

ECUADOR | MARZO 2025

No. 13

ROYAL PRESTIGE®

Magazine



**¡Frescura y sabores
vibrantes en tu mesa!**



ROYAL PRESTIGE®



ROYAL PRESTIGE®
PRESSURE COOKER

¡Maneja la presión con toda calma!

Mantén la confianza en tu cocina
con tus **Ollas de Presión de Royal Prestige®**
y sus cuatro mecanismos de seguridad.
¡Logra los resultados más exquisitos!



Haz clic aquí
para cocinar
con la seguridad
de las Ollas de
Presión de
Royal Prestige®.





Encuentra aquí
una receta irresistible
para compartir con
tu familia usando
Ollas de Presión de
Royal Prestige®.



Calidad superior para cocinar con rapidez.

Para más información, contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visita RoyalPrestige.com

EDITORIAL

Chef Omar Sandoval



¡Hola, familia de Royal Prestige®!

Llegó esa temporada del año en la que tenemos la oportunidad de disfrutar de los mejores sabores del mar. Y nos pareció la ocasión perfecta para presentarte un especial de ceviches muy completo, con cuatro opciones deliciosas y llenas de nutrientes para deleitarte y compartir con tu familia.

Pon tus cuchillos en acción con un **ceviche rojo de pescado (pág. 12)**, prepara en minutos un **ceviche verde de camarón (pág. 18)** que va a ser tu nuevo favorito o lúcete con un **ceviche al estilo Boca Chica (pág. 20)** con la mejor sazón caribeña. Y, por supuesto, no puede faltar un **ceviche peruano con leche de tigre (pág. 16)**, una delicia nivel gourmet para impresionar.

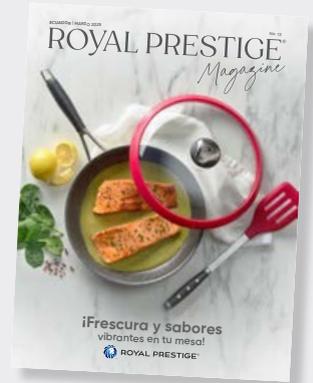
Un ingrediente protagonista de la temporada, sin duda, es el camarón, que es muy versátil y delicioso. En nuestro artículo **"Camarón que se duerme... ¡va directo al sartén!" (pág. 34)** descubrirás por qué es una estrella indiscutible en las mesas, además de los cuidados que hay que tener al consumirlo.

Pero no sólo podrás disfrutar los sabores del mar en esta edición, también te invitamos a probar una riquísima **pasta con espárragos a la carbonara (pág. 26)** o prepara sin horno un espectacular **pastel de frutos rojos (pág. 28)**, para llevar tu cariño a la mesa.

En estos meses celebraremos también a alguien muy especial: ¡mamá! Le rendimos homenaje con un artículo sobre las madres que han marcado la literatura. En **"Voces maternas en la literatura" (pág. 30)**, exploramos cómo estos personajes han dado vida a historias entrañables, reflejando el amor incondicional y la fortaleza que solo ellas pueden ofrecer.

Todo eso y mucho más hemos preparado para ti en esta edición. ¡Espero que la disfrutes mucho! Anímate a poner en práctica tus habilidades culinarias con tus productos de Royal Prestige®.

¡A cocinar!



MARZO 2025 | NÚMERO 13
ECUADOR

Directorio

Chief Marketing Officer:
Daniela Ortiz

Director de Marketing Tradicional y Editor en jefe:
Juan Carlos de la Vega

Directora de Marketing de Producto y Portafolio:
Cinthia Helena Serra Oliveira

Editor culinario:
Chef Omar Sandoval

Directora de arte, fotografía y diseño:
Linda M. Castilleja H.

