

BRASIL | Março 2026

No. 16

ROYAL PRESTIGE®

Magazine

Momentos únicos

A experiência de
cozinhar em casa,
elevada a um
novo patamar.



ROYAL PRESTIGE®



ROYAL PRESTIGE®
COOKWARE

Qualidade que brilha em sua cozinha



Cozinhar com os Sistemas de Cozinha Royal Prestige® é uma experiência premium. Cozinhe sem adição de óleo ou gorduras e com pouca ou nenhuma água em nossas panelas de aço inoxidável de grau cirúrgico.





**Surpreenda a todos
na cozinha!**

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

Raul Lemos

"Bem-vindo a uma temporada para compartilhar, nutrir e celebrar!"

Primeiro passo: corte o frango em cubos grandes.

Aproveite para preparar a marinada, que vai deixar tudo bem temperado e suculento!

Enquanto corto os ingredientes, já deixo uma dica: **o cepo da Royal Prestige®** com o kit de facas, são 17 peças com lâminas afiadas de fábrica, feitas em aço inoxidável de alto padrão, além de um design moderno e ergonômico.

E o melhor: o cepo é de madeira de acácia antibacteriana, com espaço para tudo e ainda acompanha um afiador embutido.

Um baita presente para quem gosta de caprichar desde o preparo".



BRASIL
MARÇO 2026
NÚMERO 69



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

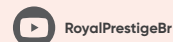
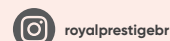
Revisão e tradução para o português:
Erick Bagoli

Design gráfico:
Linda M. Castilleja H.

Estilo gastronômico:
Estilismo Culinario
Nelly Güereña

Fotografia:
Estudio Segarra

Arte:
Sonja Cabrera



Escreva para nós!

rpmagazine@royalprestige.com.br



ROYAL PRESTIGE®

Indique e ganhe!

Ao nos indicar, você pode receber um produto Royal Prestige de brinde

Programa especial



Entre em contato
com seu Distribuidor
Autorizado
Independente sobre
os programas de
indicação

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

**Clique aqui para
encontrar um perto
de você!**



Conteúdo

Receitas para surpreender

Sabores que inspiram, receitas criadas para encontros especiais e bem-estar em família.

Risoto de quatro queijos



Medalhões de carne bovina com molho de mostarda



Panqueca com
e chocolate



TAMBÉM:



22

O que fazer e o que evitar ao cozinhar com panela de pressão



24

Como combinar alimentos para uma nutrição equilibrada

NA NOSSA CAPA:

Leve sua experiência de cozinhar em casa a um novo nível.

Bolo de baunilha e chocolate



Sobremesa de morango e chocolate



Bolo de milho



26
Como cozinhar um peixe delicioso

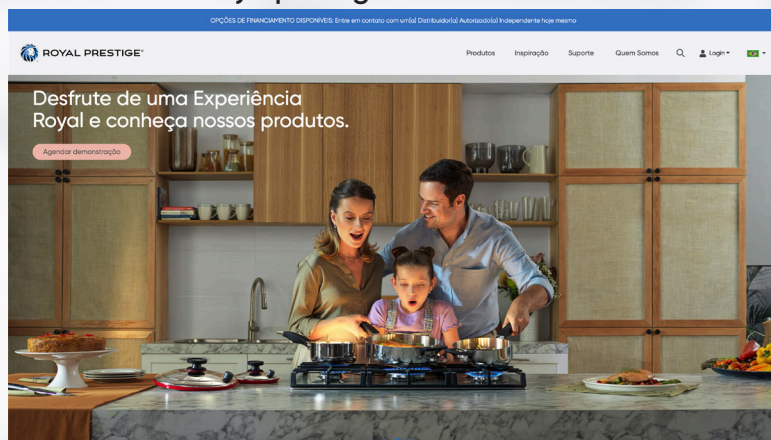
Te ajudamos em sua experiência



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:

