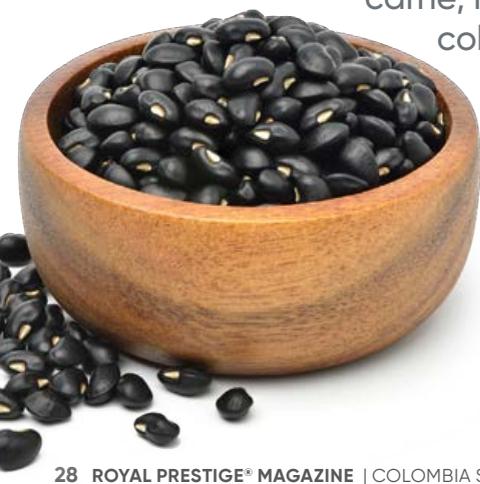


POR SEBASTIAN TORRES

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.



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.



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.

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 guardas tus alimentos puede hacer la diferencia para mantenerlos frescos por más tiempo?

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



Organización inteligente

Cada alimento tiene un lugar específico en tu heladera:



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

Verifica 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.

Evita 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? ¡Haz clic aquí!





ROYAL PRESTIGE®
PRESSURE COOKER

Tranquilidad al
cocinar



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



Descubre tu
nueva receta
favorita. **Mira 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, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visitá RoyalPrestige.com**