

# ROYAL PRESTIGE®

## Magazine

### Sabores que conectan

Recetas, historias e ingredientes  
que despiertan momentos  
memorables en tu mesa.



ROYAL PRESTIGE®

*Nunca dejas de sorprenderte*



**ROYAL PRESTIGE®**  
NOVEL™ COOKING SYSTEMS

**Sabor que nutre...  
¡Cocina que sorprende!**



**Descubre una manera superior de cocinar.**



Sistema  
de cocina  
**ESPECIAL**  
**DE 8 PIEZAS**



Para cuidar y consentir  
a los que amas, cocina una gran  
variedad de comidas sin aceite y con  
menos agua, con los **Sistemas de  
Cocina de Royal Prestige® NOVEL™**.  
¡Comparte comidas deliciosas  
y nutritivas!



Sistema  
de cocina  
**CLÁSICO**  
**DE 7 PIEZAS**

★ Descubre cómo cocinar con estas ollas y sartenes **aquí**.



Sistema  
de cocina  
**VERSÁTIL**  
**DE 15 PIEZAS**

Para más información, contacta a tu **Distribuidor Autorizado Independiente** o visita [RoyalPrestige.com](http://RoyalPrestige.com)

EDITORIAL

# Chef Omar Sandoval



¡Hola, familia Royal Prestige®! Llegó el verano, esa temporada del año en la que el sol ilumina nuestras cocinas y nos brinda la oportunidad de disfrutar ingredientes frescos, platos coloridos y momentos inolvidables. Y nos pareció la ocasión perfecta para presentarte una edición especial de verano, rebosante de vitalidad y sabor, con ideas deliciosas para deleitarte y compartir en familia.

Pon tus cuchillos en acción y prepárate para comenzar el día con toda la energía de un esponjoso **omelette de huevo (pág. 12)**. Lúcete al mediodía con un sabroso y aromático **arroz mar y tierra (pág. 16)**, que combina lo mejor de ambos mundos. Y anima la tarde con una cremosa **pasta en salsa blanca con camarones (pág. 14)**, ideal para compartir en familia.

Por supuesto, no pueden faltar el toque especial y el dulce final: un elegante **salmón al vino (pág. 18)** para esa cena memorable, así como un refrescante **flan pudín de coco (pág. 24)** para endulzar tus atardeceres de verano.

La cocina no solo se trata de recetas, sino también de conocer la historia detrás de los ingredientes y platillos que amamos. En nuestro artículo **chocolate o cacao: ¿cuál es la diferencia? (pág. 34)**, te aclaramos esta dulce duda a la hora de decidir por uno de los antojos más apetecidos por muchas familias alrededor del mundo.

Cada gran chef cuida sus herramientas, por eso, en la **guía esencial para cuidar los cuchillos (pág. 28)** te compartimos consejos para mantener tus aliados en la cocina en óptimas condiciones.

Todo eso y mucho más hemos preparado para ti en esta edición. ¡Espero que la disfrutes muchísimo! Anímate a compartir en familia y a poner en práctica tu pasión por la cocina con tus utensilios **Royal Prestige®**.

**¡Disfruta un verano delicioso!**



PRIMAVERA 2025 | NÚMERO 65  
ESTADOS UNIDOS

## 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 Güereñas

**Fotografía:**  
Estudio Segarra

**Arte:**  
Sonja Cabrera

**Coordinación de logística México:**  
Aldo Álvarez

**Coordinación de logística Colombia:**  
Jorge Mario Ospina



¡Descubre recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



RoyalPrestigeOfficial



RoyalPrestigeOfficial



RoyalPrestige



ROYAL PRESTIGE®  
PRESSURE COOKER

**¡Relájate!**  
**La presión se queda  
en la olla**



**Haz clic aquí**  
y animate a preparar  
una deliciosa receta  
con tu Olla de Presión  
de Royal Prestige®.



¿Ya sabes  
cómo cuidar tu  
Olla de Presión de  
Royal Prestige®?  
**Haz clic aquí.**



Gracias a sus cuatro  
sistemas de seguridad, las  
Ollas de Presión de Royal Prestige®  
conquistan tu cocina...  
no tus nervios.

