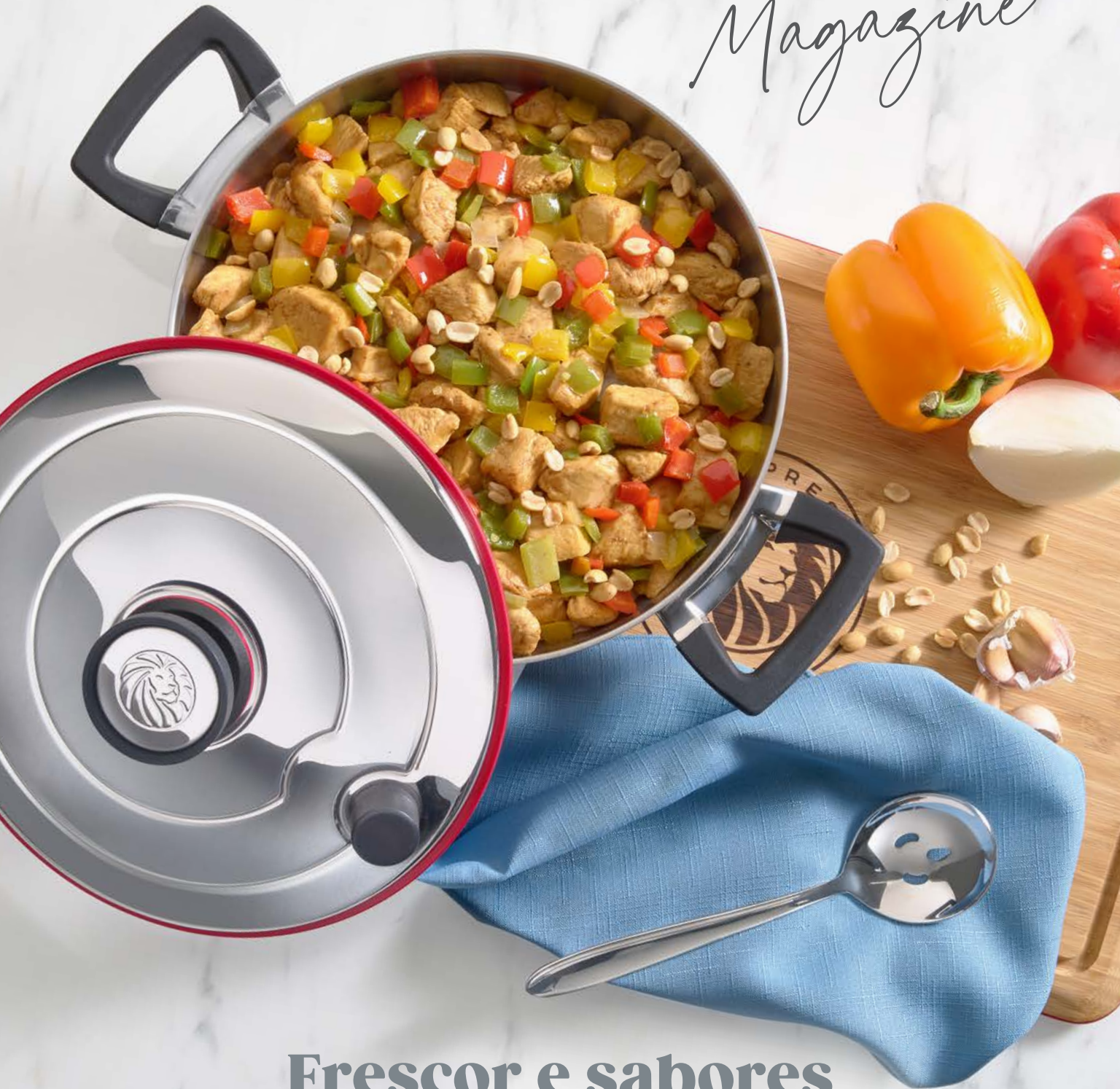


BRASIL | MARÇO 2025

No. 12

ROYAL PRESTIGE®

Magazine



**Frescor e sabores
vibrantes à sua mesa!**



ROYAL PRESTIGE®



**ROYAL PRESTIGE®
EXPERTEA**

Descubra o prazer da xícara de chá perfeita



Válvula sonora:

Você sabe exatamente quando a água está pronta para a infusão.

