

ROYAL PRESTIGE®

Magazine

Lo mejor se
cocina en casa

Convierte lo cotidiano
en sabores
extraordinarios.



ROYAL PRESTIGE®

Nunca dejas de sorprenderte





ROYAL PRESTIGE®
COOKING SYSTEMS

Sorprende 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.



¡Prepara este delicioso pastel sobre la estufa!

You
Tube

Calidad superior para consentir.

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

Chef Omar
Sandoval



¡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
ECUADOR

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:
Omar Sandoval

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 Güereña

Fotografía:
Estudio Segarra

Arte:
Sonnja Cabrera

Coordinación de logística Colombia:
Jorge Mario Ospina



¡Descubrí recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



Royal Prestige Ecuador



ROYAL PRESTIGE®
CUTLERY

Precisión en cada corte

Fabricados con acero inoxidable grado alemán,
los **Cuchillos de Royal Prestige®** son tus mejores aliados para
hacer cortes precisos de tus frutas y verduras favoritas.



Haz clic aquí
para descubrir
lo fácil que es
usar nuestros
cuchillos.



**Corta como
todo un chef.**

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**



Tortilla de verde **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**



Crepes Suzette **22**



Colada
Morada

16

ADEMÁS:



26

Acero inoxidable grado quirúrgico: un referente en la cocina

Conoce la razón por la que los utensilios de este material 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



Contáctanos por WhatsApp



Royal Bot

Asistencia por WhatsApp para clientes de Royal Prestige®.

Teléfono: +593 99 906 4680

- 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: (+593) 2-342-8400

Correo electrónico:

servicioalcliente.ec@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 Ecuador Oficial



¿Qué más te hace falta en tu cocina?



Royal Prestige®
Chocolatera



Royal Prestige®
Stock Pot



Royal Prestige®
All-in-One Knife Block



Royal Prestige®
Barista



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 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 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®



Tortilla de verde



Rinde
2 a 4 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cocina con menos agua.



Tiempo de preparación
35 minutos

Ingredientes

4 guineos verdes, sin piel y en trozos

1 cda de achiote

3 dientes de ajo

4 cubos de queso

2 cdas de aceite

1 cebolla colorada

1 pimiento verde, finamente picado

1 kg de lomo, en cubos pequeños

Comino, al gusto

Pimentón, al gusto

½ taza de pasta de maní

2 cdas de agua

Hierbita picada, al gusto

Sal y pimienta negra, al gusto

Preparación

- 1 En el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige®, coloca las toallas de papel húmedas y los guineos.
- 2 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocina a fuego medio-alto hasta que silbe.
- 3 Reduce a fuego bajo, cierra la válvula y cocina hasta que estén suaves.
- 4 En un tazón, mezcla bien los guineos, el achiote y sal al gusto.
- 5 Forma las tortillas tomando una porción de la mezcla y coloca dentro un trozo de queso. Repite el proceso hasta terminar toda la mezcla.
- 6 Humedece con aceite el Sartén de 10" (25 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release y precalienta por 30 segundos a fuego medio.
- 7 Cocina las tortillas por cada lado hasta que queden doradas. Reserva.
- 8 Agrega un poco más de aceite en el sartén y cocina el ajo, la cebolla y el pimiento por un par de minutos.
- 9 Añade la carne y sazona con comino y pimentón al gusto. Salpimenta y deja cocinar hasta que la carne esté cocida.
- 10 Integra la pasta de maní y el agua. Cocina por unos minutos más y deja enfriar.
- 11 Sirve.



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

Costillas con salsa de vino tinto y puré de papa



Rinde
4 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa en minutos.



Tiempo de preparación
45 minutos

Ingredientes

4 costillas de 300 g cada una
15 ml de aceite
20 g de mantequilla
120 g de tocino ahumado, picado
2 zanahorias, en rodajas
2 ramas de apio, fileteado
10 cebollas blancas, 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 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 Salpimenta las costillas y reserva.
- 2 En un tazón, tritura todos los ingredientes para el puré, 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 ahumado, las zanahorias, el apio y las cebollas blancas. 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®
Sartén de 10.5" de Royal Prestige®



Colada morada



Rinde
8 a 12 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite
ni grasas añadidas.



Tiempo de preparación
60 minutos

Ingredientes

2 tazas de jugo de lulo

1 piña, en cubos pequeños

1 taza de fresas, en cubos pequeños

2 mangos, en cubos pequeños

2 duraznos, en cubos pequeños

2 ciruelas, en cubos pequeños

PARA LA BASE DE LA COLADA:

1 taza de hierbaluisa, fresca o deshidratada

1 taza de hojas de naranja, fresca o deshidratada

1 taza de hojas de cedrón, fresca o deshidratada

3 estrellas de anís

Cáscara de 1 piña

1 cucharada de pimienta dulce

1 cucharada de clavos de olor

2 ramas de canela

1 panela

12 tazas de agua

PARA EL PURÉ DE FRUTOS ROJOS:

4 tazas de arándanos

2 tazas de frambuesas

2 tazas de moras

2 tazas de agua

PARA LA MASA:

