BRASIL | JULHO 2025

No. 13

ROYAL PRESTIGE®

Magazine

Sabores
que conectam

Receitas, histórias e ingredientes que proporcionam momentos memoráveis à sua mesa.

ROYAL PRESTIGE®

ROYAL PRESTIGE®
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE

Surpreenda no sabor e não deixe nada grudar, além das memórias

Cuide de suas Frigideiras **Royal Prestige® Deluxe Easy Release** da melhor forma possível.
Assista ao vídeo clicando aqui.

As Frigideiras **Royal Prestige®**
Deluxe Easy Release utilizam tecnologia
antiaderente avançada que permite
cozinhar com pouquíssimo óleo
e resultados incríveis.

Transforme sua cozinha.
Mais do que cozinhar, surpreenda.

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

Organize, Cozinhe, Viva com Royal Prestige®

"A gente sabe que a rotina corrida pode atrapalhar a alimentação, mas a verdade é que se organizar na cozinha faz toda a diferença. É por isso que o **conteúdo de marmitas** tem feito tanto sucesso: ele **simplifica o dia a dia sem abrir mão do sabor.**

Com a **Paellera Royal Prestige®** é possível fazer três receitas ao mesmo tempo . Sim, ao mesmo tempo! Porque a panela permite isso, ela distribui o calor de maneira uniforme e é capaz de cozinhar vários alimentos, **preservando sabor, textura e nutrientes.**"

Deh Werneck

Clique aqui e confira a receita de Deh Werneck

EDITORIAL

Olá, família Royal Prestige®! A cozinha é o coração da casa, um espaço onde a luz, aromas e sabores se encontram para criar momentos inesquecíveis em família. É ali que ingredientes frescos se transformam em pratos coloridos, cheios de energia, alegria e afeto.

Com muito entusiasmo, apresentamos uma edição especial repleta de sabor e inspiração, pensada para surpreender, reunir e celebrar à volta da mesa.

Prepare suas facas e experimente o irresistível **Arroz Mar e Terra (pág. 14)**, que combina o melhor dos dois mundos. E que tal um **Macarrão ao molho branco com camarão (pág. 12)**?

Uma receita cremosa, perfeita para compartilhar com quem você ama.

E claro, não poderia faltar um toque especial para encerrar com chave de ouro: um elegante **Salmão ao vinho (pág. 16)** para um jantar memorável, seguido de um delicioso **Pudim de coco (pág. 24).**

Cada prato carrega uma história, e cada ingrediente tem algo a nos contar. Nesta edição, convidamos você a mergulhar no universo do sabor com o artigo **"Chocolate ou Cacau: qual é a diferença?" (pág. 34)**. Uma leitura deliciosa que vai adoçar seu conhecimento e seu paladar.

E como todo grande chef sabe, cuidar das ferramentas é essencial. No **Guia essencial para cuidados com facas (pág. 28)**, reunimos dicas valiosas para manter suas companheiras de cozinha sempre afiadas, limpas e prontas para brilhar.

Tudo isso e muito mais, foi preparado com carinho para você nesta edição. Esperamos que aproveite cada página! Compartilhe os sabores com a sua família e coloque sua paixão pela cozinha em prática com os utensílios Royal Prestige®.

Que sua mesa esteja sempre repleta de sabor, alegria e muito amor!

ROYAL PRESTIGE®
EXPERTEA

A experiência de chá que você merece.

Aprenda a cuidar da sua ExperTea da melhor forma. ***Descubra aqui.***

Clique aqui e explore novas receitas com seu **Royal Prestige® ExperTea.**

Feito com aço inoxidável de grau cirúrgico, o **Royal Prestige® ExperTea** conserva o calor e valoriza o sabor natural dos ingredientes para momentos de conforto em qualquer estação.

Mais que uma bebida, um ritual.

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

JUNHO 2025 | NÚMERO 13
BRASIL

Diretora de Marketing:
Daniela Ortiz

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

Diretora de Marketing de Produtos e Portfólio:
Cinthia Helena Serra Oliveira

Editor de Culinária:
Chef Omar Sandoval

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

Editora-chefe:
Berenice Gutiérrez

Revisão e redação:
Lilia Mancilla
Sebastián Torres
Levi Gaona

Revisão e tradução para o português:
Heloisa Machado Agostini
Juliana Serralha Fantini

Design gráfico:
Linda M. Castilleja H.
Julie DesJarlais

Estilo gastronômico:
Estilismo Culinario
Nelly Güereña

Fotografia:
Estudio Segarra

Arte:
Sonnja Cabrera

Coordenação logística México:
Aldo Álvarez

Coordenação de logística Colômbia:
Jorge Mario Ospina

ROYAL PRESTIGE®

Descubra receitas e muito mais em nossas redes sociais!