Jefa de redacción:
Berenice Gutiérrez

Revisión y copywriting:
Lilia Mancilla
Sebastián Torres
Levi Gaona

Revisión y traducción en portugués:
Heloisa Machado Agostini
Juliana Serralha Fantini

Diseño gráfico:
Linda M. Castilleja H.
Julie Desjarlais

Food Styling:
Las Güeras

Fotografía:
Estudio Segarra

Arte:
Las Güeras

Coordinación de logística México:
Aldo Álvarez

Coordinación de logística Colombia:
Jorge Mario Ospina



¡Descubre recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



Royal Prestige Ecuador



ROYAL PRESTIGE®

¡Tu voz nos impulsa a ser mejores!

Queremos que **Royal Prestige® Magazine**
te ofrezca el mejor contenido y tú eres
la clave para lograrlo.

Dinos qué te emociona, qué te inspira
y qué quieres leer en ella.

Responde nuestra encuesta
en minutos. Es fácil, rápida y
¡hecha especialmente para ti!

**¡Gracias por ayudarnos
a mejorar!**

**Haz clic aquí para
comenzar la encuesta**

**¡Gracias por ayudarnos a mejorar y a seguir
ofreciéndote lo mejor!**

Contenido

¡Vive la temporada a todo sabor!

Déjate envolver por los colores y las texturas de esta temporada, para crear comidas deliciosas e inolvidables.



Ceviche rojo de
pescado

12



Ceviche con
leche de tigre

16



Ceviche verde
de camarón

18



Ceviche al estilo
Boca Chica

20



Salmón en salsa
de espinaca

22



Pasta con
espárragos a la
carbonara

26



Ponqué de
frutos rojos

28

ADEMÁS:



30

**Voces maternas
en la literatura**

Festeja el Día de las Madres con libros donde ella es la protagonista y sumérgete en sus impactantes historias.

32

**Enamóralos
de la cocina**

Animáte a cocinar en familia este Día del Niño, sin importar la edad que tengan tus hijos.



34

**Camarón que se duerme...
iva directo al sartén!**

Descubre todo lo que se dice de uno de los grandes protagonistas de los platillos de Cuaresma.



Te acompañamos en tu experiencia



ROYAL PRESTIGE®

Nuestra prioridad es ofrecerte el mejor contenido, así como la guía y asesoría que necesites para aprovechar al máximo tus productos de Royal Prestige®. Tenemos varios canales disponibles para ti, ¡contáctanos!

Visita nuestro sitio web:
royalprestige.com



Contáctanos por WhatsApp



Royal Bot

Asistencia por WhatsApp para clientes de Royal Prestige®.

Teléfono: +593 99 906 4680

- Comunícate a cualquier hora y desde cualquier lugar.
- Resuelve dudas con el robot de asesoría virtual.
- Envía tu mensaje para que un asesor te contacte.

Atención al cliente:

Teléfono: (+593) 2-342-8400

Correo electrónico:

servicioalcliente.ec@hycite.com

Horarios de atención

Lunes a jueves:

08:00 a 19:00 horas

Viernes:

08:00 a 18:00 horas

Sábado:

08:00 a 12:00 horas

Encuétranos en:



Royal Prestige Ecuador Oficial



¿Qué más te hace falta en tu cocina?



Royal Prestige®
Chocolatera



Royal Prestige®
Stock Pot



Royal Prestige®
All-in-One Knife Block



Royal Prestige®
Barista



Royal Prestige®
Paella Pan



Royal Prestige®
Pressure Cooker



Royal Prestige®
ExperTea



Royal Prestige®
Espresso



Royal Prestige® Deluxe Easy
Release Skillet Set



Conoce
nuestro
catálogo completo en
royalprestige.com

¡Bienvenidos al festival del ceviche!

Lleno de sabor, el ceviche es pura frescura en cada bocado. En este especial encontrarás recetas clásicas y otras más atrevidas para sorprender a todos.

¡Afila tus cuchillos y a disfrutar!







Ceviche rojo de pescado



Rinde
6 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Corta con filo preciso y de calidad superior.



