

ROYAL PRESTIGE®

Magazine

A panela perfeita para a sua mesa!

Quando receita e produto
são protagonistas, o lugar
deles é no centro da mesa.



ROYAL PRESTIGE®



ROYAL PRESTIGE®
PRESSURE COOKER

Cozinhe com praticidade e segurança!

Prepare suas receitas com mais rapidez e toda a segurança que você merece, com as Panelas de Pressão Royal Prestige® e seus cinco mecanismos de segurança.



O que você está com vontade de cozinhar hoje?

Assista ao vídeo aqui.



Panela de pressão da 6 L



Panela de pressão da 10 L





Clique aqui para
aprender como
cuidar delas ao
máximo.



**Mais possibilidades para explorar
o universo Royal Prestige®**

Para mais informações, **entre em contato com seu Distribuidor
Independente Autorizado** ou visite **Royalprestige.com.br**

Raul Lemos

Bem-vindos a um banquete de tradições.

Há momentos em que o tempo parece parar diante do fogo existem sabores que herdamos, tradições que reinventamos e momentos que nos lembram que cada encontro à mesa não é apenas uma rotina, é uma nova possibilidade de nos surpreendermos novamente.

Nesta edição, você encontrará tudo o que torna sua casa única: **5 dicas para tornar sua cozinha um espaço mais simples e funcional. (p 18)**, Você também descobrirá **10 razões pelas quais um pet torna seu lar ainda mais especial (p 20)**. Além disso, explore essas ideias inesperadas para **celebrar o Halloween em outro nível (p 22)**.

Desde uma deliciosa **massa em creme de tomate (p 10)**, uma **irresistível feijoada (p 12)**, ou se presentear com uma **moqueca de camarão (p 14)** Crie, compartilhe e aproveite os melhores sabores da temporada.

Celebre com paixão e encha sua casa de tradição!



BRASIL
SETEMBRO 2026
NÚMERO 17



ROYAL PRESTIGE®

Expediente

Diretora de Marketing:
Daniela Ortiz

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

Editor de Culinária:
Omar Sandoval

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

Editora-chefe:
Berenice Gutiérrez

Revisão e redação:
Lilia Mancilla
Sebastián Torres

Revisão e tradução para o português:
Erick Bagoli

Design gráfico:
Linda M. Castilleja H.

Estilo gastronômico:
Estilismo Culinario
Nelly Güereña

Fotografia:
Estudio Segarra

Arte:
Sonnja Cabrera



Royal Prestige Brasil



royalprestigebr



RoyalPrestigeBr

Escreva para nós!

rpmagazine@royalprestige.com.br



ROYAL PRESTIGE®

Compartilhe, indique e ganhe!

Compartilhe a experiência
Royal Prestige® com seus
amigos e familiares para
ter a chance de receber
um produto gratuito.

Entre em contato
com seu Distribuidor
Autorizado
Independente e
saiba mais sobre
o programa de
indicação.

Programa especial



**Ainda não
tem um
Distribuidor
Autorizado
Independente?**

**Clique aqui e
encontre um perto
de você!**



Conteúdo

Celebre o sabor que nos une!

Sabores que despertam memórias, momentos que enchem a casa de vida e qualidade premium que faz parte de cada história.

Massa com creme de tomate



10

Moqueca de camarão



14

TAMBÉM:



18

5 dicas
para uma cozinha
mais simples e
funcional



20

10 razões
pelas quais um
pet torna sua
casa especial

NA NOSSA CAPA: ▶

Uma receita para se destacar no centro da mesa.