Alça giratória:

Vire-a para servir com facilidade e segurança.

Aço inoxidável de grau cirúrgico:

Obtenha qualidade premium sem afetar o sabor de suas bebidas.

Cesto de infusão:

Adicione seus ingredientes favoritos e coe com facilidade.



Com o novo **Royal Prestige® ExperTea**, você pode preparar suas infusões e chás naturalmente, diga adeus aos sachês! Leve sua experiência de chá para o próximo nível:



Clique aqui
para saber como
cuidar e usar sua
**Royal Prestige®
ExperTea.**



Clique aqui
para saber mais
sobre a nova
**Royal Prestige®
ExperTea.**



Conecte a rotina ao bem-estar.

Conheça esse e outros produtos sem sair de casa! Entre em contato com seu Distribuidor Autorizado Independente ou visite royalprestige.com.br



EDITORIAL

Chef *Omar Sandoval*



Olá, família Royal Prestige®!

Chegou aquela época do ano em que temos a oportunidade de desfrutar dos melhores sabores do mar. E achamos que é a ocasião perfeita para presentear-los com um ceviche especial muito completo, com quatro opções deliciosas e nutritivas para saborear e compartilhar com sua família.

Coloque suas facas em ação com um **ceviche de peixe vermelho** (pág. 12), prepare em minutos um **ceviche verde de camarão** (pág. 18) que pode se tornar o seu prato favorito ou surpreenda com um **ceviche ao estilo Boca Chica** (pág. 22) com o melhor tempero caribenho. E, claro, você não pode perder um **ceviche peruano com leite de tigre** (pág. 16), uma receita gourmet para impressionar.

Um ingrediente estrela da estação, sem dúvida, é o camarão, que é muito versátil e saboroso. Em nosso artigo "**Camarão que dorme... vai direto para a panela!**" (pág. 34), você descobrirá por que ele é uma estrela indiscutível nas mesas, além dos cuidados essenciais para seu consumo.

Mas os sabores do mar não são os únicos desta edição! Também convidamos você a experimentar um delicioso **macarrão com aspargos à carbonara** (pág. 26) ou a preparar uma espetacular **torta de frutas vermelhas sem forno** (pág. 28), perfeita para trazer mais amor à mesa.

Nestes meses, também vamos celebrar alguém muito especial: as mães! Prestamos homenagem a elas com um artigo sobre as mães que marcaram a literatura. Em "**Vozes maternas na literatura**" (pág. 30), exploramos como essas personagens deram vida a histórias cativantes, refletindo o amor incondicional e a força que só elas podem oferecer.

Tudo isso e muito mais foi preparado especialmente para você nesta edição. Espero que gostem! Atravem-se a colocar em prática seus dotes culinários com os produtos Royal Prestige®.

Vamos cozinhar!



MARÇO 2025 | NÚMERO 12
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:
Las Güeras

Fotografia:
Estudio Segarra

Arte:
Las Güeras

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 Br
Brasil



Royal Prestige Br
OportunidadeRoyal



Royal Prestige Br



ROYAL PRESTIGE®

Sua voz nos move para ser melhor!

Queremos que a **Royal Prestige® Magazine** ofereça a você o melhor conteúdo, e sua opinião é essencial para alcançarmos esse objetivo.

Conte-nos o que entusiasma você, o que inspira e quais temas gostaria de ver na revista.

Responda à nossa pesquisa em minutos. É fácil, rápido e feito especialmente para você!

Obrigado por nos ajudar a melhorar!

Clique aqui para iniciar a pesquisa

Conteúdo

Sabores da Estação: Cores, Texturas e Memórias à Mesa

Inspire-se nas cores vibrantes e nas texturas ricas desta estação para criar refeições irresistíveis, cheias de sabor e momentos inesquecíveis.