**Atrévete a cocinar  
con confianza.**



Olla de  
Presión  
de 6 L



Olla de  
Presión  
de 10 L

Para más información, contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visita [RoyalPrestige.com](http://RoyalPrestige.com)

# Contenido

## ¡Verano delicioso!

Disfruta la frescura de la temporada con colores vibrantes, alimentos frescos y aromas irresistibles que van a transformar tu cocina en un verdadero paraíso de sabores.

Omelette de  
huevo 12



Pasta en salsa  
blanca con  
camarones 14



Arroz mar  
y tierra 16



Salmón  
al vino 18



Pollo al vino blanco,  
arroz al coco y  
verduras al vapor 20



Flan pudín  
de coco 24



Panqué de pistachio

22

ADEMÁS:

28

Guía esencial para cuidar los cuchillos

Aprende a cuidar tus cuchillos y domina el *pinch grip* para cocinar como un chef profesional.



30

Agua pura, la clave para una mejor nutrición

Descubre cómo puede transformar tu salud y bienestar, siendo el primer paso hacia una vida más vital y equilibrada.



32

¡A papá se le celebra todo el año!

Papá me enseña lo que le da sazón a mi vida.



34

Chocolate o cacao: ¿cuál es la diferencia?

¿Sabías que, aunque el cacao y el chocolate se originan del mismo grano, sus propiedades y sabores son muy diferentes?



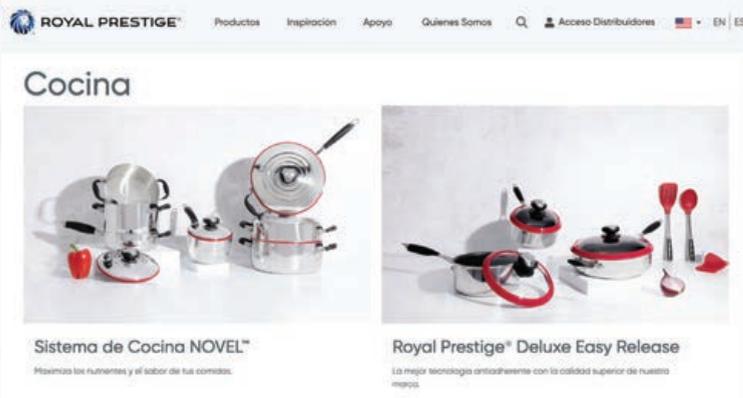
# Te acompañamos en tu experiencia



## 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](http://royalprestige.com)



**Contáctanos por WhatsApp**



**Royal Bot**

Asistencia por  
WhatsApp para clientes  
de Royal Prestige®.

### Atención al cliente:

**Teléfono:** 1-800-280-9708  
(línea bilingüe).

**Zona horaria centro (CT)**  
**Horarios de atención**  
**Lunes a viernes**  
7:00 AM - 10:00 PM

**Sábado**  
8:00 AM - 1:00 PM

**Correo electrónico:**  
[customerservice@hycite.com](mailto:customerservice@hycite.com)

**Información sobre  
facturación o  
financiamiento**

**Departamento de Crédito:**  
1-800-280-9708  
(español)

1-800-280-9709  
(inglés)