Royal Prestige Brasil
Royal Prestige Br OportunidadeRoyal
Royal Prestige Br

BRASIL, JULHO 2025

Conteúdo

Inspire-se na cozinha!

Deixe-se levar por receitas irresistíveis, segredos culinários e tradições que atravessam fronteiras. Esta edição está repleta de ideias para surpreender, partilhar e desfrutar de cada momento à volta da mesa.

Macarrão ao molho branco com camarão 12

Arroz Mar e Terra 14

Salmão ao vinho 16

Frango com vinho branco, arroz de coco e legumes cozidos no vapor 18

Carne louca de costela 20

Pudim de coco 24

Paçoca

22

CONFIRA TAMBÉM:

28

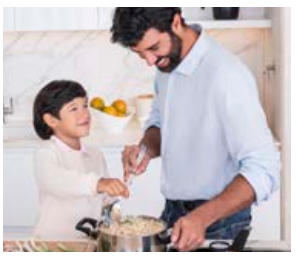
Guia prático de como cuidar das suas facas

Aprenda em poucos passos como afiar e armazenar suas facas, para que você possa usá-las por muito tempo em sua cozinha.

30

A história da paella: fogo, legado e sabor

Prepare-se para uma verdadeira viagem pela origem da paella, um prato que nasceu em Valência e, até hoje, continua reunindo famílias e amigos ao redor do mundo.



32

O papá é comemorado o ano todo!

O papá ensina-me o que dá tempero à minha vida.

34

Chocolate ou cacau: qual é a diferença?

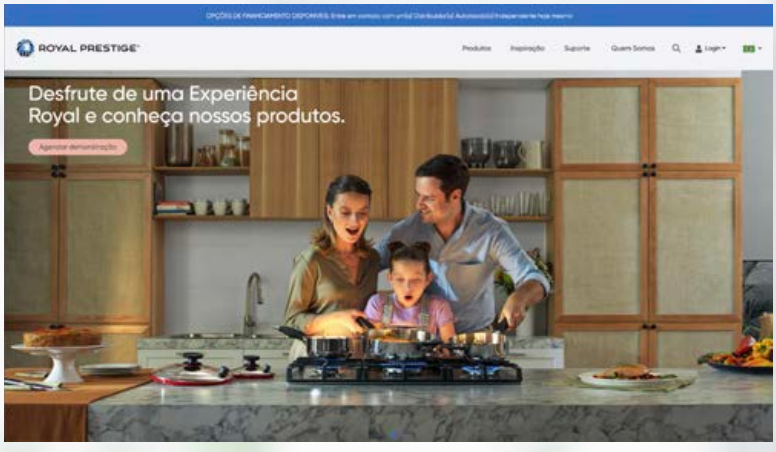
Você sabia que, embora o cacau e o chocolate sejam originários do mesmo grão, suas propriedades e sabores são muito diferentes? Explore cada um deles e aproveite melhor seus benefícios.

ROYAL PRESTIGE®

Tenha uma ótima experiência com a Royal Prestige®

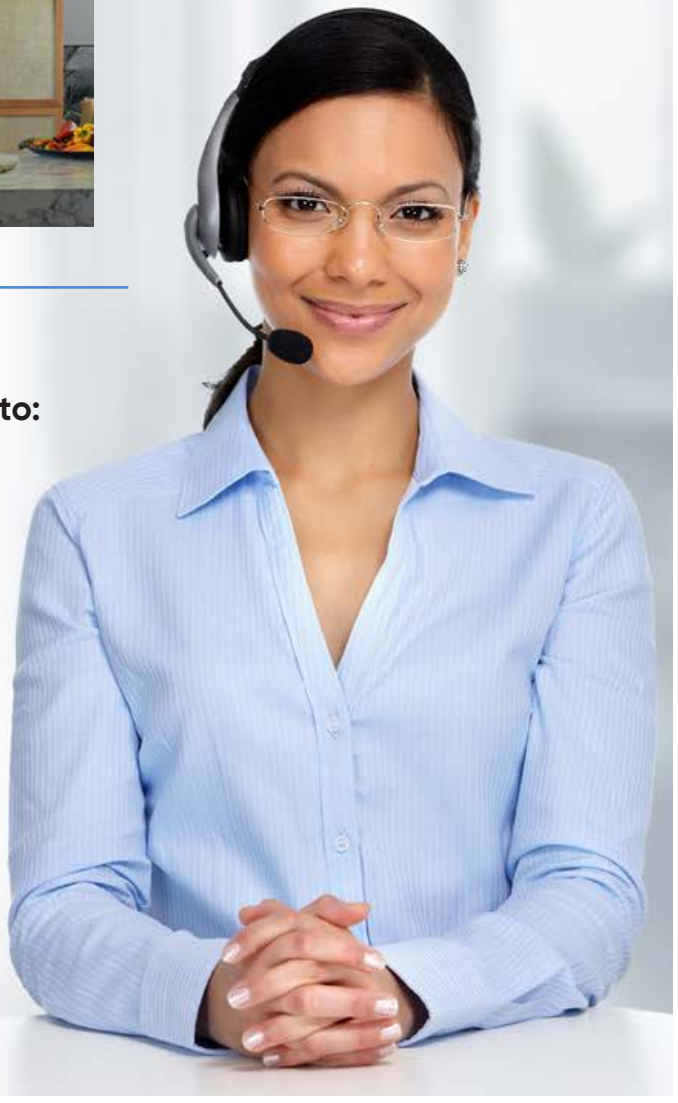
A nossa prioridade é oferecer o melhor conteúdo, bem como a orientação e aconselhamento necessário para aproveitar ao máximo os seus produtos Royal Prestige®. Temos vários canais disponíveis para você, entre em contato conosco!