Ceviche de peixe vermelho **12**



Ceviche com leite de tigre **16**



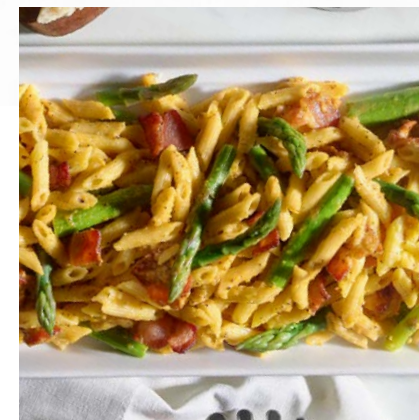
Ceviche verde de camarão **18**



Frango Xadrez **20**



Ceviche ao estilo Boca Chica **22**



Macarrão com aspargos à carbonara **26**



Torta
de frutas
vermelhas

28

E MAIS:



30

**Vozes maternas
na literatura**

Comemore o Dia das Mães com livros onde ela é a protagonista e mergulhe em histórias poderosas.



32

**Cortes perfeitos para
saladas irresistíveis**

Você sabia que um bom corte pode afetar tanto a textura quanto o sabor de seus ingredientes?



34

**Camarão que dorme...
vai direto para a panela!**

Do mar à sua mesa: descubra novas formas de saborear o camarão!

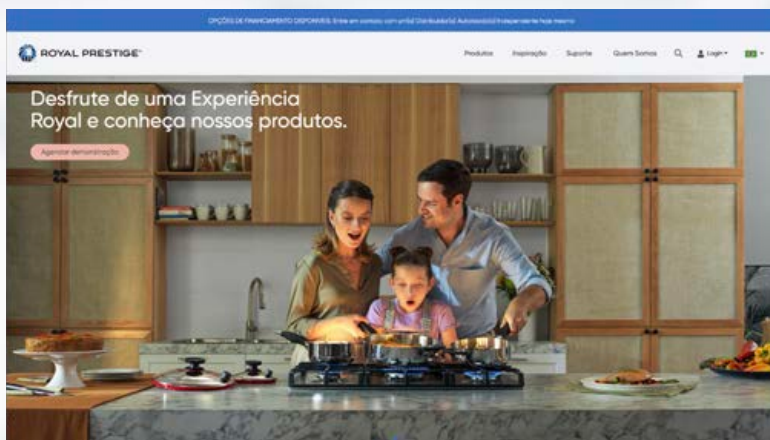


ROYAL PRESTIGE®

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

Bem-vindo ao festival de ceviche!

Repleto de sabor, o ceviche é a combinação perfeita de frescor e leveza. Neste especial, você encontrará desde receitas clássicas até versões mais ousadas, ideais para surpreender a todos.

Afie suas facas e divirta-se!







Ceviche de peixe vermelho



Rendimento:
6 porções



Benefício Royal Prestige®

Cortes precisos e
qualidade superior.



**Tempo
de preparo:**
40 minutos

Ingredientes

- 1 quilo de peixe-serra
 - 400 ml de suco de limão
 - 1 cebola roxa fatiada
 - 6 tomates, sem sementes e em cubos pequenos
 - 5 raminhos de coentro, picados
 - 3 pimentas jalapenho, sem sementes e em cubos pequenos
 - 200 ml de purê de tomate
 - 50 ml de azeite
 - ½ xícara de alcaparras
 - ½ xícara de azeitonas verdes, fatiadas
 - Sal e pimenta-do-reino a gosto
- PARA ACOMPANHAR:**
- Biscoitos
 - Fatias de abacate

Modo de preparo

- 1 Usando a Faca do Chef Royal Prestige®, corte o peixe em cubos médios.
- 2 Em uma tigela, coloque o peixe com o suco de limão, sal e pimenta-do-reino a gosto. Leve à geladeira por 30 minutos.
- 3 Adicione o restante dos ingredientes, ajuste os temperos e leve à geladeira por mais 30 minutos.
- 4 Sirva com torradas e rodelas de abacate.



**Utensílio
Royal Prestige®
em destaque:**

Faca do Chef Royal Prestige®



**ROYAL PRESTIGE®
CUTLERY**

Elegância e precisão, sempre à mão

As Facas Royal Prestige® permitem cortar com mais eficiência, graças ao seu design e acabamento em aço inoxidável alemão de qualidade premium.