### Encuétranos en:



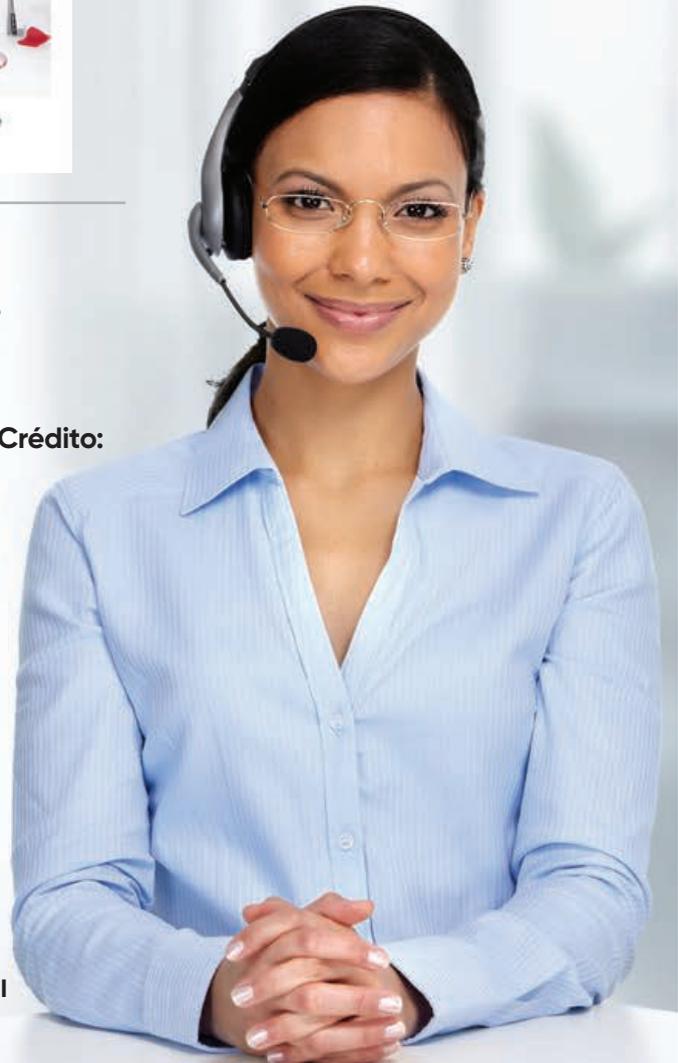
RoyalPrestigeOfficial



RoyalPrestige



RoyalPrestigeOfficial



# ¿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®  
Pressure Cooker



Royal Prestige®  
Barista



Royal Prestige®  
ExperTea



Royal Prestige®  
Espresso

Royal Prestige® Deluxe Easy  
Release Skillet Set



Conoce nuestro  
catálogo completo en  
[royalprestige.com](http://royalprestige.com)

# Tu mesa es el inicio de grandes historias

Descubre recetas deliciosas para cada paladar, ideales para compartir y consentir a tu familia.







# Omelette de huevo



**Rinde**  
2 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Licúa directamente en tus tazones, ollas y sartenes.



**Tiempo de preparación**  
25 minutos

## Ingredientes

- 4 huevos
- 1 cda de leche
- 2 cdas de cebollín, finamente picado
- 1 cda de mantequilla o aceite de aguacate
- 1 taza de queso manchego
- 1½ oz de queso de cabra
- 6 rebanadas de pechuga de pavo
- 1 taza de espinaca, fileteada
- ½ taza de tomate *cherry*, en rodajas
- Sal y pimienta negra, al gusto

## Preparación

- 1 En un tazón, agrega los huevos, la leche, el cebollín, la sal y la pimienta. Instala el Batidor de Globo en la Royal Prestige® Power Blender Go Plus y bate ligeramente.
- 2 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro del Sartén Gourmet de 10" de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 3 Agrega la mantequilla y extiende bien en todo el sartén.
- 4 Añade los huevos batidos, reduce a fuego bajo, tapa y cocina por 2 minutos.
- 5 Dale la vuelta y agrega los quesos y la pechuga de pavo.
- 6 Dobra el *omelette*, tapa de nuevo y deja cocinar por 5 minutos.
- 7 Sirve acompañado de la espinaca y los tomates *cherry*.



**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**

Royal Prestige® Power Blender Go Plus

# Pasta en salsa blanca con camarones



**Rinde**  
4 a 5 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa en minutos.



**Tiempo de preparación**  
35 minutos

## Ingredientes

10½ tazas de agua  
Sal suficiente  
1 lb de *fettuccine*  
1 cda de aceite de coco  
15 camarones, limpios  
1 taza de champiñones, en rebanadas  
1 taza de vino blanco  
1 taza de queso manchego, rallado

### PARA LA SALSA:

1 oz de mantequilla  
2 dientes de ajo, finamente picados  
1 oz de harina  
2 tazas de leche  
Sal y pimienta negra, al gusto