Bolo de tâmaras



16



22

Ideias inesperadas para celebrar o Halloween em outro nível



12

Feijoada

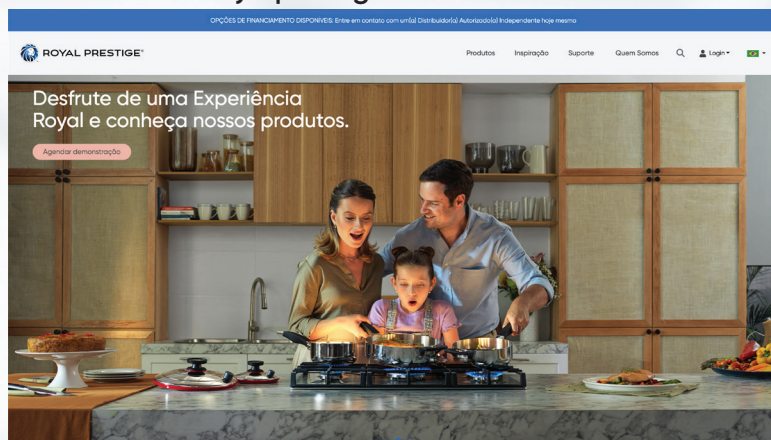
Cuidamos de cada detalhe da sua experiência



ROYAL PRESTIGE®

Nossa prioridade é oferecer o melhor conteúdo, além de orientação e suporte para que você aproveite ao máximo seus produtos Royal Prestige®. Temos diversos canais disponíveis para você, entre em contato conosco!

Visite o nosso website:
royalprestige.com.br



Escreva para nós!
sac@royalprestige.com.br

Informações importantes:

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:



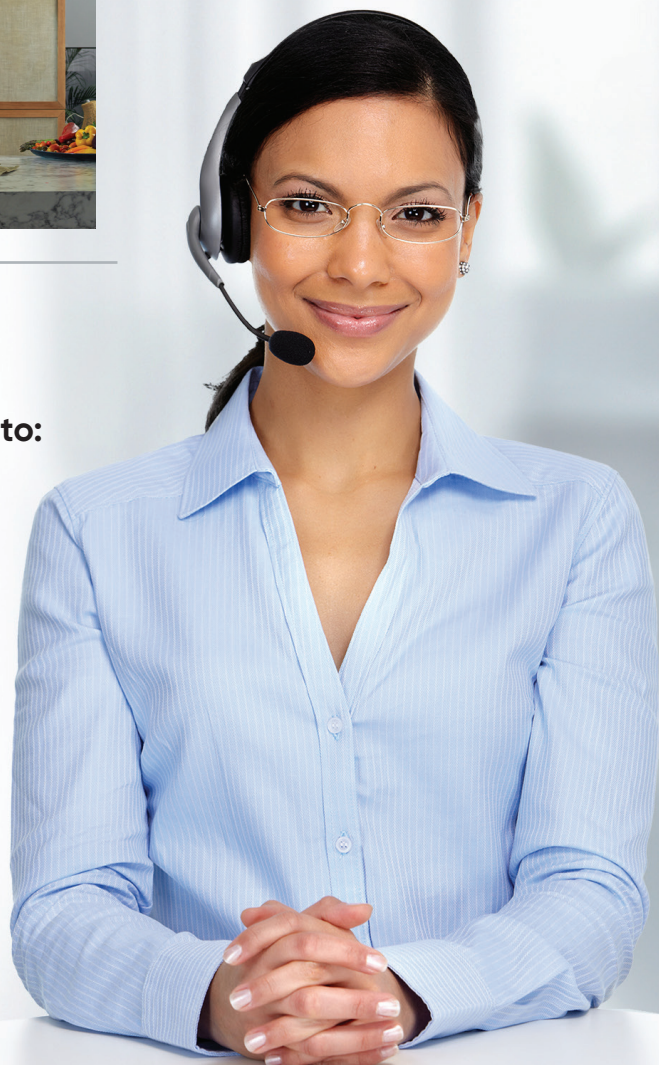
[royalprestigebr](https://www.instagram.com/royalprestigebr)



[Royal Prestige Br](https://www.youtube.com/RoyalPrestigeBr)



[Royal Prestige Brasil](https://www.facebook.com/RoyalPrestigeBrasil)



O que falta em sua cozinha?