Visite o nosso site: royalprestige.com.br



Escreva para nós!

sac@royalprestige.com.br



Atendimento ao cliente:

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:

Royal Prestige Br
Oportunidade Royal

Royal Prestige Br

Royal Prestige
Brasil

O que mais você precisa na sua cozinha?

Royal Prestige®
Power Blender

Paelleras
Royal Prestige®

Panelas Grandes
Royal Prestige® Stockpot

Royal Prestige®
Maxtractor™

Panelas de Pressão
Royal Prestige®
Pressure Cooker

Royal Prestige®
All-In-One Knife Block

Royal Prestige®
ExperTea

Royal Prestige®
Espresso

Frigideiras Royal Prestige®
Deluxe Easy Release

Confira nosso portfólio completo em
royalprestige.com.br

A sua mesa é o início de grandes histórias

Descubra receitas deliciosas para todos os paladares, perfeitas para partilhar e mimar a sua família.

Macarrão ao molho branco com camarão

Rendimento:
4 a 5 porções

Benefício Royal Prestige®
Prepare uma refeição prática e saborosa em poucos minutos, sem complicação.

Tempo de preparo:
35 minutos

Ingredientes

10½ xícaras de água

Sal a gosto

250 g de macarrão tipo fettuccine

1 colher de sopa de óleo de coco

15 camarões médios, limpos

1 xícara de cogumelos, fatiados

1 xícara de vinho branco seco

1 xícara de queijo manchego, ralado

PARA O MOLHO BRANCO:

30 g de manteiga

2 dentes de alho picados

30 g de farinha de trigo

2 xícaras de leite

Sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA FINALIZAR:

Salsinha fresca picada

Modo de preparo

1. Em uma Caçarola de 5,7 L Royal Prestige®, coloque a água com sal, tampe com a válvula Redi-Temp™ aberta e aqueça em fogo médio-alto.
2. Quando a válvula apitar, retire a tampa e adicione o fettuccine.
3. Abaixe o fogo para médio, tampe novamente com a válvula fechada e cozinhe por 12 minutos ou até o ponto desejado.
4. Escorra a massa com cuidado e reserve.
5. Em uma Frigideira de 25 CM Royal Prestige®, aqueça o óleo de coco em fogo médio.
6. Doure os camarões por 1 minuto de cada lado, até ficarem rosados.
7. Acrescente os cogumelos, adicione o vinho branco e mexa bem.
8. Deixe o líquido reduzir um pouco e reserve essa mistura.
9. Umedeça a Frigideira Royal Prestige® Deluxe Easy Release com manteiga e aqueça por 30 segundos.
10. Refogue o alho e a farinha, mexendo por 3 minutos até formar uma pastinha dourada.
11. Vá adicionando o leite aos poucos, sempre mexendo, até o molho engrossar. Tempere com sal e pimenta.
12. Junte o macarrão já cozido ao molho, adicione os camarões com os cogumelos e misture bem.
13. Finalize com o queijo manchego ralado e acerte o tempero, se necessário.
14. Sirva quente e salpique salsinha por cima.

Utensílio em destaque:
Frigideira de 30 CM Royal Prestige®
Deluxe Easy Release

Arroz mar e terra

Rendimento:
4 porções

Benefício Royal Prestige®
Prepare uma refeição saborosa sem precisar usar óleo ou gordura.