### PARA DECORAR:

Perejil, finamente picado

## Preparación

- 1 En la Olla de 6 QT de Royal Prestige® NOVEL™, agrega el agua y la sal. Tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y calienta a fuego medio-alto.
- 2 Cuando silbe la válvula, retira la tapa y agrega la pasta.
- 3 Reduce a fuego medio, tapa de nuevo, cierra la válvula y deja cocinar por 12 minutos.
- 4 Escurre la pasta con cuidado y reserva.
- 5 En el Sartén Gourmet de 10" de Royal Prestige®, agrega el aceite de coco y deja que se derrita a fuego medio.
- 6 Sella los camarones por ambos lados.
- 7 Agrega los champiñones, vierte el vino blanco y mezcla bien.
- 8 Deja reducir un poco y reserva.
- 9 En el Sartén Gourmet de 12" de Royal Prestige®, derrite la mantequilla a fuego medio.
- 10 Agrega los dientes de ajo y la harina. Mezcla bien y deja cocinar por 3 minutos.
- 11 Incorpora la leche poco a poco, moviendo constantemente, y deja hervir. Salpimenta.
- 12 Integra bien la pasta, los camarones y el queso manchego. Rectifica sazón.
- 13 Sirve y decora.



**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**

Sartén Gourmet de 12" de Royal Prestige®





# Arroz mar y tierra



**Rinde**  
4 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasas añadidas.



**Tiempo de preparación**  
60 minutos

## Ingredientes

- 1 lb de costilla de cerdo, en trozos
  - 1 pechuga de pollo limpia, en cubos medianos
  - ½ cebolla, finamente picada
  - 1½ lb de arroz, lavado
  - 2 pimientos morrones rojos, en bastones
  - ½ brócoli, en ramilletes
  - 1 lb de mejillones
  - 1 lb de camarones medianos, con cabeza
- PARA EL CALDILLO:**
- 6 tazas de agua
  - ½ cda de ajo en polvo
  - ½ cda de cebolla en polvo
  - 2 cdas de curry amarillo
  - Sal y pimienta negra, al gusto

## Preparación

- 1 En la Royal Prestige® Power Blender Max, licúa los ingredientes para el caldillo. Reserva.
- 2 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Paellera de 14" de Royal Prestige® NOVEL™ y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 3 Sella las costillas de cerdo y el pollo.
- 4 Agrega la cebolla y cocina por unos minutos.
- 5 Añade el arroz y el caldillo.
- 6 Tapa la paellera con la Válvula Redi-Temp™ abierta, cocina a fuego medio y espera a que silbe.
- 7 Reduce a fuego bajo, retira la tapa e incorpora el resto de los ingredientes.
- 8 Vuelve a tapar con la válvula cerrada y cocina por 15 minutos.
- 9 Sirve.



## Utensilio destacado Royal Prestige®

Paellera de 14" de Royal Prestige® NOVEL™

# Salmón al vino



**Rinde**  
8 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasas añadidas.



**Tiempo de preparación**  
35 minutos

## Ingredientes

- 4 tazas de vino tinto
- ½ taza de caldo de verduras
- 1 cda de fécula de maíz
- 1 lonja de salmón de 2½ lb aprox.
- 1 cebolla, en cubos medianos
- 2 pimientos morrones amarillos, en cubos medianos
- 2 pimientos morrones rojos, en cubos medianos
- 10 oz de champiñones, en cuartos
- 1 rama de romero fresco, picado
- Sal y pimienta negra, al gusto

### PARA ACOMPAÑAR:

Arroz

## Preparación

- 1 En un tazón, agrega el vino tinto y el caldo de verduras, y disuelve la fécula de maíz.
- 2 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Pavera de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 3 Sella el salmón.
- 4 Agrega la cebolla y cocina por 2 minutos.
- 5 Añade los pimientos y los champiñones. Deja cocinar con la pavera entretapada.
- 6 Integra el romero y la fécula de maíz disuelta.
- 7 Salpimenta, tapa la pavera y cocina por 10 minutos más.
- 8 Sirve y acompaña con arroz.



**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**  
Pavera de Royal Prestige®







# Pollo al vino blanco, arroz al coco y verduras al vapor



**Rinde**  
9 a 10 porciones



## Beneficios Royal Prestige®

- Cocina sin aceite ni grasas añadidas.
- Aprovecha al máximo tus utensilios cocinando en torre.