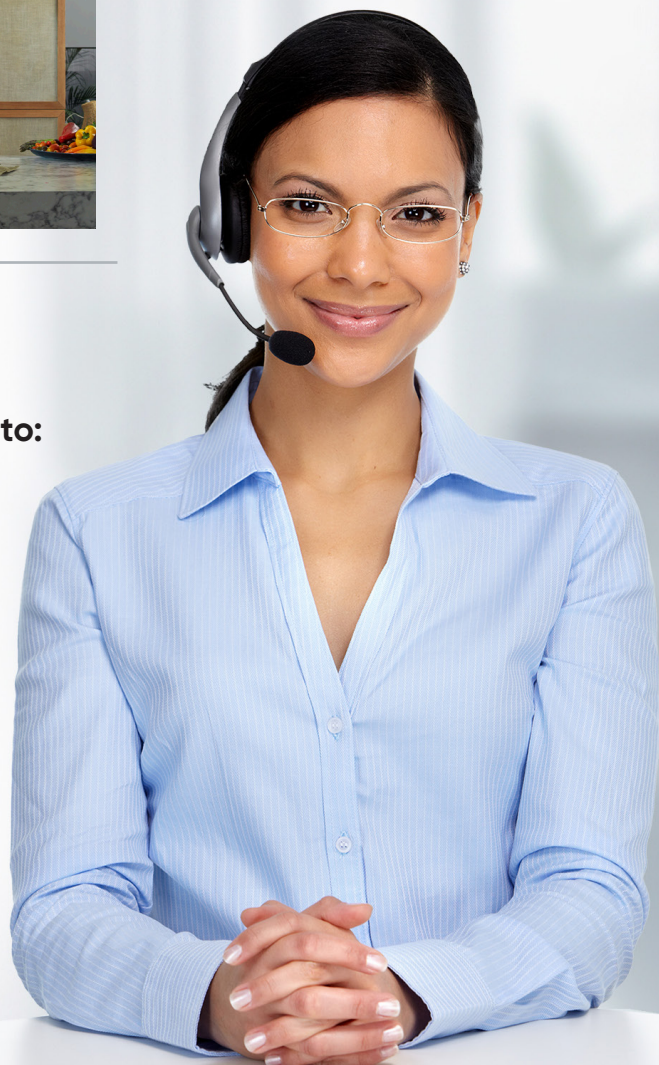
(11) 4560-6974

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



Paelleras
Royal Prestige®



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 Royal Prestige®
Deluxe Easy Release



Veja nosso catálogo
completo em
royalprestige.com.br

Risoto de quatro queijos



Rendimento:
4 porções



**Tempo de
preparação:**
20 minutos

INGREDIENTES

1 dente de alho, picado
700 g de arroz arbóreo ou
carnaroli
1 xícara e meia de água
fria ou caldo de legumes
naturais
1 xícara de vinho branco
seco
1 colher de coalhada

1 pedacinho de queijo
gorgonzola
1 pedacinho de queijo
gouda
1 pedacinho de queijo
parmesão
Salsa, a gosto
Pimenta-do-reino, a gosto



**Utensílio Royal Prestige®
em destaque:**

Frigideira da Linha
Royal Prestige® de 26 cm



PREPARAÇÃO:

- 1 Coloque a Royal Prestige® Smart Temp dentro da Frigideira de 26 cm de Royal Prestige® e pré-aqueça em fogo médio-alto. Quando o leão aparecer e o indicador ficar verde, remova cuidadosamente o Smart Temp pela alça.
- 2 Adicione o dente de alho e refogue. Adicione o arroz, mexa até ficar bem seco.
- 3 Tempere com duas pitadas de sal e pimenta-do-reino a gosto. Deixe os ingredientes se integrarem.
- 4 Adicione um pouco de água, aumente o calor e, quando começar a ferver, cubra a panela com a Válvula Redi-Temp™ fechada.
- 5 Deixe cozinhar em fogo brando por 9 minutos para que os grãos fiquem al dente; se quiser algo mais macio, deixe por 10/11 minutos.
- 6 Adicione sal e pimenta conforme o gosto.
- 7 Sirva e decore.

Cozinhe sem óleo ou gorduras adicionais

Medalhões de carne bovina com molho de mostarda



Rendimento:
4 porções



Tempo de preparação:
30 minutos

INGREDIENTES

4 medalhões de filé de boi, 180g cada

PARA O MOLHO:

2 colheres de sopa de manteiga (opcional)

1/4 de cebola, picada finamente

2 dentes de alho, finamente picados

1/2 xícara de vinho branco

1 ramo de alecrim, picado

1 pimentão vermelho, em cubos médios

1 abobrinha, em meias-luas

1 xícara de creme

2 colheres de sopa de mostarda Dijon

Sal e pimenta-do-reino, a gosto



Utensílio Royal Prestige® em destaque:

Frigideira da Linha Royal Prestige® de 26 cm



PREPARAÇÃO:

- 1 Coloque a Royal Prestige® Smart Temp dentro da Frigideira de 26 cm de Royal Prestige® e pré-aqueça em fogo médio-alto. Quando o leão aparecer e o indicador ficar verde, remova cuidadosamente o Smart Temp pela alça.
- 2 Coloque a carne e sele por um minuto e meio com a panela destampada. Vire e sele do outro lado. Deixe de lado.
- 3 Na mesma panela, cozinhe a cebola e, quando ficar translúcida, adicione o alho.
- 4 Adicione a manteiga (opcional), despeje o vinho, adicione alecrim e deixe cozinhar por 2 minutos sem tampa e adicione os vegetais.
- 5 Em uma tigela, bata levemente o creme e a mostarda, adicione um pouco do suco da panela e integre.
- 6 Despeje essa mistura na frigideira, adicione os medalhões e cozinhe por 3 minutos em fogo baixo com a válvula fechada.
- 7 Retire.

**Cozinhe sem
adicionar óleo ou
gorduras.**

Bolo de milho



Rendimento:
8 porções



Tempo de preparação:
30 minutos

INGREDIENTES

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------------------|
| 1 espiga ou lata de milho | 1 xícara de farinha de milho |
| 3 ovos | 6 colheres de sopa de farinha de trigo |
| 2 colheres de sopa de manteiga | 1 colher de sopa de fermento em pó |
| 1 xícara e meia de açúcar | 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado |
| 3 xícaras de chá com leite | |



Utensílio Royal Prestige® em destaque:

Frigideira da Linha Royal Prestige® de 26 cm





PREPARAÇÃO:

- 1 Descasque a espiga com uma Faca Royal Prestige®, ou use 1 lata de milho.
- 2 No seu Royal Prestige® Power Blender, coloque os grãos de milho, ovos, manteiga, açúcar, leite, farinha de milho e farinha de trigo e bata até ficar liso.
- 3 Adicione o fermento em pó e o queijo parmesão ralado e bata novamente.
- 4 Transfira a mistura para sua Frigideira de 26 cm de Royal Prestige®
- 5 Pré-aqueça o forno a 180°C e coloque a panela sem a tampa por 30 minutos.
- 6 Retire.

**Prepare uma deliciosa
sobremesa em minutos.**

Bolo de baunilha e chocolate



Rendimento:
8 a 10 porções



Tempo de preparação:
1 hora

INGREDIENTES

250g de manteiga

150g de açúcar mascavo

6 ovos

250g de farinha

1 colher de chá de fermento em pó

150ml de leite

1 colher de sopa de essência de baunilha

50g de chocolate amargo derretido

50g de gotas de chocolate

50g de mirtilos

PARA DECORAR:

Açúcar de confeiteiro

Frutas vermelhas



**Utensílio Royal Prestige®
em destaque:**

Frigideira da Linha
Royal Prestige® de 26 cm



PREPARAÇÃO:

- 1 Em um bowl Royal Prestige®, misture a manteiga com o açúcar usando uma espátula de silicone, até que fique ligeiramente mais clara.
- 2 Bata os ovos com o Royal Prestige® Power Blender até ficarem espumosos. Adicione à mistura anterior e continue batendo até incorporar.
- 3 Com uma espátula de silicone, incorpore a farinha e o fermento, alternando com o leite.
- 4 Divida a mistura em duas partes. Em uma delas, incorpore o chocolate e os cranberries (arandos). Na outra, misture a essência de baunilha e as gotas de chocolate.
- 5 Unte a frigideira de 26 cm da Royal Prestige® com manteiga e despeje as duas misturas, alternando entre elas.
- 6 Tampe, feche a válvula Redi-Temp e cozinhe em temperatura baixa por aproximadamente 25 minutos.
- 7 Decore e sirva.

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

Doce de morango e chocolate



Rendimento:
4 a 6 porções



Tempo de preparação:
45 minutos

INGREDIENTES

450g de morangos, em quartos

PARA O GANACHE DE CHOCOLATE COM AREQUIPE:

200g de chocolate, picado

1/2 xícara de creme de leite

1/2 xícara de arequipe

1/2 colher de chá de sal marinho de grãos

PARA A MASSA FILO CROCANTE:

200g de massa Filo Kataifi, esfarelada

3 colheres de sopa de manteiga sem sal, derretida

2 colheres de sopa de açúcar mascavo

1/2 colher de chá de canela em pó

1 xícara de creme ou manteiga de pistache

PARA DECORAR:

Creme Chantilly

Pistache assado, esmagado

Arequipe, para decorar com fios



Utensílio Royal Prestige® em destaque:

Deluxe Easy Release de 25 cm



Desfrute de uma refeição fácil e deliciosa em minutos.