Tempo de preparo:
35 minutos

Ingredientes

500 g de costelinha de porco, em pedaços

1 peito de frango limpo, cortado em cubos médios

½ cebola picada

750 g de arroz branco lavado

2 pimentões vermelhos cortados em tiras

½ brócolis, florzinhas

500 g de mexilhões

500 g de camarões médios com cabeça

PARA O CALDO:

6 xícaras de água

½ colher de sopa de alho em pó

½ colher de sopa de cebola em pó

2 colheres de sopa de curry amarelo

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

1. No Royal Prestige® Power Blender, bata todos os ingredientes do caldo e reserve.
2. Aqueça a Paellera Royal Prestige® com o Smart Temp Royal Prestige® em fogo médio-alto. Quando o símbolo do leão aparecer, retire o Smart Temp com cuidado pela alça.
3. Doure os pedaços da costelinha e do frango na Paellera.
4. Acrescente a cebola e refogue por alguns minutos.
5. Junte o arroz e despeje o caldo preparado.
6. Tampe a Paellera com a válvula Redi-Temp™ aberta e cozinhe em fogo médio até ouvir o apito.
7. Abaixe o fogo, abra a tampa e adicione os pimentões, os brócolis, os mexilhões e os camarões.
8. Feche a panela com a válvula Redi-Temp™ agora fechada e cozinhe por mais 15 minutos.
9. Sirva quente.

Utensílio em destaque:
Paellera de 35 CM Royal Prestige®

Salmão ao Vinho com Legumes

Rendimento:
8 porções

Benefício Royal Prestige®
Prepare pratos sofisticados sem precisar usar óleo ou gordura, direto no fogão.

Tempo de preparo:
35 minutos

Ingredientes

4 xícaras de vinho tinto seco

½ xícara de caldo de legumes

1 colher de sopa de amido de milho

1 fatia de salmão de aprox. 1,2 kg

1 cebola cortada em cubos médios

2 pimentões amarelos cortados em cubos médios

2 pimentões vermelhos cortados em cubos médios

300 g de cogumelos frescos, cortados em quartos

1 raminho de alecrim fresco picado

Sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA ACOMPANHAR:

Arroz

Modo de preparo

1. Em uma tigela, misture o vinho tinto com o caldo de legumes e dissolva o amido de milho. Reserve.
2. Posicione o Smart Temp na Assadeira Oval Royal Prestige® e aqueça em fogo médio-alto.
3. Assim que o símbolo do leão aparecer, retire o Smart Temp com cuidado.
4. Coloque o salmão na Assadeira e sele-o rapidamente de ambos os lados, apenas para dar cor.
5. Adicione a cebola e refogue por cerca de 2 minutos.
6. Acrescente os pimentões e os cogumelos e cozinhe por mais alguns minutos, mantendo a Assadeira destampada.
7. Junte o alecrim e despeje a mistura de vinho com amido.
8. Tempere com sal e pimenta a gosto, tampe a Assadeira e cozinhe em fogo baixo por cerca de 10 minutos ou até que o molho encorpe e o peixe esteja cozido por dentro.
9. Coloque o salmão em uma travessa, cubra com os legumes e o molho, e sirva acompanhado de arroz.

Utensílio em destaque:
Assadeira Oval Royal Prestige®

Frango com vinho branco, arroz de coco e legumes cozidos no vapor

Rendimento:
9 a 10 porções

Benefício Royal Prestige®
Cozinhe refeições completas sem precisar usar óleo ou gordura e aproveite o sistema de cozimento em torre para otimizar o tempo e o sabor.

Tempo de preparo:
35 minutos

Ingredientes

PARA O CALDO:

1 ½ xícaras de leite de coco
1 ½ xícaras de caldo de galinha
¼ cebola branca
2 dentes de alho
Sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA O FRANGO:

1 colher de sopa de amido de milho
1 xícara de caldo de legumes
2 peitos de frango cortados em tiras
2 ramos de tomilho fresco
½ cebola branca em cubos médios
2 pimentões vermelhos picados
2 pimentões amarelos picados
2 cogumelos portobello cortados em cubos
2 xícaras de vinho branco seco
Sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA O ARROZ:

2 xícaras de arroz branco
2 cebolinhas interias cortadas ao meio
5 aspargos cortados em três partes
½ xícara de mirtilos (blueberries)
½ xícara de noz da Índia picada ou castanha-do-pará picada
3 ramos de salsa fresca

PARA OS VEGETAIS:

2 cenouras cortadas em palitos
2 batatas cortadas em fatias finas
1 xícara de brócolis
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