1 taza de harina de maíz morado

2 tazas de agua

Preparación

- 1 En un tazón, mezcla los ingredientes para la masa, hasta formar una mezcla homogénea. Reserva.
- 2 En la Olla de 8 QT (7.6 L) de Royal Prestige®, agrega los ingredientes para el puré de frutos rojos. Tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocina a fuego medio-alto hasta que silbe.
- 3 Reduce a fuego bajo, cierra la válvula y cocina por 10 minutos más. Deja enfriar.
- 4 Licúa a alta velocidad hasta que tenga una consistencia uniforme.
- 5 Cuela con un colador de malla fina y reserva.
- 6 En la misma olla, añade los ingredientes para la base de la colada. Tapa con la válvula abierta y cocina a fuego medio-alto hasta que silbe.
- 7 Reduce a fuego bajo, cierra la válvula y cocina por 30 minutos.
- 8 Cuela para dejar solamente el líquido en la olla.
- 9 Mezcla bien el puré de frutas, el jugo de lulo y la masa.
- 10 Cocina por 5 minutos a fuego medio, revolviendo constantemente, o hasta que la mezcla se espese.
- 11 Incorpora las frutas en cubos y mezcla.
- 12 Sirve.



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



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 u osobusco
300 g de tocino ahumado, en cubos medianos
300 g de papas pequeñas, en mitades
2 zanahorias, en rodajas
250 ml de puré de tomate
250 ml de vino tinto
250 ml de caldo de res
Hierbas aromáticas
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 ahumado 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



Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasas añadidas y con menos agua.



Tiempo de preparación
40 minutos

Ingredientes

5 medallones de carne 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 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

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 Salpimienta los medallones de carne 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 En un tazón, tritura todos los ingredientes para el puré, hasta tener una consistencia cremosa. Agrégalo de nuevo a la olla y cocina durante 2 minutos más a fuego medio.
- 10 Sirve 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®

Disfruta 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 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 blanca
Jugo de 2 naranjas
Jugo de ½ limón sutil
20 ml de brandy
30 ml de licor de naranja

PARA DECORAR:

Supremas de naranja

Preparación

- 1 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 1 minuto por cada lado, hasta dorar ligeramente.
- 4 Dobra las crepas 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 flama.
- 8 Baña las crepas con la salsa y decora con supremas de naranja.



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 12" de Royal Prestige®
Deluxe Easy Release



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.

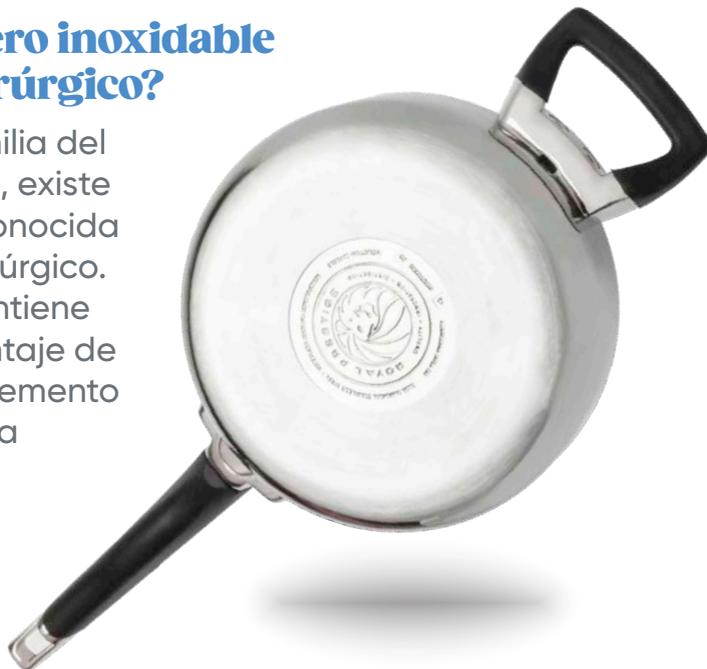
¿Qué es el acero inoxidable?

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.



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.



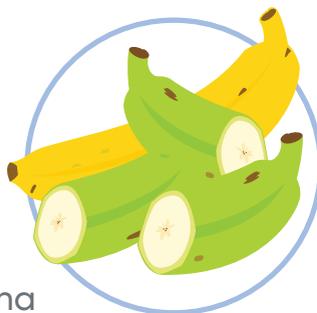
Maíz: el alma de México y Colombia

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 una tiene un color, un aroma y una personalidad única.



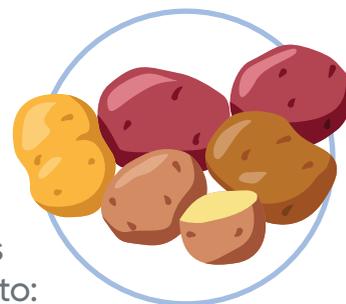
Plátano: orgullo de República Dominicana y Ecuador

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.



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 [clíc aquí](#).



Descubre tu
nueva receta
favorita. [Mira el
video aquí](#).



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 tu Distribuidor Autorizado Independiente](#) o visita [RoyalPrestige.com](#)