**Royal Prestige®
Power Blender**



**Royal Prestige®
Paelleras**



**Panelas Grandes
Royal Prestige®**



**Royal Prestige®
MaXtractor™**



**Panelas de Pressão
Royal Prestige®
Pressure Cooker**



**Royal Prestige®
All-In-One Knife Block**



**Royal Prestige®
ExperTea**



**Royal Prestige®
Espresso**



**Conjunto de frigideiras antiaderentes
Royal Prestige® Deluxe Easy Release**



Veja nosso catálogo
completo em
royalprestige.com.br

Massa com creme de tomate



Rendimento:
5 porções



**Tempo de
preparação:**
45 minutos

INGREDIENTES

5 5 tomates cortados pela metade

2 colheres de azeite de oliva

½ colher de chá de orégano

½ colher de pó de alho

2 raminhos de manjeriço, descascados e finamente picados

400 g de tortellini de queijo

Sal e pimenta-do-reino a gosto

2 xícaras de caldo de legumes

1 xícara de creme de leite

100 g de queijo parmesão

PARA ACOMPANHAR:

1 pedaço de queijo burrata

Folhas frescas de manjeriço



**Utensílio destacado
Royal Prestige®**

Royal Prestige®
INNOVE™ Wok



PREPARAÇÃO:

- 1 Pré-aqueça sua Royal Prestige® INNOVE™ Wok em fogo médio-alto, adicione um pouco de azeite e deixe os tomates cozinhar
- 2 Adicione orégano, alho em pó, manjeriço, caldo de legumes, creme. Deixe ferver por 2 minutos, desligue e processe com o Royal Prestige® Power Blender da Royal Prestige® até obter uma mistura suave, tempere a gosto.
- 3 Ligue o fogo, adicione os tortellinis e deixe cozinhar até ficar com uma textura al dente, adicione o queijo parmesão.
- 4 Sirva acompanhado de folhas de manjeriço frescas e queijo burrata.

**Cozinhe sem
adicionar óleo ou
gorduras.**



Moqueca de camarão



Rendimento:
4 porções



**Tempo de
preparação:**
20 minutos

INGREDIENTES

½ kg de camarão médio

Suco de 1 limão

½ xícara de óleo de palma

2 cebolas médias, fatiadas
em anéis

½ xícara de chá de coentro

½ xícara de salsa picada

2 cebolinhas, picadas

3 tomates, fatiados

Sal a gosto

1 copo de leite de coco



**Utensílio Royal Prestige®
em destaque:**
Royal Prestige®
Paellera da 14"





PREPARAÇÃO:

- 1 Limpe os camarões nas tigelas.
- 2 Tempere com sal e suco de limão e reserve.
- 3 Pré-aqueça sua Royal Prestige® Paellera por 1 minuto e refogue todos os temperos por 15 minutos em óleo de palma.
- 4 Adicione o camarão e cozinhe por 5 minutos com a paellera tampada e a válvula Redi-Temp™ aberta. Adicione leite de coco.
- 5 Sirva com arroz branco e aproveite.

**Cozinhe sem
adicionar óleo.**

Feijoada



Rendimento:
8 a 12 porções



**Tempo de
preparação:**
80 minutos

INGREDIENTES

½ cebola amarela, picada
6 dentes de alho, picados
1 xícara de salsa, picada
1 kg de costelas de porco
450 g de filé de porco, em cubos
450 g de carne bovina salmourada ou carne seca
450 g de bacon ou pancetta curada, em cubos médios
450 g de linguiça defumada ou calabresa
4 xícaras de feijão preto, deixado de molho durante a noite
3 folhas de louro
1 colher de páprica

½ colher de cominho
½ laranja, cortada pela metade
8 xícaras de água
Sal, a gosto
Pimenta-do-reino, a gosto

PARA SERVIR

Arroz Branco
Salsa picada
Laranja Fatiada
Farofa
Acelga ou mostarda verde
Torresmo-de-porco



**Utensílio Royal Prestige®
em destaque:**

Panela de Pressão
Royal Prestige® Pressure
Cooker





PREPARAÇÃO:

- 1 Pré-aqueça a Panela de Pressão Royal Prestige® Pressure Cooker em fogo médio-alto por 3 minutos. Adicione as costelas e sele por 3 minutos. Retire as costelas. Adicione o filé de porco. Sele por 3 minutos.
- 2 Adicione as costelas novamente, junto com a cebola e o alho. Refogue por um minuto. Adicione a carne salmourada, feijão, páprica, cominho, folhas de louro, laranja, sal a gosto e água. Misture bem.
- 3 Tampe, feche e gire o acelerador em direção ao ícone de pressão. Cozinhe em fogo médio-alto. Quando a válvula chiar, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe por mais 30 minutos.
- 4 Desligue o fogo. Gire o acelerador em direção ao ícone de liberação de pressão. Quando o indicador vermelho se retrair completamente, você pode abrir a tampa. Coloque o fogo no médio. Adicione o bacon e a linguiça. Cozinhe por 10 minutos. Adicione a salsa.
- 5 Decore com mais salsa picada. Sirva com os acompanhamentos de sua escolha.