1. **Caldo aromático:** No Royal Prestige® Power Blender, bata o leite de coco, o caldo de galinha, a cebola, o alho, sal e pimenta. Reserve.
2. **Frango ao vinho:** Em uma tigelinha, dilua o amido de milho no caldo de legumes.
3. Aqueça a Caçarola de 5,7 L em fogo médio-alto por 2 a 3 minutos.
4. Doure as tiras de frango na panela destampada por 3 minutos.
5. Acrescente o caldo de coco batido, o amido de milho diluído e os demais ingredientes do frango.
6. Tempere a gosto e tampe com a Tampa Alta Royal Prestige®.
7. Cozinhe por cerca de 25 minutos ou até o frango ficar bem macio.
8. **Arroz com toque especial**: Em outra Caçarola de 3,8 L Royal Prestige®, aqueça por 2 a 3 minutos.
9. Adicione o arroz e toste levemente por 3 minutos.
10. Acrescente a cebolinha e refogue por mais 3 minutos.
11. Junte o caldo (caso queira, pode usar parte do caldo de frango ou vegetal) e os demais ingredientes do arroz.
12. Misture.
13. **Legumes no vapor (torre):** Posicione o Escorredor por cima do arroz.
14. Coloque os legumes cortados sobre ele, tempere com sal e pimenta, e feche a Caçarola com a válvula Redi-Temp™ aberta.
15. Assim que apitar, feche a válvula, empilhe a Caçarola sobre a Tampa Alta (com o frango cozinhando) e cozinhe por mais 10 minutos até que o arroz e os legumes estejam prontos.
16. **Finalização:** Sirva o frango ao vinho branco acompanhado do arroz com coco, castanhas e mirtilos, além dos legumes ao vapor.

Utensílio em destaque:
Caçarola de 5,7 L Royal Prestige®

Carne Louca de Costela na Pressão

Rendimento:
4 a 6 porções

Benefício Royal Prestige®
Prepare uma carne supermacia e saborosa sem precisar adicionar óleo.

Tempo de preparo:
1 hora

Ingredientes

PARA A CARNE:

1 peça de costela bovina, cortada entre os ossos (a cada 2 ou 3 ossos, conforme o tamanho)

2 cebolas, cubos pequenos

4 dentes de alho picados

2 tomates sem sementes e em cubos pequenos

2 colheres de sopa de extrato de tomate

1 pimentão verde cortado em tiras (julienne)

1 pimentão vermelho verde cortado em tiras (julienne)

2 colheres de chá de orégano seco

4 xícaras de caldo de carne

2 colheres de chá de caldo de carne em pó

1 colher de sopa de amido de milho, dissolvido em água

¼ xícara de azeitonas fatiadas

¼ xícara de cebolinha fatiada

½ xícara de salsa picada

Sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA A MARINADA:

½ xícara de óleo vegetal

½ xícara de vinagre de vinho tinto

2 colheres de sopa de molho de soja

3 colheres de chá de molho inglês

2 colheres de sopa de mostarda

PARA ACOMPANHAR:

Arroz branco

Modo de preparo

1. Em uma tigela, misture todos os ingredientes da marinada.
2. Passe a mistura por toda a costela, massageando bem.
3. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por no mínimo 1 hora.
4. Coloque o Smart Temp na Panela de Pressão Royal Prestige®, a pré-aqueça em fogo médio-alto até o símbolo do leão aparecer.
5. Retire o Smart Temp com cuidado. Em etapas, sele os pedaços da costela com a panela tampada por cerca de 2 minutos. Reserve.
6. Na mesma panela, adicione a cebola e refogue até ficar transparente.
7. Acrescente o alho e os tomates e deixe cozinhar até os tomates desmancharem.
8. Adicione o extrato de tomate, os pimentões e o orégano.
9. Mexa bem e deixe apurar por alguns minutos.
10. Despeje o caldo de carne e adicione o caldo em pó. Misture.
11. Volte com os pedaços da costela para a panela.
12. Tampe, selecione a opção de pressão e cozinhe em fogo médio-alto.
13. Quando o pino subir, abaixe o fogo e cozinhe por mais 35 minutos.
14. Desligue o fogo, libere a pressão e aguarde o pino baixar.
15. Abra a panela com cuidado, retire os pedaços de costela e coloque em um prato.
16. Volte o molho ao fogo, acrescente o amido de milho dissolvido e mexa até engrossar.
17. Finalize com as azeitonas, a cebolinha e a salsa picada.
18. Sirva a costela regada com esse molho rico e bem temperado.
19. Acompanhe com arroz branco.

Utensílio em destaque:
Panela de Pressão de 6 L Royal Prestige® Pressure Cooker

Paçoca Caseira no Liquidificador

Rendimento:
8 a 10 porções

Benefício Royal Prestige®

Prepare doces com potência e praticidade em segundos.