**Tiempo de preparación**  
35 minutos

## Ingredientes

### PARA EL CALDILLO:

- 1½ tazas de leche de coco
- 1½ tazas de caldo de pollo
- ¼ de cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta negra, al gusto

### PARA EL POLLO:

- 1 cda de fécula de maíz
- 1 taza de caldo de verduras
- 2 pechugas de pollo, en fajitas
- 2 ramitas de tomillo fresco
- ½ cebolla blanca, en julianas
- 2 pimientos morrones rojos, en julianas
- 2 pimientos morrones amarillos, en julianas
- 2 portobellos, en rebanadas
- 2 tazas de vino blanco
- Sal y pimienta negra, al gusto

### PARA EL ARROZ:

- 2 tazas de arroz
- 2 cebollas *cambray*, en mitades
- 5 espárragos, en tercios
- ½ taza de arándanos
- ½ taza de nuez de la India, en trozos
- 3 ramas de perejil

### PARA LAS VERDURAS:

- 2 zanahorias, en bastones
- 2 papas, en gajos
- 1 taza de brócoli
- Sal y pimienta negra, al gusto

## Preparación

- 1 En un tazón pequeño, diluye la fécula de maíz en el caldo de pollo. Reserva.
- 2 En la Royal Prestige® Power Blender Max, licúa todos los ingredientes del caldillo. Reserva.
- 3 Precalienta la Olla de 6 QT de Royal Prestige® NOVEL™ a fuego medio-alto de 2 a 3 minutos.
- 4 Sella las fajitas por 3 minutos, con la olla entretapada.
- 5 Incorpora el resto de los ingredientes para el pollo, incluyendo la fécula de maíz diluida.
- 6 Salpimenta, cubre la olla con la Tapa Alta de Royal Prestige® NOVEL™ y deja cocinar por 25 minutos, o hasta que el pollo esté cocido.
- 7 Precalienta la Olla de 4 QT de Royal Prestige® NOVEL™ a fuego medio-alto de 2 a 3 minutos.
- 8 Agrega el arroz y tuesta ligeramente a fuego medio por 3 minutos.
- 9 Añade las cebollas *cambray* y cocina por otros 3 minutos.
- 10 Integra el caldillo y el resto de los ingredientes para el arroz.
- 11 Coloca el Colador Mediano de Royal Prestige® NOVEL™ en la olla, añade las verduras y tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta.
- 12 Cuando suene la válvula, cierra la válvula, coloca la olla con cuidado sobre la tapa alta y cocina por 10 minutos, o hasta que el arroz esté cocido.
- 13 Sirve.



**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**

Olla de 6 QT de Royal Prestige® NOVEL™



# Panqué de pistacho



**Rinde**  
8 a 10 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina un delicioso postre sobre la estufa, sin usar el horno.



**Tiempo de preparación**  
55 minutos

## Ingredientes

5 huevos  
7 oz de azúcar  
¾ de taza de jugo de naranja  
Ralladura de 1 naranja  
⅔ de taza de aceite  
7 oz de harina  
3½ oz de harina de arroz  
1½ cdas de polvo de hornear  
1 taza de pistachos, en trozos

### PARA DECORAR:

Azúcar glas  
½ taza de pistachos, en trozos  
Arándanos, al gusto

## Preparación

- 1 En la Royal Prestige® Power Blender Max, licúa los huevos, el azúcar, el jugo, la ralladura y el aceite.
- 2 En un tazón, incorpora el resto de los ingredientes. Vierte la mezcla anterior e integra hasta obtener una textura homogénea.
- 3 Engrasa el Sartén de 10.5" de Royal Prestige® NOVEL™ con aceite de uva y vierte la mezcla.
- 4 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina a fuego bajo por 35 minutos, o hasta que esté bien cocido.
- 5 Deja enfriar y desmolda con cuidado.
- 6 Decora y sirve.



**Utensilio destacado Royal Prestige®**  
Sartén de 10.5" de Royal Prestige® NOVEL™



# Flan pudín de coco



**Rinde**  
8 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina un delicioso postre sobre la estufa, sin usar el horno.