Tiempo de preparación
40 minutos

Ingredientes

1 kilo de pescado sierra
400 ml de jugo de limón
1 cebolla roja, fileteada
6 tomates, sin semillas y en cubos pequeños
5 ramas de hierbita, finamente picada
3 ajíes rocotos, sin semilla y en cubos pequeños
200 ml de pasta de tomate
50 ml de aceite vegetal
½ taza de alcaparras
½ taza de aceitunas verdes, en rodajas
Sal y pimienta negra, al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

Galletas saladas
Rebanadas de aguacate / palta

Preparación

- 1** Con el Cuchillo de Chef de Royal Prestige®, corta el pescado en cubos medianos.
- 2** En un tazón, coloca el pescado con jugo de limón, sal y pimienta negra al gusto. Refrigerera por 30 minutos.
- 3** Integra el resto de los ingredientes, rectifica sazón y refrigera por 30 minutos más.
- 4** Sirve con galletas saladas y rebanadas de aguacate.



Utensilio destacado **Royal Prestige®**

Cuchillo de Chef de Royal Prestige®



**ROYAL PRESTIGE®
CUTLERY**

Elegancia y precisión, siempre a la mano

Los Cuchillos de Royal Prestige® te permiten cortes más eficientes, gracias a su diseño y elaboración en acero inoxidable alemán de calidad premium.



**Manténlos siempre afilados con el
All-in-One Knife Block de Royal Prestige®.**

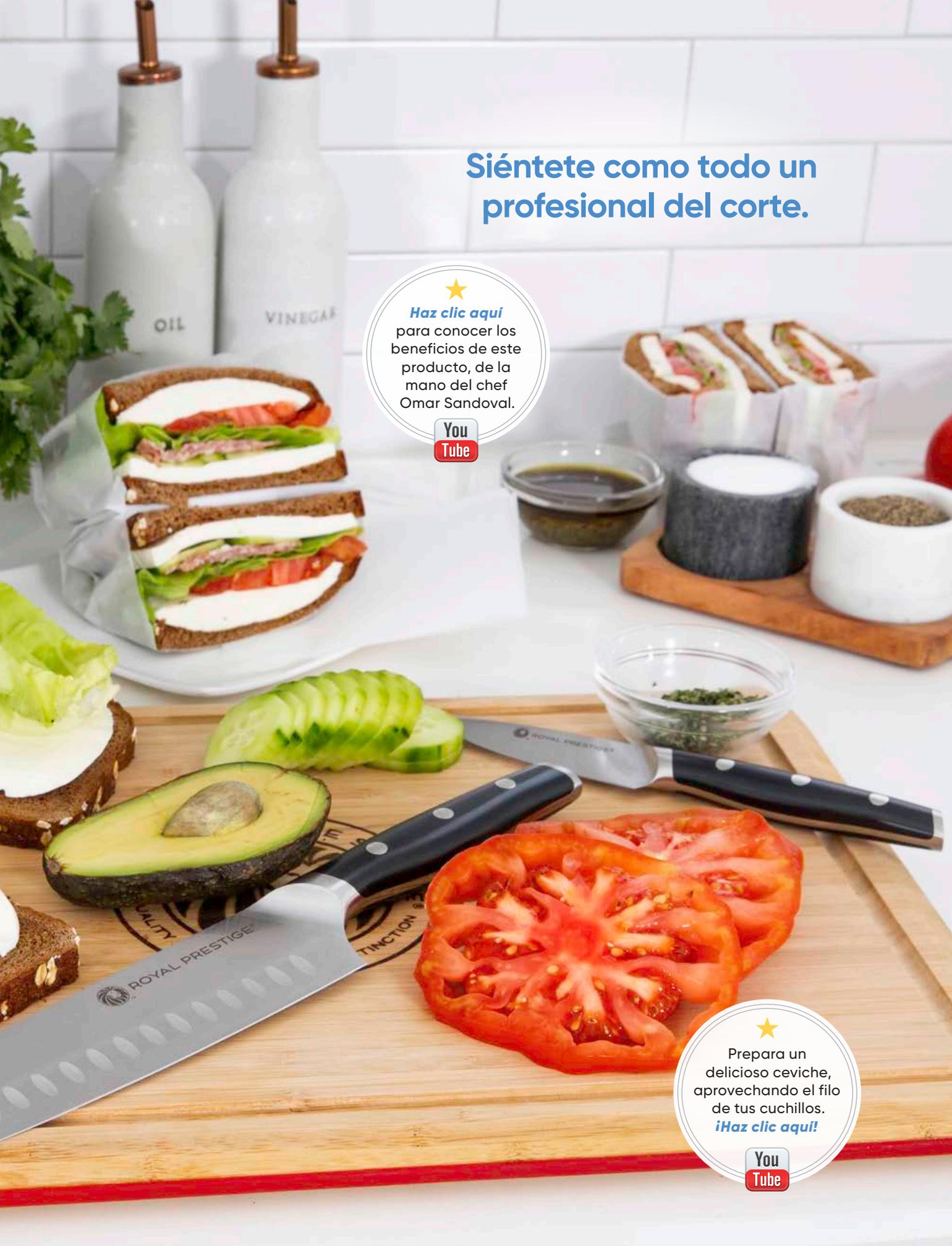
Para más información, contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visita RoyalPrestige.com