Tempo de preparo:
20 minutos

Ingredientes

1¼ xícaras de amendoim torrado, sem sal e sem casca

1 xícara de açúcar

¼ colher de chá de sal

½ xícara de farinha de mandioca torrada

Modo de preparo

1. No Royal Prestige® Power Blender, coloque o amendoim e bata por alguns segundos, até obter uma farofa grossa.
2. Adicione o açúcar, o sal e a farinha de mandioca.
3. Use uma espátula de silicone para raspar as laterais do copo e garantir que tudo se misture bem.
4. Acione a função pulsar algumas vezes até formar uma farofa fina e úmida.
5. Atenção: não bata demais para evitar que vire uma pasta de amendoim.
6. Com a ajuda de um copo medidor (¼ de xícara) ou forminhas pequenas, preencha a mistura pressionando bem até que fique compacta.
7. Vire com cuidado e repita o processo até terminar toda a massa.
7. Sirva em temperatura ambiente. Ideal para festas juninas ou como docinho de tarde com café!

Utensílio em destaque:
Liquidificador Royal Prestige® Power Blender

Pudim Cremoso de Coco no Fogão

Rendimento:
8 porções

Benefício Royal Prestige®
Prepare um pudim delicioso direto no fogão, sem precisar usar o forno!

Tempo de preparo:
35 minutos

Ingredientes

450 g de coco seco ralado (sem açúcar)

2 xícaras de água

3 paus de canela

Casca de 1 limão (em tiras, sem a parte branca)

½ xícara de amido de milho

400 ml de leite evaporado

¼ colher de chá de sal

1½ colher de sopa de essência de baunilha

7 ovos

Óleo de semente de uva (ou outro óleo neutro) para untar

Modo de preparo

1. Em uma Panela de 2,8 L Royal Prestige®, adicione o coco, a água, os paus de canela e a casca de limão.
2. Leve ao fogo médio e deixe ferver por 3 minutos.
3. Desligue o fogo, retire os paus de canela e a casca do limão, e reserve a mistura.
4. Em uma tigela, dissolva o amido de milho no leite evaporado.
5. Acrescente a mistura de coco, o sal, a baunilha e os ovos.
6. Misture bem com um fouet ou colher de pau até a massa ficar homogênea.
7. Unte a Frigideira de 26 CM Royal Prestige® com um pouco de óleo de semente de uva.
8. Despeje a mistura do pudim na frigideira e tampe com a válvula Redi-Temp™ fechada.
9. Cozinhe em fogo bem baixo por cerca de 40 minutos, ou até firmar completamente (faça o teste do palito: ele deve sair limpo).
10. Desligue o fogo, deixe o pudim esfriar completamente e desenforme com cuidado.
11. Sirva gelado ou em temperatura ambiente. Fica perfeito como sobremesa depois de um almoço em família!

Utensílio em destaque:
Frigidera de 26 CM Royal Prestige®

ROYAL PRESTIGE®
OLLAS DE PRESIÓN

Panela de Pressão: segurança que conquista

Com quatro sistemas de segurança, as **Panelas de Pressão Royal Prestige®** foram feitas para transformar sua experiência na cozinha com praticidade e tranquilidade.

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

Cozinhe com confiança. Surpreenda com sabor.

Clique aqui e confira uma receita deliciosa feita na **Panela de Pressão Royal Prestige®.**

Panelas de Pressão Royal Prestige® Pressure Cooker 6 L

Já sabe como cuidar da sua **Panela de Pressão Royal Prestige®?** ***Clique aqui e sabia mais.***

Panelas de Pressão Royal Prestige® Pressure Cooker 10 L

GUÍA ESENCIAL PARA **cuidar de suas facas**

POR SEBASTIÁN TORRES

Descubra o truque que transforma a maneira como você cozinha como um chef profissional: o aperto de pinça (pinch grip). Essa pegada profissional, conhecida como "beliscão mágico", é a técnica que os chefs usam para dominar suas facas com precisão e confiança. Saiba por que é mais seguro, como limpar suas facas facilmente e como isso vai mudar sua vida na cozinha.

Aperte a pega das suas facas **Royal Prestige®**

A aderência que eleva a sua cozinha

Com o uso da técnica pinch grip em suas facas **Royal Prestige®**, você pode cortar frutas, legumes ou carnes com uma precisão que fará você se sentir como um mestre da culinária. Cada fatia torna-se um ato de arte e cada prato torna-se uma declaração de estilo e perfeição.