**Tiempo de preparación**  
35 minutos

## Ingredientes

1 lb de coco molido  
2 tazas de agua  
3 ramas de canela  
Cáscara de 1 limón  
½ taza de fécula de maíz  
1¾ tazas de leche evaporada  
¼ de cdta de sal  
1½ cdas de vainilla  
7 huevos

Aceite de uva o similar

### PARA DECORAR:

Coco rallado

## Preparación

- 1 En la Olla de 3 QT de Royal Prestige® NOVEL™, incorpora el coco, el agua, la canela y la cáscara de limón. Deja hervir por 3 minutos a fuego medio y retira del fuego. Quita la canela y la cáscara.
- 2 En un tazón, disuelve la fécula de maíz en la leche evaporada. Agrega la mezcla anterior y el resto de los ingredientes. Integra muy bien.
- 3 Engrasa el Sartén de 10.5" de Royal Prestige® NOVEL™ con aceite de uva y vierte la mezcla.
- 4 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina a fuego bajo por 40 minutos, o hasta que esté bien cocido.
- 5 Deja enfriar y desmolda con cuidado.
- 6 Sirve y decora.



**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**

Sartén de 10.5" de Royal Prestige® NOVEL™



**ROYAL PRESTIGE®**  
POWER BLENDER MAX



**Descubre aquí**  
las ventajas de  
licuar al vacío con  
**Royal Prestige®**  
Power Fresh Max.



**Aquí enamórate**  
de la familia  
**Royal Prestige®**  
Power Blender Max.





**Power Blender Max**



**Fresh Max**

**¡Todo es posible con la familia Royal Prestige® Power Blender Max! Con potencia de alto rendimiento, puedes preparar desde salsas y cremas en segundos, hasta harinas caseras o café molido.**



**Max Cup**



**Power Blender Go Plus**

**La potencia que transforma tus ingredientes.**

Para más información, contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visita [RoyalPrestige.com](http://RoyalPrestige.com)

# GUÍA ESENCIAL PARA cuidar tus cuchillos

POR SEBASTIÁN TORRES

Descubre el truco que transforma la forma de cocinar como un chef profesional: el *pinch grip*. Este agarre profesional, conocido como el "pellizco mágico", es la técnica que utilizan los chefs para dominar

sus cuchillos con precisión y confianza. Aprende por qué es más seguro, cómo limpiar tus cuchillos fácilmente y cómo te va a cambiar la vida en la cocina.



**Pinch grip de tus  
cuchillos Royal Prestige®**

## El agarre que eleva tu cocina

Con el agarre optimizado *pinch grip* de tus cuchillos Royal Prestige® puedes cortar frutas, verduras o carnes con una precisión que te hará sentir como un maestro culinario. Cada rebanada se convierte en un acto de arte y cada plato, en una declaración de estilo y perfección.

## Mantén tus cuchillos, siempre impecables

Los cuchillos son las herramientas más importantes en tu cocina y mantenerlos en perfecto estado es clave para que sigan rindiendo al máximo. Por eso, acá te dejamos algunos consejos prácticos y efectivos para cuidar tus cuchillos y prolongar su vida útil.

- ★ **Lávalos a mano:** evita dejarlos con restos de comida, un lavado rápido, apenas terminas de usarlos, hace toda la diferencia.
- ★ **Elige detergentes neutros:** usa productos suaves y no abrasivos para cuidar tanto el brillo como el filo de tus cuchillos.
- ★ **No los sumerjas en agua:** no introduces los cuchillos al lavaplatos, esto puede generar manchas difíciles de quitar y dañar la hoja.
- ★ **Evita productos abrasivos:** no utilices esponjas metálicas, lejía o limpiadores químicos.
- ★ **Sécalos bien después de lavarlos:** usa un paño suave que absorba toda el agua para mantenerlos impecables.

- ★ **Mantén el filo en su punto:** usa la chaira o el Afilador de Cuchillos de Royal Prestige® en casa para mantenerlos como nuevos.
- ★ **Guárdalos con cuidado:** protege y organiza todas tus piezas en el Bloque de Cuchillos de Royal Prestige® All-in-One.

Siguiendo estas claves de uso y cuidados, tus cuchillos siempre estarán listos para cortar con precisión y estilo.