Mantenha sempre suas facas afiadas
com o Cepo de Madeira Acácia
Royal Prestige®.

Conheça esse e outros produtos sem sair de casa! Entre em contato com seu Distribuidor Autorizado Independente ou visite royalprestige.com.br



Sinta-se como
um profissional.



Clique aqui
para conhecer
os benefícios deste
produto, pelas
mãos do
chef Raul Lemos.



Prepare um
delicioso ceviche,
aproveitando o
fio de suas facas.
Clique aqui!





Ceviche com leite de tigre



Rendimento:
4 porções



Benefício Royal Prestige®

Misture com potência
em segundos.



**Tempo
de preparo:**
35 minutos

Ingredientes

PARA O CEVICHE:

1 quilo de peixe fresco (linguado ou robalo), em cubos de 1 a 2 cm

1 colher de chá de sal

½ cebola roxa, cortada em juliana

¼ xícara de coentro fresco, picado

2 dentes de alho, picados

½ colher de chá de pimenta moída

1 ou 2 pimentas limusine ou pimentas malagueta, sem sementes e picadas

PARA O LEITE DE TIGRE:

1 xícara de suco de limão, espremido na hora

½ xícara de caldo de peixe, gelado

¼ xícara de cebola roxa, picada

2 dentes de alho, picados

1 pequeno pedaço de gengibre, descascado e picado

1 talo de aipo, picado

½ pimenta malagueta, sem sementes e picada

Folhas frescas de coentro

1 colher de chá de sal

½ colher de chá de pimenta moída

PARA DECORAR:

Folhas frescas de coentro

PARA ACOMPANHAR:

Batata-doce, cozida e fatiada

Grãos de milho

Modo de preparo

- 1 No Royal Prestige® Power Blender, bata todos os ingredientes do leite de tigre em alta velocidade, até obter uma mistura homogênea. Coe a mistura e leve à geladeira.
- 2 Numa tigela, coloque os cubos de peixe, tempere com sal e misture delicadamente.
- 3 Despeje o leite de tigre, cobrindo todos os peixes.
- 4 Incorpore bem o resto dos ingredientes.
- 5 Cubra a tigela com filme plástico e leve à geladeira por 10 a 15 minutos.
- 6 Ajuste o tempero antes de servir.
- 7 Enfeite com coentro fresco e sirva com batata-doce cozida e grãos de milho.



**Utensílio
Royal Prestige®
em destaque:**

Royal Prestige® Power Blender



Ceviche verde de camarão



Rendimento:
6 porções



Benefício Royal Prestige®

Misture com potência em segundos.



Tempo de preparo:
40 minutos

Ingredientes

750 gramas de camarão, limpo e amanteigado

1 pepino, sem pele sem sementes

½ cebola roxa fatiada

2 pimentas serrano, sem sementes e em cubos pequenos

1 xícara de coentro picado

PARA O CALDO VERDE:

200 ml de suco de limão

2 colheres de sopa de azeite

1 pimenta serrano

4 raminhos de coentro

Sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA ACOMPANHAR:

Torradas

Abacate

Modo de preparo

- 1 No Royal Prestige® Power Blender, processe os ingredientes do caldo verde.
- 2 Em uma tigela, misture bem o restante dos ingredientes com o batedor de ovos. Leve à geladeira por 20 minutos e ajuste os temperos.
- 3 Sirva com torradas e abacate.



Utensílio Royal Prestige® em destaque:

Royal Prestige® Power Blender



Frango xadrez



Rendimento:
5 a 6 porções



Benefício Royal Prestige®
Desfrute de uma refeição fácil e deliciosa, em minutos.