Prepare uma feijoada irresistível com mais praticidade.

Bolo de tâmaras



Rendimento:
8 porções



**Tempo de
preparação:**
90 minutos

INGREDIENTES

1 colher de azeite de uva
5 colheres de farinha de rosca

250 g de tâmaras, sem caroço

400 ml de leite morno

350 g de farinha de amêndoas

100 g de farinha de arroz

½ colher de chá de fermento em pó

¼ de colher de chá de pó de cravo

½ colher de canela

9 ovos

50 g de gotas de chocolate



**Utensílio Royal Prestige®
em destaque:**

Frigideira Royal Prestige®
de 26 cm



PREPARAÇÃO:

- 1 Em uma tigela, coloque as tâmaras e o leite, deixe descansar por 25 minutos.
- 2 Depois de um tempo, processe com o Royal Prestige® Power Blender, até obter uma consistência parecida com um purê.
- 3 Adicione farinha de amêndoas, farinha de arroz, fermento em pó, cravo, canela, ovo e gotas de chocolate. Misture bem.
- 4 Na Frigideira Royal Prestige® de 26 cm untada com azeite de uva e coberta com farinha de rosca, despeje a mistura, cubra com a válvula fechada e cozinhe em fogo baixo por 30 minutos. Deixe descansar por 5 minutos.
- 5 Descubra, deixe esfriar e sirva.

**Cozinhe uma
sobremesa deliciosa
sem usar o forno.**

5 dicas para uma cozinha mais prática e funcional

POR LILIA MANCILLA

Uma cozinha mais prática começa antes mesmo de ligar o fogo: leia a receita, separe os ingredientes e deixe todos os utensílios que vai usar à mão. Assim, você ganha agilidade, mantém tudo organizado e aproveita ainda mais o prazer de cozinhar.

1 Comece com a temperatura certa

Pré-aquecer bem seus talheres pode fazer toda a diferença.

Coloque o **Royal Prestige® Smart Temp** na superfície da sua panela antes de ligar o fogo e espere até que o indicador inferior mude para verde. Isso será seu sinal de que você atingiu a temperatura ideal para começar a cozinhar.

Lembre-se: Só funciona com seus utensílios de aço inoxidável de grau cirúrgico.





2 Escute a válvula

Para preparar alguns pratos, você precisa saber quando a comida começa a ferver para poder avançar para a próxima etapa.

Com o Sistema de Cozinha Royal Prestige®, você não precisa ficar sempre atento: a válvula Redi-Temp™ apita para avisar quando chegar a hora. Agora, é hora de continuar cozinhando!

Mais praticidade nos detalhes, melhores resultados na cozinha.



3 Explore a versatilidade

Bolo ou pizza sem forno?
Com a técnica certa, é possível.

Ao cozinhar com a panela coberta, a válvula fechada e em temperatura baixa, o calor é concentrado e distribuído uniformemente, criando um efeito semelhante ao de um forno.



4 Leve sua cozinha a outro nível

Cozinhar em torre pode ser uma forma útil e engenhosa de preparar uma refeição completa.

Com o **Sistema de Cozinha de 10 peças**, você pode cozinhar várias refeições ao mesmo tempo em níveis diferentes, usando um único fogo.

5 Escolha de acordo com suas necessidades

Nem toda preparação exige a mesma coisa.

Você cozinha para muita gente? Use panelas grandes.

Sua receita pede fritura ou refogado com óleo? Experimente as nossas frigideiras da Linha Gourmet.

Você quer cozinhar mais rápido e com tranquilidade? O que você precisa são as panelas de pressão.