Siéntete como todo un profesional del corte.



Haz clic aquí
para conocer los
beneficios de este
producto, de la
mano del chef
Omar Sandoval.



Prepara un
delicioso ceviche,
aprovechando el filo
de tus cuchillos.
¡Haz clic aquí!





Ceviche con leche de tigre



Rinde
4 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Corta con filo preciso y de
calidad superior.



**Tiempo de
preparación**
35 minutos

Ingredientes

PARA EL CEVICHE:

1 kilo de pescado fresco (lenguado
o corvina)

1 cucharadita de sal

½ cebolla morada, en julianas finas

¼ de taza de hierbita fresca,
finamente picada

2 dientes de ajo, finamente picados

½ cucharadita de pimienta molida

1 o 2 ajíes amarillos, sin semillas y
finamente picados

PARA LA LECHE DE TIGRE:

1 taza de jugo de limón, recién
exprimido

½ taza de caldo de pescado, frío

¼ de taza de cebolla morada,
picada

2 dientes de ajo, picados

1 trozo pequeño de jengibre,
pelado y picado

1 rama de apio, picada

½ ají amarillo, sin semillas y picado

Hojas de cilantro fresco

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta molida

PARA DECORAR:

Hojas de cilantro fresco

PARA ACOMPAÑAR:

Camote, cocido y en rodajas

Granos de elote

Preparación

- 1 Licúa todos los ingredientes de la leche de tigre, hasta obtener una mezcla homogénea. Cuela la mezcla y refrigera.
- 2 Con el Cuchillo de Chef de Royal Prestige®, corta el pescado en cubos de 1 a 2 cm.
- 3 En un tazón, coloca los cubos de pescado, sazona con sal y mezcla suavemente.
- 4 Vierte la leche de tigre, cubriendo todo el pescado.
- 5 Incorpora bien el resto de los ingredientes.
- 6 Cubre el tazón con plástico de cocina y refrigera de 10 a 15 minutos.
- 7 Rectifica sazón antes de servir.
- 8 Decora con cilantro fresco y acompaña con camote cocido y granos de elote.



**Utensilio
destacado
Royal Prestige®**

Cuchillo de Chef de Royal Prestige®



Ceviche verde de camarón



Rinde
6 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Corta con filo preciso y de calidad superior.



Tiempo de preparación
40 minutos

Ingredientes

- 750 gramos de camarón, limpio
- 1 pepino, sin piel, sin semillas y en medias lunas
- ½ cebolla morada, fileteada
- 2 ajíes amarillos, sin semillas y en cubos pequeños
- 1 taza de hierbita, finamente picada

PARA LA SALSA VERDE:

- 200 ml de jugo de limón
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 ají amarillo
- 4 ramas de hierbita
- Sal y pimienta negra, al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

- Tostadas
- Aguacate / palta

Preparación

- Licúa los ingredientes de la salsa verde.
- Con el Cuchillo de Chef de Royal Prestige®, corta el camarón en mariposa.
- En un tazón, mezcla bien el resto de los ingredientes con la salsa. Refrigerar por 20 minutos y rectifica sazón.
- Sirve en tostadas con aguacate.