Mantenha suas facas sempre impecáveis

As facas são as ferramentas mais valiosas da sua cozinha. Cuidar bem delas não só preserva sua durabilidade, mas garante desempenho máximo em cada preparo. Por isso, reunimos dicas simples e eficazes para conservar suas facas Royal Prestige® como novas por muito mais tempo:

- **Lave-as com agilidade:** evite deixar resíduos de alimentos nas facas. Uma lavagem rápida logo após o uso faz toda a diferença.
- **Use detergentes neutros:** opte por produtos suaves e não abrasivos, que protejam o brilho e a nitidez da lâmina.
- **Nunca mergulhe na água:** evite a máquina de lavar louça, ela pode causar manchas difíceis e danificar o fio da faca.
- **Fuja dos abrasivos:** não utilize esponjas de metal, alvejantes ou produtos químicos agressivos.
- **Seque bem após a lavagem:** use um pano macio e absorvente para manter o acabamento impecável.
- **Afie com frequência:** utilize o aço de afiação Royal Prestige® ou seu afiador doméstico para manter o corte preciso.
- **Armazene com cuidado:** organize suas facas no Cepo de Madeira Royal Prestige®, garantindo proteção e praticidade.

Com esses cuidados, suas facas estarão sempre prontas para oferecer cortes perfeitos, com elegância e eficiência.

Pronto para transformar sua experiência na cozinha?

Com as facas Royal Prestige®, você não adquire apenas utensílios premium, você acessa um novo nível de performance na cozinha. **Dominar o corte é o primeiro passo para se tornar o chef da sua casa.**

A história da paella: fogo, legado e sabor

POR SEBASTIÁN TORRES

Você sabia que um dos pratos mais icônicos da culinária espanhola nasceu no campo, entre fogões improvisados e receitas moldadas com o que havia disponível?

Foi assim que surgiu a paella: nos pomares valencianos do século XV, onde camponeses preparavam arroz com coelho, legumes, azeite... e muita criatividade. Mas, mais do que ingredientes, o que se aquecia ali era a comunidade.

Ao redor do fogo, com uma só colher e um único recipiente, as pessoas não compartilhavam apenas comida. Compartilhavam histórias, tempo e vínculos. Ali se cozinhava algo maior: uma tradição.

Dicas para manter viva a essência da paella:

- **Use ingredientes frescos e locais:** celebre a origem simples e improvisada da receita.
- **Cozinhe em boa companhia:** paella não é feita para um só.
- **Saboreie sem pressa:** a magia está no tempo que se compartilha.

Por que o nome paella?

Curiosamente, "paella" não é o nome do prato, mas sim do utensílio em que ele é preparado. A palavra vem do latim patella, que significa "recipiente". Trata-se de uma panela larga e rasa, ideal para garantir o cozimento uniforme e permitir que o arroz absorva cada nota do sofrito e do caldo.

Ao longo dos séculos, a receita cruzou fronteiras e ganhou o mundo em milhares de versões: com frutos do mar, frango, chouriço, vegetais exóticos, tinta de lula... e todas são legítimas. Porque a paella não é uma fórmula fixa, é uma celebração do que se tem e de com quem se compartilha.

A ferramenta que mantém o ritual vivo

Nas cozinhas de hoje, o fogo a lenha deu lugar aos fogões modernos. Mas o espírito do ritual permanece... desde que você tenha o utensílio certo.

O segredo não está apenas no arroz: está na panela de paella.

Redescubra essa tradição com a **Paellera Royal Prestige®**, e leve esse legado a outro patamar: cozinhe sem óleo, com todo o sabor e o benefício de uma distribuição uniforme de calor.

A cada vez que você prepara uma paella, revive um ritual ancestral: alimentar, compartilhar e cuidar. Com a **Paellera Royal Prestige®**, faz isso de maneira mais saudável, prática e duradoura.

Descubra como trazer essa experiência rica em história e sabor para sua cozinha com a Panela de Paellera Royal Prestige®.

Fontes: La historia de la paella valenciana. Fundación de la Comunidad Valenciana de Estudios Avanzados. La cocina de la paella: evolución y legado. Ferran Adrià y El Bulli Foundation. Diccionario etimológico de la lengua española – "paella". Real Academia Española.

O meu pai, O meu professor

POR LILIA MANCILLA

Pai. Aquele cara que, com paciência, bom humor e até uns puxões de orelha na hora certa, me ensinou a enxergar o mundo de outro jeito.Talvez nem sempre diga com palavras, mas suas ações falam mais alto que qualquer discurso.

Hoje, na cozinha, no trânsito e em cada gesto, descubro um ensinamento do meu pai. Não são só lembranças, fazem parte da minha rotina.

Estas são algumas delas:

1. Cozinhar com o coração

Meu pai não é chef, mas tem um tempero inconfundível. Ele me ensinou que cozinhar não é apenas seguir receitas, é se arriscar, experimentar e aproveitar o momento.