### ¿Listo para transformar tu cocina?

Con los cuchillos de Royal Prestige®, no solo estás adquiriendo herramientas premium, estás abriendo la puerta a un nuevo nivel de cocina. **Dominar el *pinch grip* es el primer paso para convertirte en el chef estrella de tu casa.**

# agua pura, la clave para una mejor nutrición

POR SEBASTIÁN TORRES

Para llevar un estilo de vida saludable, no basta con solo tomar agua. Es importante saber el tipo de agua que brinde bienestar a ti y a tu familia. Consumir agua purificada te puede ayudar a una mejor absorción de minerales como calcio, zinc o hierro.

En promedio, una persona requiere entre 2 a 3 litros de agua al día para beber, así como alrededor de 2 a 5 litros diarios para cocinar y preparar alimentos. Tener acceso a agua de alta calidad no solo es clave para la salud, sino que también contribuye a mejorar el sabor de los alimentos y las bebidas preparadas en casa.

## Beneficios de tomar agua purificada



**Mejor digestión:** eliminar o reducir impurezas es bueno para el ambiente intestinal.



**Más energía:** la hidratación celular adecuada contribuye a mejorar el rendimiento físico y mental.



**Piel saludable:** agua libre de químicos favorece la elasticidad y regeneración celular.



**Apoyo al sistema inmune:** ayuda a prevenir infecciones gastrointestinales.

## ¿Sabes qué hay realmente en el agua que tomas?

Aunque en muchas ciudades el agua es tratada, aún puede contener sustancias que afectan tu salud. Según la Environmental Protection Agency (EPA), estos son algunos de los más comunes:

**Cloro:** usado para desinfectar, pero en exceso puede irritar piel y ojos.

**Plomo:** presente en tuberías antiguas.

**Quistes y bacterias:** como *Giardia* o *Cryptosporidium*, que pueden causar infecciones intestinales.

**VOCs (compuestos orgánicos volátiles):** Derivados de pesticidas o productos químicos.

## ¿Cómo proteger a tu familia?

La WQA (Water Quality Association) recomienda usar sistemas certificados bajo normas NSF/ANSI 42 y 53, como el FrescaPure™ 3500 de Royal Prestige®, que cuenta con estos beneficios:

- Elimina cloro, plomo, VOCs y turbiedad.
- Instalación fácil, sin necesidad de herramientas.
- Tiene un cartucho que rinde hasta 3,785 litros.

## ¿El agua de tu casa es segura?

La salud comienza con el agua que bebes. Invertir en agua purificada no es lujo: es prevención.

¡Comunícate con un Distribuidor Autorizado Independiente para más información!

**Fuentes:** Centers for Disease Control and Prevention. (2023). *Water-related diseases and contaminants in public water systems*. [https://www.cdc.gov/healthywater/drinking/public/water\\_diseases.html](https://www.cdc.gov/healthywater/drinking/public/water_diseases.html). Environmental Protection Agency. (2023). *National Primary Drinking Water Regulations*. <https://www.epa.gov/dwstandardsregulations>. Water Quality Association. (n.d.). *NSF/ANSI 42 and 53 explained*. <https://www.wqa.org>. Centers for Disease Control and Prevention. (2023). *Plain water: The healthier choice*. World Health Organization. (2022). *Drinking-water*.

Protege a tu familia con agua de calidad con el FrescaFlow de Royal Prestige®. Agenda hoy tu prueba de elegibilidad.



# Mi papá, mi maestro

Papá. Ese héroe silencioso que, con paciencia, humor y uno que otro regaño, me ha enseñado a entender el mundo. Tal vez no siempre lo dice con palabras, pero sus acciones hablan más fuerte que cualquier discurso.

Hoy, desde la cocina, al volante, o en medio de una charla cualquiera, me descubro aplicando lecciones tuyas. Lecciones que no se olvidan. Lecciones que se viven.



## 1. A cocinar con corazón

Papá no es chef, pero tiene una sazón inconfundible. Me ha enseñado que cocinar no es solo seguir pasos, sino atreverse, probar y disfrutar.

Con Royal Prestige<sup>®</sup>, papá convierte cada comida en un momento especial. Y ahora que yo también cocino, con las mismas ollas y ese mismo espíritu, recuerdo que en la cocina también se transmite amor.