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Cuchillo de Chef de Royal Prestige®

Ceviche al estilo Boca Chica



Rinde
5 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa en minutos.



Tiempo de preparación
25 minutos

Ingredientes

500 gramos de filete de chillo (pargo rojo), en cubos medianos

1 taza de harina de trigo

Sal y pimienta, al gusto

2 cucharadas de aceite vegetal

PARA LA LECHE DE TIGRE:

3 ajíes amarillos, en julianas delgadas

1 cebolla roja, en julianas

1 apio, picado finamente o en medias lunas delgadas

1 diente de ajo

1 manojo de hierbita, deshojado

1 pizca de jengibre fresco, rallado

Jugo de 10 limones

PARA ACOMPAÑAR:

2 tazas de maíz tostado

Tostones al ajo

Preparación

- 1 En un tazón, mezcla todos los ingredientes de la leche de tigre con el pescado y deja reposar por 15 minutos.
- 2 Retira y escurre muy bien el pescado.
- 3 En otro tazón, agrega la harina, sal y pimienta. Enharina completamente el pescado y sacude el exceso.
- 4 Humedece con aceite el Sartén de 10" (25 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release. Precalienta a fuego medio por 40 segundos.
- 5 Sella los trozos de pescado por 2 minutos, cubriendo la mayor parte de los lados. Retira y coloca sobre papel absorbente.
- 6 Sirve el pescado, bañado con la leche de tigre. Acompaña de maíz y tostones.



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Sartén de 10" de Royal Prestige®
Deluxe Easy Release



Salmón en salsa de espinaca



Rinde
2 porciones



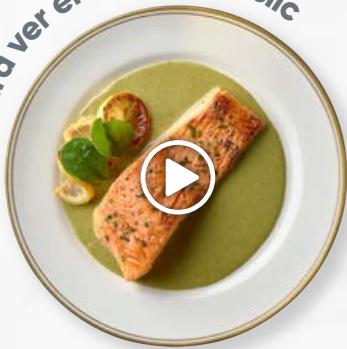
Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa en minutos.



Tiempo de preparación
25 minutos

Para ver el video, haz clic



Ingredientes

2 filetes de salmón

Jugo de 1 limón

Sal y pimienta, al gusto

2 cubos pequeños de mantequilla

1 cucharada de fécula de maíz

¼ de taza de leche

½ taza de queso rallado

2 tazas de hojas de espinacas

PARA DECORAR:

Cebolla larga o cebollín, finamente picado

Preparación

- 1 Sazona por el salmón con el jugo de limón, sal y pimienta. Refrigerera por 15 minutos.
- 2 Rocía con aceite el Sartén de 10" (25 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release y precalienta a fuego medio por 30 segundos.
- 3 Sella los filetes por ambos lados y reserva.
- 4 En el mismo sartén, derrite la mantequilla a fuego medio.
- 5 Agrega la fécula de maíz y mezcla bien.
- 6 Integra la leche y cocina hasta que empiece a hervir.
- 7 Incorpora el queso y las espinacas y cocina por un par de minutos.
- 8 Licúa la salsa para darle una consistencia cremosa y homogénea.
- 9 Limpia el sartén, agrega los filetes y la salsa, y deja cocinar por 8 minutos a fuego bajo.
- 10 Sirve y decora.



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Sartén de 10" de Royal Prestige®
Deluxe Easy Release





ROYAL PRESTIGE
EXPERTEA

Dile "te amo" con un té



Haz clic aquí
para descubrir
una deliciosa
infusión.



Para más información, contacta
a tu Distribuidor Autorizado Independiente
o visita RoyalPrestige.com

★
Prepara un rico
té con burbujas,
ideal para toda la
familia, haciendo
[clic aquí](#)



Prepárale a mamá
sus infusiones y tés
como nunca antes con la
Royal Prestige® ExperTea.
Despidete de las bolsitas
de té y prepara hasta 9 tazas
para compartir.



**Nutre el alma con
cada sorbo.**



Pasta con espárragos a la carbonara



Rinde



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa en minutos.