Com a Royal Prestige®, ele transforma cada refeição em um momento especial. Hoje, sou eu quem assume a cozinha, com as mesmas panelas e o mesmo carinho, percebo que na cozinha também se transmite amor.

2. Dirigir... sem perder a calma

Aprender a dirigir com meu pai foi uma prova de paciência para os dois. “Dirija como se todos ao seu redor estivessem distraídos”, ele diz. E entre trocas de marcha e freadas inesperadas, ele me ensinou a manter a calma quando tudo parece estar indo rápido demais.

Uma lição que vale não só para o trânsito, mas também quando todo mundo está com fome e a comida ainda não ficou pronta.

3. Crescer com cada queda

Meu pai nunca foi de muitas palavras, mas nos momentos certos, ele sempre sabe exatamente o que dizer, ou quando não dizer nada. “O coração dói, mas também aprende”, ele me disse uma vez, enquanto preparava aquela sopa que que conforta mais que mil conselhos, usando sua panela Royal Prestige® como se colocasse o coração em cada ingrediente.

Do seu jeito, ele me ensinou que o silêncio também acolhe, e que nem toda dor é o fim. Às vezes, é o começo de algo novo.

4. Colocar sabor na vida

Meu pai sabe quando brincar, quando falar sério e quando simplesmente se deixar levar. Ele me ensinou que a vida precisa de equilíbrio: entre o dever e o prazer, entre o formal e o gostoso.

Porque, assim como na cozinha, a vida não é feita só de ingredientes, mas também exige tempo, intuição e muito sabor.

Hoje, em cada refeição em família, em cada conselho que dou, em cada risada que compartilhamos, meu pai está presente.

E mesmo sem palavras, cada ensinamento dele continua dando sabor à minha vida.

Com carinho, para todos os pais que nos ensinam a colocar sabor em cada momento.

Feliz Dia dos Pais!

O chocolate e o Cacao

qual é a diferença?

POR LILIA MANCILLA

Muitas pessoas usam os termos chocolate ou cacau como se fossem a mesma coisa, mas na verdade há uma grande diferença entre os dois.

Essa confusão é comum e faz sentido: ambos vêm da mesma fruta tropical. No entanto, o caminho que percorrem da semente ao produto final muda muito.

E o melhor: ambos podem fazer parte do seu dia a dia por meio de uma bebida cremosa e deliciosa, preparada com o exclusivo **Chocolatera Royal Prestige®.**

O que é cacau?

O **cacau** é a semente da árvore de cacau *Theobroma*, uma **fruta tropical** que é valorizada desde a antiguidade por suas **propriedades energizantes e medicinais**.

Quando o cacau se apresenta em sua forma mais natural (*nibs*, pasta ou pó cru), ele preserva ao máximo seus nutrientes e antioxidantes.

Como o cacau se transforma em chocolate

O chocolate, apesar de também ter origem no cacau, é o resultado de um processo cuidadoso e transformador. Veja como essa jornada acontece:

1. **Fermentação:** os nibs de cacau são fermentados por vários dias, desenvolvendo seus sabores únicos.
2. **Secagem:** após a fermentação, são secos ao sol para garantir uma melhor conservação.
3. **Torrefação:** os nibs são então torrados, o que intensifica seus aromas e sabor.
4. **Separação das cascas:** as cascas externas são removidas, resultando em nibs puros de cacau.
5. **Moagem:** os nibs são moídos até se tornarem uma pasta espessa, chamada licor de cacau (sem teor alcoólico).
6. **Transformação:** esse licor pode ter parte de sua manteiga de cacau extraída para produzir o pó de cacau, ou pode ser misturado a ingredientes como açúcar, leite e baunilha e assim nasce o chocolate.

Em resumo: o cacau é a essência pura; o chocolate, sua forma transformada e indulgente.

Assista a este vídeo e descubra uma receita deliciosa. Clique aqui.

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

ROYAL PRESTIGE®

Empreenda com qualidade, sem investimento inicial.

A **Oportunidade Royal** oferece tudo para você dar o primeiro passo: apoio completo, produtos de excelência e um modelo de negócio comprovado em 8 países.

Milhares de pessoas já transformaram suas vidas.

A próxima pode ser a sua.

OportunidadRoyal.com

Com o **Royal Prestige® Power Blender**, você pode tudo: triturar, misturar, reinventar receitas e explorar novos sabores em segundos. De sucos e cremes a sementes e farinhas. Potência, precisão e praticidade ao seu alcance.

Sabor, versatilidade e diversão... com apenas um toque.

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