10 razões pelas quais um pet torna sua casa especial

POR LILI MANCILLA

Existem lares que parecem diferentes quando um animal de estimação faz parte deles, porque sua presença pode transformar pequenos momentos de rotina em memórias especiais. Na verdade, a ciência também estudou essa ligação.

Os Centros de Controle e Prevenção de Doenças dos EUA (CDC) destacam que viver com animais de estimação pode não só oferecer companhia, mas também motivar você a se exercitar, sair ao ar livre e socializar.



- 1. *Siempre hay compañía:***
Um pet pode fazer até uma tarde tranquila parecer acompanhada.
- 2. *Eles nos proporcionam momentos de alegria:***
Suas personalidades e acontecimentos únicos podem mudar o clima de qualquer dia.
- 3. *Eles criam novas rotinas:*** refeições, brincadeiras, caminhadas ou descansar juntos dão um novo ritmo ao dia a dia.
- 4. *Eles nos mantêm em movimento:*** especialmente no caso dos cães. Diferentes estudos encontraram uma associação entre ter um e ter níveis mais altos de atividade física.
- 5. *Eles nos convidam a desconectar:***
Eles tornam os pequenos momentos mais especiais: uma saudação quando você chega em casa ou uma soneca compartilhada pode se tornar um dos melhores momentos do dia.





6. Tornar momentos mais especiais: Uma saudação ao lar ou uma sesta partilhada pode transformar-se numa das melhores partes do dia.

7. Eles nos ajudam a nos conectar com outras pessoas: caminhadas e atividades com pets também podem abrir oportunidades para conhecer e conversar com outras pessoas.

8. Eles nos ensinam a cuidar: Morar com eles envolve atenção, paciência e compromisso diário.

9. Eles se tornam parte das nossas histórias: frequentemente estão presentes em memórias que guardamos com carinho, como aniversários, mudanças, férias, etc.

10. Eles fazem o lar parecer ainda mais nosso: porque a forma como eles nos recebem e compartilham a rotina criam um vínculo difícil de explicar, mas fácil de sentir.

Esse amor merece ser correspondido também. Alimentação adequada, água fresca, exercícios, higiene e cuidados veterinários regulares são partes essenciais do cuidado responsável.

No fim das contas, abrir espaço para eles em nossas vidas também significa nos comprometer a oferecer uma vida cheia de cuidado, bem-estar e bons momentos.





Ideias inesperadas para celebrar o Halloween em outro nível

POR LILIA MANCILLA

No Halloween, alguns detalhes podem transformar a mesa, a casa e até seus pratos favoritos.

A fórmula é simples: imaginação, algo delicioso para compartilhar e vontade de surpreender.

1. Escolha um conceito

Escolha um tema e entre no clima: explore cores, música, iluminação e sabores.

2. Faça da mesa parte da fantasia

Combine preto, laranja, roxo e vermelho em guardanapos, pratos, flores e pequenos detalhes.

3. Transforme as bebidas em "poções"

Monte um bar de bebidas com frutas, ervas, gelo e diferentes tonalidades.

E agora sim... fantasie a comida!

Inspire-se na Royal Prestige® Magazine, edição de outono de 2023, com receitas como Flan Vampiro, Bolo de Abóbora e Cemitério Dip.

Neste Halloween, brinque com os nomes e a apresentação para que suas receitas também entrem no personagem.



ROYAL PRESTIGE®

Siga o sinal: comece um negócio sem um investimento inicial!

Na Oportunidade Royal,
não é necessário
investimento prévio
ou experiência para
começar o seu próprio
negócio.

**Até onde você
quer ir?**



www.royalprestige.com/br/negocio





ROYAL PRESTIGE®
MIXING BOWLS

Para antes, durante e depois de cozinhar...

Misture, prepare e guarde suas refeições favoritas com os novos
Royal Prestige® Mixing Bowls.

Com o conjunto completo, você terá a Tigela para Misturar e
Ralar Royal Prestige® Grater Mixing Bowl de 5,2 L para cortar,
ralar e fatiar como um profissional.



Veja aqui tudo o
que você pode
fazer com as novas
tigelas.



**Comece a cozinhar com especialistas
e aproveite refeições deliciosas a
qualquer momento.**