Tiempo de preparación

Ingredientes

300 gramos de pasta corta (*penne*, pluma o similar)

10 a 12 espárragos

Aceite en aerosol

8 rebanadas de tocino, en trozos de 2 cm aprox.

5 yemas de huevo

75 gramos de queso parmesano, fresco y rallado

Sal y pimienta, al gusto

PARA DECORAR:

Hojas de albahaca

25 gramos de queso parmesano, fresco y rallado

Preparación

- 1 En la Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige®, cocina la pasta, de acuerdo con las instrucciones del paquete. Reserva $\frac{1}{4}$ de taza del agua de cocción.
- 2 Limpia los espárragos de la parte más fibrosa del tallo y corta en trozos de aproximadamente 5 cm.
- 3 Humedece con aceite la superficie del Sartén de 12" (30 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release. Precalienta a fuego medio durante 40 segundos.
- 4 Dora el tocino por 4 minutos, aproximadamente. Incorpora los espárragos y cocina a fuego medio-bajo por 3 minutos más.
- 5 Agrega la pasta y mezcla bien. Cocina por 5 minutos más y apaga el fuego.
- 6 Bate las yemas con el $\frac{1}{4}$ de taza del líquido de cocción de la pasta.
- 7 Vierte esta mezcla sobre la pasta y mueve constantemente, hasta obtener una consistencia cremosa.
- 8 Añade el queso, tapa y deja reposar de 3 a 4 minutos.
- 9 Sirve y decora.



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 12" de Royal Prestige® Deluxe Easy Release



Ponqué de frutos rojos



Rinde
8 a 10 porciones



Beneficio Royal Prestige®
Cocina un delicioso postre sobre la estufa, sin usar el horno.



Tiempo de preparación
18 minutos

Ingredientes

- 1 taza de azúcar refinada
 - 2 tazas de harina de trigo, previamente cernida
 - 1 cucharadita de polvo para hornear
 - 4 huevos
 - 500 gramos de queso ricota o similar
 - 1 taza de moras azules
 - 1 taza de fresas
 - 2 cucharadas de mantequilla
- PARA EL BETÚN:**
- 300 gramos de queso crema
 - ½ taza de azúcar glas
 - ¼ de taza de mantequilla a temperatura ambiente
 - 1 gota de colorante vegetal rojo
 - 1 gota de colorante vegetal azul
- PARA DECORAR:**
- 1 taza de frambuesas
 - Frutos rojos
 - Hojas de menta fresca

Preparación

- 1 En un tazón, incorpora una taza de azúcar, polvo para hornear y la harina cernida.
- 2 Licúa los huevos con el queso ricota y añade esta mezcla al tazón del paso anterior. Bate bien hasta conseguir una consistencia homogénea.
- 3 Añade una taza de moras azules y una taza de fresas. Vacía la mezcla en el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige®, previamente engrasado con 2 cucharadas de mantequilla.
- 4 Cocina a fuego bajo, con el sartén tapado y con la Válvula Redi-Temp™ cerrada, hasta que esté bien cocido.
- 5 Apaga el fuego y deja reposar con el sartén tapado durante 15 minutos y 5 minutos más con el sartén destapado.
- 6 En un tazón, bate los ingredientes del betún.
- 7 Desmolda el pan de queso y decora.



Utensilio destacado Royal Prestige®
Sartén de 10.5" de Royal Prestige®

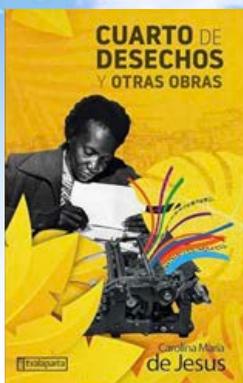
Voces maternas EN LA literatura

POR LILIA MANCILLA



La hija única Guadalupe Nettel

Esta novela reúne las voces de tres mujeres: Alina, Laura y Doris. Los personajes se enfrentan a la maternidad de formas muy diferentes, mientras reflexionan sobre la familia, la mortalidad y los vínculos humanos.