Tempo de preparo:
18 minutos

Ingredientes

7 ml de óleo vegetal
1 kg de peito de frango, em cubos médios
1 pimentão verde, em tiras
1 pimentão vermelho, em tiras
1 pimentão amarelo, em tiras
1 cebola, cortada em juliana
4 dentes de alho, picados finamente
3 colheres de sopa de óleo de gergelim
4 colheres de sopa de molho shoyu
50 gramas de amendoim, picado e torrado

Modo de preparo

- 1 Coloque o óleo na Paellera de 25 cm Royal Prestige® e aqueça em fogo médio por 3 minutos.
- 2 Sele o frango por 5 minutos.
- 3 Adicione o resto dos ingredientes, exceto o amendoim.
- 4 Tampe a Paellera com a Válvula Redi-Temp™ aberta e cozinhe em fogo baixo até a válvula soar.
- 5 Quando apitar, reduza a temperatura do fogo, feche a válvula e cozinhe por 8 a 10 minutos.
- 6 Desligue o fogo, retire a tampa, adicione o amendoim e deixe descansar por 3 minutos.
- 7 Sirva.



Utensílio
Royal Prestige® em destaque:
Paellera de 25 cm Royal Prestige®

Ceviche ao estilo Boca Chica



Rendimento:
5 porções



Benefício Royal Prestige®

Desfrute de uma refeição fácil e deliciosa, em minutos.



Tempo de preparo:
25 minutos

Ingredientes

500 gramas de filé de pargo em cubos médios

1 xícara de farinha

Sal e pimenta a gosto

2 colheres de sopa de óleo vegetal

PARA O LEITE DE TIGRE:

3 pimentões amarelos, finamente cortados em juliana

1 cebola roxa, cortada em juliana

1 aipo, finamente picado ou finamente crescido

1 dente de alho

1 ramo de folhas de coentro

1 pitada de gengibre fresco, ralado

Suco de 10 limões

PARA ACOMPANHAR:

2 xícaras de milho torrado

Tostones com alho

Modo de preparo

- 1** Em uma tigela, misture todos os ingredientes do leite de tigre com o peixe e deixe descansar por 15 minutos.
- 2** Retire e escorra muito bem o peixe.
- 3** Em outra tigela, adicione a farinha, o sal e a pimenta. Enfarinhe completamente o peixe e sacuda o excesso.
- 4** Umedeça a Frigideira de 25 cm Royal Prestige® Deluxe Easy Release com óleo. Pré-aqueça em fogo médio por 40 segundos.
- 5** Salteie os pedaços de peixe por 2 minutos, cobrindo a maior parte dos lados. Retire e coloque sobre um papel absorvente.
- 6** Sirva o peixe, banhado em leite de tigre. Sirva com, milho e tostones.



Utensílio Royal Prestige® em destaque:

Frigideira de 25 cm Royal Prestige® Deluxe Easy Release





A potência que você precisa na sua cozinha

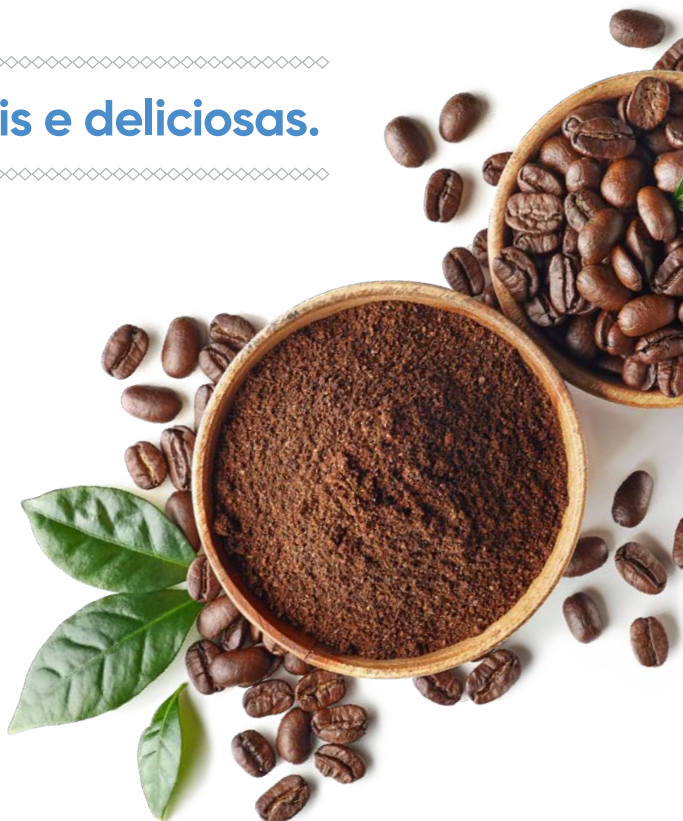
Desfrute de todo o sabor nesta temporada com o parceiro ideal: o **Royal Prestige® Power Blender**.