PREPARAÇÃO:

- 1 **Para a massa crocante:** pré-aqueça a sua frigideira Royal Prestige® Deluxe Easy Release de 25 cm por 30 segundos em fogo médio.
- 2 Coloque a massa junto com a manteiga derretida, açúcar e canela. Misture bem.
- 3 Refogue na panela por cerca de 5 a 7 minutos, mexendo constantemente até ficar dourado e crocante.
- 4 Adicione o creme de pistache ou manteiga, desligue o fogo e guarde em uma tigela.
- 5 **Para a ganache:** Na Caçarola de 3.8 L da Royal Prestige®, adicione o creme, aqueça em fogo médio e leve para cozinhar em fogo brando..
- 6 Desligue o fogo e adicione o chocolate, a arequipe e o sal.
- 7 Misture até ficar brilhante e totalmente integrado.
- 8 Deixe esfriar um pouco para engrossar, mas não deixe esfriar completamente.
- 9 Para montar, faça camadas de ganache de chocolate com arequipe. Adicione uma camada de Filo Kataifi Crisp e adicione os morangos.
- 10 Repita as camadas conforme desejado e decore.



ROYAL PRESTIGE®
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE

Cozinhe de maneira mais prática todos os dias

As frigideiras Royal Prestige® Deluxe Easy Release ajudam você a cozinhar de forma prática e rápida, com tecnologia antiaderente que facilita cada preparação.





Clique aqui
para conferir
nossas receitas
sugeridas.



**Projetadas para a
sua cozinha**

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



POR LILIA MANCILLA

O que fazer e o que não fazer quando cozinhar com pressão?

Para usar sua Panela de Pressão Royal Prestige® de forma **mais segura e eficiente**, siga essas recomendações e obtenha resultados incríveis em cada refeição.





USO INCORRETO

Evite usá-la para o que não foi projetada

Evite usar a panela de pressão para fritar ou preparar alimentos que gerem espuma ou respingos, pois podem atrapalhar mecanismos de segurança.

Não tente mover ou forçar a abertura

Não mova a panela se estiver com pressão ou quente, pois pode causar derramamentos ou acidentes. Não manipule os mecanismos de segurança e fique de olho nela o tempo todo. Nunca mexa nos parafusos da tampa ou da base.

Evite métodos de resfriamento rápido

Não coloque sua panela sob água fria ou outro método de resfriamento rápido.

Mantenha a panela fora do alcance das crianças

Isso ajuda a prevenir queimaduras, explosões ou acidentes na cozinha.

Para mais informações, sempre consulte o Manual do Produto.



USO CORRETO

Manual do Produto

Antes do primeiro uso, leia todas as instruções que vêm junto com a sua panela.

Condições iniciais

Antes de usar pela primeira vez, lave com água morna, detergente e 1/4 de xícara de vinagre. Usando uma esponja ou pano de cozinha, faça uma limpeza completa da tampa, do sistema de contenção de pressão e da panela. Ao cozinhar, sempre adicione pelo menos 1 xícara de líquido e não ultrapasse dois terços da capacidade.

Fechamento correto

Certifique-se de fechar a tampa corretamente para evitar vazamentos de vapor ou pressão. O cozimento sob pressão só funciona se o botão estiver corretamente girado para a posição fechada. Nunca tente forçar a tampa a fechar. Se feito corretamente, deve deslizar facilmente para a posição fechada.

Liberação de Pressão

Antes de abrir a tampa, é importante liberar completamente a pressão girando o acelerador e se proteger com luvas de forno.

Abertura adequada

Quando toda a pressão for liberada, abra cuidadosamente a tampa, evitando movimentos bruscos que possam causar derramamentos ou respingos. Mantenha as mãos e o rosto longe de qualquer vapor que possa escapar ao abrir a tampa.

Cuidados e armazenamento

Após cada uso, lave todas as peças cuidadosamente, seque imediatamente e guarde com a tampa virada e a embalagem solta.

Como combinar alimentos para uma alimentação equilibrada

POR SEBASTIÁN TORRES

Cada vez mais pessoas não estão apenas se perguntando o que vão comer, mas também como se relacionam com a comida. Além das modas e tendências, existe uma abordagem simples e poderosa que nos ajuda a observar essa relação.

A alimentação consciente não propõe regras ou proibições rígidas. Em vez disso, ela sugere observar, experimentar e escolher com intenção, entendendo que cada refeição é uma oportunidade para nos nutrir melhor e aproveitar o processo.