Cuarto de desechos Carolina María de Jesús

Este libro se construye a partir de los diarios que escribió la autora en los años cincuenta. Narra el día a día en la favela, entrelazado con la maternidad, el amor por la vida y su empeño por seguir escribiendo.

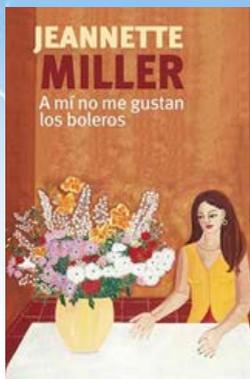


Lo que no tiene nombre Piedad Bonnett

En esta crónica, la escritora expone las circunstancias en torno a la muerte de su hijo. Es una montaña rusa de preguntas, en la que encontramos una constante: ¿qué hacemos con el dolor que sentimos?

Por el Día de las Madres, seleccionamos cuidadosamente aquellos libros que representan a la maternidad en diferentes contextos: desde relatos íntimos que abordan desafíos y complejidades, hasta narraciones que retratan su fortaleza y determinación.

A través de la pluma de varios autores hispanos, este recorrido literario honra la figura materna en sus múltiples formas y matices, reflejando la riqueza cultural y emocional de esta experiencia.



A mí no me gustan los boleros

Jeannette Miller

Una colección de cuentos breves sobre diferentes mujeres que enfrentan dramas cotidianos, relacionados con la maternidad, la familia, la sociedad, el trabajo y las emociones.



Una canción de Bob Dylan en la agenda de mi madre

Sergio Galarza

Un relato de lucha, duelo y la victoria de la luz sobre la oscuridad. Doris descubre que le queda poco tiempo de vida, por lo que decide reconectar con su hijo menor mientras emprenden un viaje juntos.



La madre que puedo ser

Paulina Simón Torres

La trama sigue el viaje de la autora, quien explora la maternidad del siglo XXI. Sin idealizar todo lo que esto implica, relata su amor y deseo de ser madre a pesar de los momentos de soledad o enojo.

Fuentes: "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.

¡Enamóralos de la COCINA!

POR LILIA MANCILLA

Cocinar es una habilidad importante que ayuda a los niños a aprender sobre nutrición y seguridad alimentaria, al mismo tiempo que fomenta el desarrollo de habilidades matemáticas, científicas, de lectura y de motricidad fina.

Despierta este interés en tus hijos enseñándoles a cocinar de forma segura, utilizando esta pequeña guía adaptada a su edad y siempre con **la supervisión de un adulto**.



Cocinar en familia no sólo crea recuerdos memorables, sino que también fomenta una alimentación saludable desde pequeños.



Consejos para acercar a los niños a la cocina

De 3 a 5 años

- Lavar frutas y verduras en el lavaplatos con agua de grifo.
- Cortar galletas con cortadores que tengan formas divertidas.
- Untar galletas, pan u otro tipo de alimentos.

De 6 a 7 años

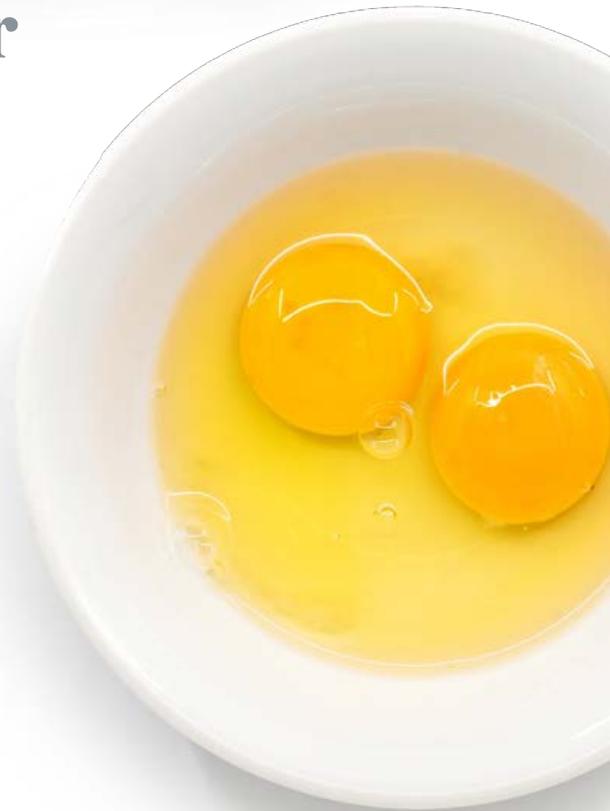
- Quitar las semillas de alimentos como tomates y pimentones.
- Pelar frutas y verduras con un pelador.
- Romper huevos en un tazón.