Seu motor potente e lâminas afiadas moem uma grande variedade de ingredientes, como grãos de café ou sementes, para que você possa fazer suas farinhas favoritas.

Para refeições mais versáteis e deliciosas.



Conheça esse e outros produtos sem sair de casa!
Entre em contato com seu **Distribuidor Autorizado Independente** ou visite royalprestige.com.br





ROYAL PRESTIGE®
POWER BLENDER





Macarrão com asparagos á carbonara



Rendimento:
5 porções



Benefício Royal Prestige®

Desfrute de uma refeição fácil e deliciosa, em minutos.



Tempo de preparo:
25 minutos

Ingredientes

300 gramas de massa curta (*penne* ou similar)
10 a 12 unidades de aspargos
Spray de óleo
8 fatias de bacon, em pedaços de aprox. 2 cm
5 gemas de ovo
75 gramas de queijo parmesão, fresco e ralado
Sal e pimenta a gosto

PARA DECORAR:

Folhas de manjeriço
25 gramas de queijo parmesão, fresco e ralado

Modo de preparo

- 1 Na Caçarola de 3.8 L Royal Prestige®, cozinhe o macarrão, de acordo com as instruções da embalagem. Reserve $\frac{1}{4}$ de xícara da água do cozimento.
- 2 Limpe os aspargos da parte mais fibrosa do caule e corte em pedaços de aproximadamente 5 cm.
- 3 Umedeça a superfície da Frigideira de 30 cm Royal Prestige® Deluxe Easy Release com óleo. Pré-aqueça em fogo médio por 40 segundos.
- 4 Doure o bacon por cerca de 4 minutos. Junte os aspargos e cozinhe em fogo médio-baixo por mais 3 minutos.
- 5 Adicione o macarrão e misture bem. Cozinhe por mais 5 minutos e desligue o fogo.
- 6 Em uma tigela, bata as gemas e $\frac{1}{4}$ de xícara do líquido do cozimento do macarrão.
- 7 Despeje esta mistura sobre o macarrão e mexa sempre, até obter uma consistência cremosa.
- 8 Adicione o queijo, tampe e deixe descansar por 3 a 4 minutos.
- 9 Sirva e decore.



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



Torta de frutas vermelhas



Rendimento:
8 a 10 porções



Benefício Royal Prestige®

Cozinhe uma deliciosa
sobremesa no fogão.



**Tempo
de preparo:**
18 minutos

Ingredientes

- 1 xícara de açúcar refinado
- 2 xícaras de farinha de trigo, pré-peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 4 ovos
- 500 gramas de queijo ricota ou similar
- 1 xícara de mirtilos
- 1 xícara de morangos
- 2 colheres de sopa de manteiga

PARA O BETUME:

- 300 gramas de cream cheese
- ½ xícara de açúcar de confeiteiro
- ¼ xícara de manteiga em temperatura ambiente
- 1 gota de corante alimentar vermelho
- 1 gota de corante alimentar azul

PARA DECORAR:

- 2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro
- 1 xícara de framboesas
- Frutas vermelhas
- Folhas de hortelã fresca

Modo de preparo

- 1 Em uma tigela, adicione uma xícara de açúcar, o fermento e a farinha peneirada.
- 2 No Royal Prestige® Power Blender, bata os ovos com a ricota e adicione esta mistura à tigela da etapa anterior. Misture bem, até obter uma consistência homogênea.
- 3 Adicione uma xícara de mirtilos e uma xícara de morangos. Despeje a mistura na Frigideira de 26 cm Royal Prestige®, previamente untada com 2 colheres de sopa de manteiga.
- 4 Cozinhe em fogo baixo e com a Válvula Redi-Temp™ fechada, até que esteja cozido.
- 5 Desligue o fogo e deixe descansar com a panela tampada por 15 minutos e mais 5 minutos com a panela descoberta.
- 6 Em uma tigela, bata os ingredientes da cobertura.
- 7 Retire a torta da forma e decore com glacê, frutas vermelhas, açúcar de confeiteiro polvilhado e folhas de hortelã fresca.