O que significa "ouro molecular"?

Não é um ingrediente específico, mas uma forma de pensar o prato como um todo, onde cada elemento cumpre uma função e que, quando combinado, pode aumentar seu valor nutricional e seu uso. Sob esse ponto de vista, combinar corretamente proteínas, vegetais, gorduras saudáveis e carboidratos pode contribuir para uma digestão mais harmoniosa e uma sensação de energia mais estável ao longo do dia. Instituições como a Harvard T.H. Chan School of Public Health, por meio de modelos como o *Healthy Eating Plate*, nos convidam a pensar sobre alimentos a partir do equilíbrio e da variedade, e não da restrição.



Proteínas, vegetais e gorduras: um trio que se complementa

A Academia de Nutrição e Dietética destaca que diferentes grupos alimentares e fontes de nutrientes podem contribuir para uma dieta mais completa.

Por exemplo:

- Acompanhe peixes ou leguminosas com vegetais frescos ou cozidos.
- Incorpore óleos vegetais, sementes ou castanhas em quantidades moderadas.
- Escolha métodos de cozimento que respeitem a textura e o sabor natural dos ingredientes.

Ouçá o corpo, não imponha regras a ele

A alimentação consciente não busca impor fórmulas universais. Cada pessoa, família e cultura tem seus próprios hábitos e preferências. Por essa razão, muitos especialistas concordam que observar como o corpo responde a certas combinações e preparações pode ser um bom ponto de partida.

Talvez seja sobre perceber quais alimentos te deixam mais energizado, quais você mais gosta de compartilhar com sua família ou quais se encaixam melhor nas suas rotinas diárias.

Cozinhar em casa: uma oportunidade para fazer escolhas melhores

Preparar comida em casa abre a porta para experimentar combinações, ajustar porções e redescobrir ingredientes. Com os Sistemas de Cozinha Royal Prestige®, você pode cozinhar a vapor, aproveitar a umidade dos alimentos ou selar proteínas sem adicionar óleo ou gordura. Isso permite que você preserve melhor os nutrientes e sabores naturais dos alimentos.



Um caminho construído um passo de cada vez

Mais do que um destino, comer conscientemente é um processo. Um convite para combinar comida com intenção, cozinhar com curiosidade e aproveitar a mesa como um espaço para o bem-estar e o encontro.

Fontes:

Escola de Saúde Pública T.H. Chan de Harvard – Prato de Alimentação Saudável
Academia de Nutrição e Dietética



Sistema de Cozinha Royal Prestige®

- Organize os vegetais de acordo com seu gosto
- Arrume o peixe sobre os vegetais e tempere conforme gostar. Você pode adicionar um toque cítrico com suco de limão ou laranja.
- Cubra com a Válvula Redi-Temp™ aberta e espere ela assobiar.
- Baixe a temperatura e feche a válvula.
- Cozinhe por mais 7 a 8 minutos.

Cozinhe um peixe delicioso

POR LILIA MANCILLA

Cozinhar não precisa ser complicado.
O segredo é confiar no processo e nos produtos. Quando você faz isso, se torna uma experiência simples e prática

Royal Prestige® Deluxe Easy Release

- Sempre umedeça sua frigideira com óleo ou manteiga antes de pré-aquecer. Isso protege sua cobertura antiaderente.
- Dependendo do tamanho da panela, o tempo ideal de pré-aquecimento é de 30 a 60 segundos.
- Coloque o peixe e não o mova até que ele escureça.
- Quando estiver pronto, ele vai descascar facilmente e você pode virar para dourar do outro lado.





ROYAL PRESTIGE®

Empreenda e tenha o seu próprio negócio

Com a Oportunidade Royal, você pode iniciar um negócio sem um investimento inicial e com a confiança de um modelo de negócio comprovado.

Projetado para quem busca autonomia e produtos de alta qualidade para oferecer aos seus clientes, com suporte e recursos para crescer no seu próprio ritmo.

Comece hoje dando o primeiro passo.

www.royalprestige.com.br/negocio



oportunidaderoyal





ROYAL PRESTIGE®
POWER BLENDER

★
Clique aqui
e descubra a
poderosa magia
do Power Blender.



Seu poderoso aliado na cozinha

O liquidificador Royal Prestige® Power Blender pode lidar com tudo, desde molhos e cremes em segundos até farinhas caseiras ou café moído.

Qualidade, velocidade e potência.

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