

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.](#)



★
[Clique aqui](#) para aprender como cuidar delas ao máximo.



Panela de Pressão de 6L



Panela de Pressão de 10L



Mais possibilidades para explorar o universo Royal Prestige®

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

Raul Lemos

Bem-vindos a um banquete de tradições.

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 com molho 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



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

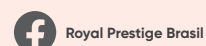
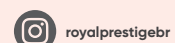
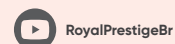
Revisão e tradução para o português:
Erick Bagoli

Design gráfico:
Linda M. Castilleja H.

Estilo gastronômico:
Estilismo Culinario
Nelly Güereña

Fotografia:
Estudio Segarra

Arte:
Sonnja Cabrera



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.

NA NOSSA CAPA: ▶

Uma receita que merece um lugar de destaque à mesa

Massa com molho de tomate cremoso



10

Moqueca de camarão



14

Bolo de tâmaras



16

TAMBÉM:



18

5 dicas para uma cozinha mais simples e funcional



20

10 razões pelas quais um pet torna sua casa especial



22

Ideias inesperadas para celebrar o Halloween em outro nível

12

Feijoada



Cuidamos de cada detalhe da sua experiência



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, 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:



O que falta em sua cozinha?



Royal Prestige®
Power Blender



Royal Prestige®
Paelleras



Panelas Grandes
Royal Prestige®



Royal Prestige®
MaXtractor™



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 molho de tomate cremoso

 **Rendimento:**
5 porções

 **Tempo de preparação:**
45 minutos

INGREDIENTES

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

PREPARAÇÃO:

- 1 Pré-aqueça sua Royal Prestige® INNOVE™ Wok em fogo médio-alto. Adicione um pouco de azeite e os tomates. Deixe cozinhar até que comecem a amolecer.
- 2 Acrescente o orégano, o alho em pó, o manjeriço, o caldo de legumes e o creme de leite. Misture bem e deixe cozinhar por mais 2 minutos.
- 3 Transfira a mistura para o Liquidificador Royal Prestige® Power Blender e bata até obter um molho de tomate cremoso e homogêneo. Em seguida, despeje o molho novamente na INNOVE™ Wok e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.
- 4 Adicione os tortellinis ao molho e cozinhe até que fiquem al dente e o molho atinja a consistência desejada. Finalize com queijo parmesão.
- 5 Sirva com folhas frescas de manjeriço e queijo burrata.

Cozinhe sem
adicionar óleo ou
gorduras.



Utensílio em destaque:
Royal Prestige®
INNOVE™ Wok

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
em destaque:**
Royal Prestige®
Paellera da 35 cm

PREPARAÇÃO:

- 1 Limpe os camarões, 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.

Cozinhei algo
rápido e delicioso.

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
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 | ½ colher de chá de fermento em pó |
| 5 colheres de farinha de rosca | ¼ de colher de chá de pó de cravo |
| 250 g de tâmaras, sem caroço | ½ colher de canela |
| 400 ml de leite morno | 9 ovos |
| 350 g de farinha de amêndoas | 50 g de gotas de chocolate |
| 100 g de farinha de arroz | |

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 Unte a Frigideira Royal Prestige® de 26 cm com azeite de uva e polvilhe-a com farinha de rosca. Despeje a mistura, tampe a frigideira mantendo a válvula fechada e cozinhe em fogo baixo por 30 minutos. Deixe a massa descansar por 5 minutos.
- 5 Descubra, deixe esfriar e sirva.

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



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

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 utensílios 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 o sinal de que você atingiu a temperatura ideal para começar a cozinhar.

Lembre-se: O Royal Prestige® Smart Temp 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. Sua presença pode transformar pequenos momentos do dia a dia em memórias especiais. E a ciência também já estudou os benefícios dessa conexão.

Segundo os Centros de Controle e Prevenção de Doenças dos Estados Unidos (CDC), conviver com animais de estimação pode oferecer muito mais do que companhia: também pode incentivar a prática de atividades físicas, os passeios ao ar livre e a socialização.

1. **Sempre há companhia!**

Até uma tarde tranquila fica mais gostosa com a companhia de um pet.

2. **Eles nos proporcionam momentos de alegria:**

Com suas personalidades e atitudes únicas, são capazes de alegrar o dia e transformar pequenos instantes em boas lembranças.

3. **Eles criam novas rotinas:**

Refeições, brincadeiras e caminhadas juntos trazem um novo ritmo ao dia a dia.

4. **Eles tornam os momentos mais especiais:**

Uma saudação ao chegar em casa ou uma tarde tranquila juntos pode transformar pequenos instantes em grandes lembranças.

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 compartilhada pode transformar-se numa das melhores partes do dia.

7. **Eles nos ajudam a criar conexões:**

Caminhadas e atividades com nossos pets podem abrir oportunidades para conhecer pessoas e fazer novas amizades.

8. **Eles nos ensinam a cuidar:**

Conviver com um pet envolve atenção, paciência, carinho e compromisso diário.

9. **Eles se tornam parte das nossas histórias:**

Nossos pets estão presentes em momentos que guardamos com carinho, como aniversários, mudanças e férias em família.

10. **Eles fazem o lar parecer ainda mais nosso:**

A forma como nos recebemos e compartilhamos a rotina cria um vínculo único, difícil de explicar, mas fácil de sentir.

E esse amor merece ser correspondido. Alimentação adequada, água fresca, exercícios, higiene e acompanhamento veterinário regular são essenciais para garantir o bem-estar dos nossos companheiros.

No fim das contas, abrir espaço para um pet em nossa vida também significa assumir o compromisso de oferecer carinho, cuidado e uma vida repleta de bem-estar e bons momentos.

Fonte: Maneiras de Manter a Saúde Perto dos Animais, CDC.



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

Misture ingredientes. Multiplique momentos.

Os novos Royal Prestige® Mixing Bowls representam a forma como vivemos a cozinha na atualidade. Mais do que misturar ingredientes, eles ajudam a organizar processos, simplificar tarefas e criar uma experiência mais fluida dentro da rotina.

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 como especialistas
e aproveite refeições deliciosas a
qualquer momento.**