**Utensílio
Royal Prestige® em destaque:**
Frigideira de 26 cm Royal Prestige®

Vozes maternas na literatura

POR LILIA MANCILLA



A filha única **Guadalupe Nettel**

Este romance reúne as vozes de três mulheres: Alina, Laura e Doris. Cada uma lida com a maternidade de maneira distinta erentes, enquanto refletem sobre família, mortalidade e laços humanos.



Quarto de Despejo **Carolina María de Jesús**

Este livro é construído a partir dos diários que a autora escreveu nos anos cinquenta. Narra o cotidiano da favela, entrelaçado com a maternidade, o amor pela vida e sua determinação em continuar escrevendo.

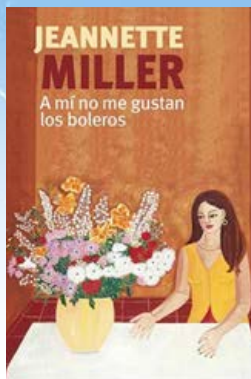


O que não tem nome **Piedad Bonnett**

Nesta crônica, a escritora expõe as circunstâncias que cercam a morte de seu filho. É uma montanha-russa de perguntas, na qual encontramos uma constante: o que fazemos com a dor que sentimos?

Para o Dia das Mães, selecionamos criteriosamente livros que representam a maternidade em diferentes contextos: desde histórias íntimas que abordam desafios e complexidades até narrativas que retratam sua força e determinação.

Através da pena de diversos autores hispânicos, esta viagem literária homenageia a figura materna em suas muitas formas e nuances, refletindo a riqueza cultural e emocional dessa experiência.



Eu não gosto de boleros

Jeannette Miller

Uma coleção de contos sobre diferentes mulheres que enfrentam dramas cotidianos, relacionados à maternidade, família, sociedade, trabalho e emoções.



Uma música de Bob Dylan no diário da minha mãe

Sergio Galarza

Um conto de luta, luto e vitória da luz sobre as trevas. Doris descobre que tem pouco tempo de vida, e decide se reconectar com seu filho mais novo enquanto eles embarcam em uma jornada juntos.



A mãe que posso ser, **Paulina Simón Torres**

A trama acompanha a jornada da autora, ao explorar a maternidade no século 21. Sem idealizar essa experiência, ela relata seu amor e desejo de ser mãe, apesar dos momentos de solidão e raiva.

Fontes: "Madres en la literatura, estos libros podrían inspirarte", El Sol de Córdoba. "Sobre la maternidad en tiempos de encierro", Página 12. "Seis libros que destacan a mamá en la literatura peruana", Pacífico.

Cortes perfeitos

para

saladas irresistíveis

POR SEBASTIÁN TORRES

Quando se trata de saladas, a arte de cortar é tão importante quanto a escolha dos ingredientes. Um bom corte não só realça as cores e texturas dos vegetais, mas também realça seu sabor. É por isso que, com a nossa linha exclusiva de **Facas Royal Prestige®**, você pode criar saladas irresistíveis com os cortes perfeitos.

A ciência por trás de um bom corte: por que isso importa?

O chef profissional e autor de "The Chemistry of the Kitchen", Harold McGee, explica que o corte afeta tanto a textura quanto o sabor dos alimentos. Um corte limpo e preciso preservar a estrutura celular dos vegetais, mantendo seu frescor, crocância e nutrientes.

Agora, imagine cortar com facas projetadas para lhe dar essa precisão profissional. As facas **Royal Prestige®**, com suas lâminas de aço inoxidável e cabos ergonômicos, oferecem o controle necessário para realizar cortes perfeitos.



Corte juliana para um visual *gourmet*

As tiras finas e alongadas são ideais para cenouras, pimentões e repolho. Use a **Faca do Chef Royal Prestige®** para cortes uniformes que se destacam em qualquer lugar.