## 2. A manejar... sin perder la calma

Aprender a manejar con papá fue una prueba de paciencia para los dos. "Maneja como si todos a tu alrededor estuvieran distraídos", dice. Y entre cambios de velocidad y frenadas inesperadas, me enseña a mantener la calma cuando todo parece moverse demasiado rápido.

Una lección que no solo aplica en el volante... También cuando todos tienen hambre y aún no está lista la comida.

## 3. A crecer con cada caída

Papá no es de muchas palabras, pero cuando más lo necesito, sabe qué decir... o cuándo no decir nada. "El corazón duele, pero también aprende", me dijo una vez mientras me preparaba esa sopa que siempre me llena el alma, usando su olla Royal Prestige<sup>®</sup>, como si cocinara con el corazón.

A su manera, me enseña que el silencio también acompaña, y que no todo dolor es el final. A veces, es el principio de algo nuevo.



## 4. A ponerle sazón a la vida

Papá sabe cuándo bromear, cuándo ponerse serio y cuándo dejarse llevar. Me enseña que la vida necesita equilibrio: entre el deber y el placer, entre lo formal y lo sabroso.

Porque, como en la cocina, la vida no es solo de ingredientes: también es de tiempos, intuición... y mucha sazón.

Hoy, en cada comida familiar, en cada consejo que doy, en cada risa que compartimos, papá está presente.

Y aunque no siempre se lo diga, cada una de sus enseñanzas sigue dándole sabor a mi vida.

# CHOCOLATE O CACAO: ¿cuál es la diferencia?

POR LILIA MANCILLA

Muchas personas usan los términos **chocolate** o **cacao** como si fueran lo mismo, pero en realidad hay una gran diferencia entre ambos.

Esta confusión es común, y tiene sentido: **ambos vienen del mismo fruto tropical**. Sin embargo, el camino que siguen desde la semilla hasta el producto final lo cambia todo.



## ¿Qué es el cacao?

El **cacao** es la semilla del árbol *Theobroma cacao*, un **fruto tropical** que ha sido valorado desde tiempos antiguos por sus **propiedades energizantes y medicinales**.

Cuando el cacao se presenta en su forma más natural (*nibs*, pasta o polvo crudo), conserva al máximo sus nutrientes y antioxidantes.



Conoce más datos sobre el chocolate en este video con el chef Omar Sandoval.

## Así se convierte en chocolate

El **chocolate**, aunque también proviene del cacao, es el resultado de una transformación:

- 1 Las semillas de cacao se fermentan por varios días.
- 2 Luego se secan al sol para preservarlas mejor.
- 3 Después se tuestan, lo que intensifica su sabor.
- 4 Se separan las cáscaras y se obtienen los *nibs* de cacao.
- 5 Los *nibs* se muelen hasta formar una pasta espesa llamada licor de cacao (sin alcohol).
- 6 A este licor se le puede extraer parte de su grasa (manteca de cacao) para obtener cocoa, o se mezcla con ingredientes como azúcar, leche y vainilla para crear chocolate.

En conclusión: El cacao es la esencia. El chocolate, su versión transformada.

**Ambos pueden formar parte de tu día a día a través de una deliciosa bebida, elaborada con nuestra Chocolatería de Royal Prestige®.**



Fuente: "Cacao vs Cocoa: What's the Difference?", Healthline.



ROYAL PRESTIGE®

## Emprende sin inversión inicial

---

Con **Oportunidad Royal**, puedes comenzar con la guía que necesitas y productos de alta calidad para tus Clientes.

Explora un modelo probado con el que han cambiado su vida miles de personas en 8 países.

---

**Tu momento  
puede  
empezar hoy.  
Haz clic para  
conocer más.**

[OportunidadRoyal.com](https://OportunidadRoyal.com)





ROYAL PRESTIGE®  
JUICER

Refrescantes  
helados  
hechos en  
casa



*Haz clic aquí*  
para descubrir  
cómo hacer un  
helado delicioso.



Prepara de manera natural un delicioso  
postre helado, con ayuda de la tecnología  
de prensado en frío del **Extractor de Jugos  
de Royal Prestige®**.

**Cuida y refresca a tu familia naturalmente.**

Para más información, contacta a tu **Distribuidor Autorizado  
Independiente** o visita [RoyalPrestige.com](http://RoyalPrestige.com)