De 8 a 9 años

- Abrir latas con un abrelatas.
- Batir huevos.
- Exprimir limones o naranjas.

De 10 a 12 años

- Usar el microondas para calentar alimentos, bajo tu supervisión.
- Cortar frutas y verduras, bajo tu supervisión.
- Hervir pasta, bajo tu supervisión.



¡La higiene siempre es importante!

Recuerden lavarse las manos con agua y jabón antes de empezar a cocinar.



Camarón que se duerme... ¡va directo al sartén!

POR LEVI GAONA

El consumo de camarón está en constante debate. Por un lado, es un ingrediente delicioso con un gran valor nutricional. Por otro lado, su consumo excesivo puede impactar la salud de manera negativa. Acompáñanos a conocer más sobre este manjar.

Valor nutricional

El camarón es una gran fuente de proteína magra, que te ayuda al crecimiento muscular. Contiene vitamina B12 y nutrientes como los ácidos grasos Omega-3, que pueden ser beneficiosos para tu salud cardiovascular.

El lado oscuro

Un punto negativo del camarón es su contenido de colesterol, que puede ser perjudicial, sobre todo para personas con hipercolesterolemia. Por otro lado, su alto contenido en sodio, sumado a la sal que se le agrega en los platillos, puede ser contraproducente para la hipertensión arterial.

Recuerda que, por higiene, debes limpiarlos muy bien y retirarles la "vena" negra que se encuentra en la columna del camarón, para lo que puedes utilizar el **Cuchillo Mondador de Royal Prestige®**. De esta manera, también evitas un sabor desagradable en tus platillos.



La mejor opción

Te recomendamos disfrutar de los ricos camarones como parte de una dieta balanceada y saludable, con preparaciones sin alto contenido en sodio. Potencia sus beneficios nutricionales al servirlo acompañado de verduras.

Deléitate con este ingrediente durante esta temporada de Cuaresma, optando por preparaciones al vapor o a la plancha. Utiliza tus Sartenes de Royal Prestige® Deluxe Easy Release para cocinarlos rápidamente.

¡Disfruta y nutre a tu familia al mismo tiempo!



ROYAL PRESTIGE®

Deja de soñar con tu propio negocio... ¡Comienza a construirlo hoy!

Emprender es un gran reto, pero no tienes que hacerlo solo. La **Oportunidad Royal** te ofrece beneficios únicos con los que puedes comenzar hoy mismo tu camino de emprendimiento.



Cero inversión inicial



Modelo de negocio comprobado



Producto premium con altos márgenes de ganancia por venta



Financiamiento para tus clientes



Llevamos el producto a tus clientes



Recursos de producto y negocios



Inversiones de marketing para promover los productos



Plataforma en línea con cursos para emprendedores

Da hoy el primer paso con un solo clic.

OportunidadRoyal.com





ROYAL PRESTIGE®
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE

¡Cúdalos con amor y buen gusto!

Deleita a tu familia con las delicias que más les gustan, cocinadas fácilmente con las Ollas y Sartenes de Royal Prestige® Deluxe Easy Release.



Prepara una deliciosa torta con tu sartén, [haz clic aquí.](#)

You
Tube



[Encuentra aquí](#) la guía de uso y cuidados para tus ollas y sartenes.

You
Tube

**Disfruta la tecnología
antiadherente de calidad incomparable.**

Para más información, contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visita RoyalPrestige.com