Fatiar finamente para garantir frescor em cada mordida

O tomate e o pepino são os protagonistas das saladas clássicas. Um corte preciso com a **Faca de Descascar Royal Prestige®** garante fatias perfeitas sem esmagar seu interior suculento.

O truque final: o aperto de pinça

Todo chef sabe que uma boa aderência é a chave para um corte impecável. O aperto de pinça – onde o dedo indicador e o polegar seguram a base da lâmina enquanto os outros dedos envolvem o cabo – dá precisão e controle. E, graças ao design ergonômico das facas **Royal Prestige®**, essa técnica se torna mais natural e confortável do que nunca.

Você está pronto para levar suas saladas para o próximo nível?

Descubra a diferença que uma faca premium faz na sua cozinha.



A salada como experiência gourmet

Com essas dicas e as **Facas Royal Prestige®**, cada salada que você preparar será uma experiência para os olhos e o paladar. Transforme ingredientes simples em pratos sofisticados, cheios de textura, cor e sabor. Porque uma salada bem cortada não é apenas comida: é uma celebração da sua paixão pela culinária.



Camarão que dorme...

vai direto para a panela!

POR LEVI GAONA

O consumo de camarão está em constante debate. Por um lado, é um ingrediente delicioso e de grande valor nutricional. Por outro lado, seu consumo excessivo pode impactar negativamente a saúde. Junte-se a nós para saber mais sobre esta iguaria.

Valor nutricional

O camarão é uma ótima fonte de proteína magra, que auxilia no crescimento muscular. Ele contém vitamina B12 e nutrientes como ácidos graxos e ômega-3, que podem ser benéficos para sua saúde cardiovascular.

O Lado Negro

Um ponto negativo do camarão é o seu teor de colesterol, que pode ser prejudicial, principalmente para pessoas com hipercolesterolemia. Além disso, seu alto teor de sódio, quando combinado a pratos já salgados, pode ser contraproducente para a saúde.

Lembre-se que, higienizar o camarão, é necessário limpá-lo bem e remover a "veia" preta que está nas costas do camarão. Para facilitar essa tarefa, você pode usar a **Faca para Picar Royal Prestige®**.

Assim, além de garantir um preparo mais higiênico, também evita um sabor desagradável nos pratos.



A melhor opção

Recomendamos que você aproveite o camarão como parte de uma dieta balanceada e saudável, com preparações sem alto teor de sódio. Para potencializar seus benefícios nutricionais, sirva-o com vegetais.

Delicie-se com este ingrediente da época, optando por preparações cozidas no vapor ou grelhadas. Use suas Frigideiras Royal Prestige® Deluxe Easy Release para cozinhar rapidamente.

Aproveite e compartilhe essa experiência com sua família!



ROYAL PRESTIGE®

Pare de sonhar com seu próprio negócio... Comece a construir hoje!

Começar um negócio é um grande desafio, mas você não precisa fazer isso sozinho. A **Oportunidade Royal** oferece benefícios exclusivos para que você inicie hoje sua jornada no empreendedorismo.



Investimento inicial zero



Modelo de negócios comprovado



Produto premium com alta margem de lucro por venda



Financiamento para seus clientes



Entrega do produto diretamente para seus clientes



Recursos de produtos e negócios



Investimentos em marketing para promover os produtos



Plataforma online com cursos para empreendedores

Dê o primeiro passo hoje com um único clique

Oportunidaderoyal.com.br





ROYAL PRESTIGE®
MAXTRACTOR

Mime-se com produtos frescos e naturais

A tecnologia e os acessórios de prensagem a frio do **Royal Prestige® MaXtractor™**, são a combinação perfeita para você desfrutar de suas frutas favoritas todos os dias.



Saiba mais sobre o **Royal Prestige® MaXtractor™**?
[Clique aqui.](#)



[Clique aqui](#) e explore como fazer sorvete no conforto da sua casa



Sucos, smoothies, sorvetes... e muito mais!

Conheça esse e outros produtos sem sair de casa! Entre em contato com seu Distribuidor Autorizado Independente ou visite royalprestige.com.br