

# ROYAL PRESTIGE®

## Magazine



ROYAL PRESTIGE®

Nunca dejas de sorprenderte





ROYAL PRESTIGE®  
OVAL ROASTER

## Sabor y tradición en tu mesa

La Pavera de Royal Prestige®  
te permite cocinar  
grandes platillos, ¡sin  
usar el horno!

Ideal para tu cena  
navideña o para  
sorprender a tu familia  
en cualquier época  
del año.







★  
Conserva tu  
pavera como  
nueva con estos  
tips. [Mira el video  
aquí.](#)



**Calidad  
que acompaña  
tus momentos  
más especiales.**

Para más información, **contacta a tu Distribuidor Autorizado**  
o visita [RoyalPrestige.com](http://RoyalPrestige.com)



Chef Omar Sandoval



### ¡Querida familia Royal Prestige®!

Diciembre llega con ese aroma tan especial, ¿lo sientes? Esa mezcla de canela, calidez y corazones reunidos. Esta temporada no solo es para cocinar, es para compartir recuerdos inolvidables alrededor de nuestra mesa.

En esta edición te invito a disfrutar la cocina desde un lugar de alegría y conexión. Encontrarás recetas pensadas para consentir a todos: una **sopa cremosa de champiñones (p. 10)** para abrir el apetito, un **lomo con salsa de queso azul (p. 18)** que roba suspiros, y hasta un **brownie de chocolate de leche (p. 22)** que abraza el alma.

También compartimos **ideas para vestir tu mesa con elegancia y sin complicaciones (p. 28)** y **trucos para aprovechar al máximo las sobras (p. 26)**. Y como toque final, nos adentramos en **el mundo de la canela: ese ingrediente que transforma lo simple en extraordinario (p. 30)**.

En esta temporada, cocina con cariño, sirve con orgullo y saborea cada momento. Porque al final, lo que más recordamos no es el menú... es cómo lo que nos hizo sentir.

**¡Felices fiestas!**



FIESTAS 2025 | NÚMERO 21  
MÉXICO

### Directorio

**Chief Marketing Officer:**  
Daniela Ortiz

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

**Editor culinario:**  
Omar Sandoval

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

**Jefa de redacción:**  
Berenice Gutiérrez

**Revisión y copywriting:**  
Lilia Mancilla  
Sebastián Torres

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

**Diseño gráfico:**  
Linda M. Castilleja H.  
Johana Insuasty

**Food Styling:**  
Estilismo Culinario  
Nelly Güereña

**Fotografía:**  
Estudio Segarra

**Arte:**  
Sonja Cabrera



ROYAL PRESTIGE®

¡Descubre recetas y mucho más  
en nuestras redes sociales!



RoyalPrestigeMexico



RoyalPrestigeMx



RoyalPrestigeMx

**¡Escribenos!**

[rpmagazine@royalprestige.com](mailto:rpmagazine@royalprestige.com)





ROYAL PRESTIGE®

# ¿Sabías que puedes obtener un producto de Royal Prestige® **gratis?**

Pregúntale a tu Distribuidor sobre el 4 en 14 o su programa de referidos, con el que te puedes ganar un obsequio especial por recomendarnos.

Programa especial de



---

**¡Refiere y gana!**

---

**¿No tienes Distribuidor?**  
Encuentra uno cerca de ti aquí.





# Contenido

## Recetas para celebrar con sabor

Platillos festivos y llenos de personalidad que harán de tu mesa el mejor lugar para compartir esta temporada.

Sopa cremosa de champiñones **10**



Pasta y salmón en salsa poblana **12**



Pescado a la vizcaína **14**



Lomo de cerdo con salsa de queso azul **18**



Pollo glaseado con vino tinto y arándanos **20**



Brownie de chocolate de leche **22**



# 16

## Arroz Navideño



### ADEMÁS:



## 26

### Cómo transformar las sobras de las fiestas en nuevos platillos

¿Te sobró comida de estas fiestas? Aquí te dejamos algunas ideas deliciosas para reinventarla y darles una segunda vida con mucho sabor.



## 28

### Tips para una mesa elegante con pocos elementos

Descubre cómo lograr una mesa hermosa y acogedora sin complicarte la vida. Con unos cuantos toques, tu comedor brillará con estilo propio.



## 30

### La canela: pequeña, histórica y versátil

Aromática y cálida, la canela es la reina de la cocina. Conoce su historia, usos y secretos para sacarle el máximo provecho en cualquier temporada.



# Te acompañamos en tu experiencia



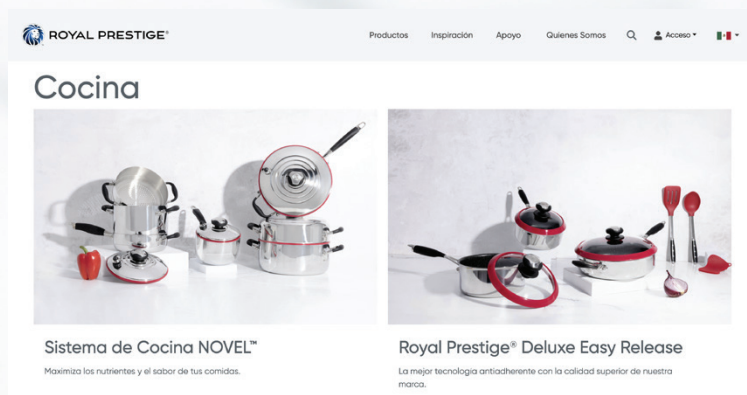
## ROYAL PRESTIGE®

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](http://royalprestige.com)



### Descarga nuestra app



Disponible  
para iOS  
y Android

### Atención al cliente:

#### Horarios de atención

Lunes a viernes

08:00 a 21:00 horas

Sábado

08:00 a 13:00 horas

Correo electrónico:

[servicioalcliente@hycite.com](mailto:servicioalcliente@hycite.com)

Teléfono: 800-111-1112

Opción 1 – Pagos

Opción 3 – Garantías,  
mercancía o entregas

### Encuétranos en:



RoyalPrestigeMexico



RoyalPrestigeMx



RoyalPrestigeMx





# ¿Qué más te hace falta en tu cocina?



**Royal Prestige®**  
Power Blender Max



**Royal Prestige®**  
Stock Pot



**Royal Prestige®**  
Precision Cook



**Royal Prestige®**  
Juicer



**Royal Prestige®**  
Pressure Cooker



**Royal Prestige®**  
Barista



**Royal Prestige®**  
ExperTea



**Royal Prestige®**  
Espresso

**Royal Prestige® Deluxe Easy  
Release Skillet Set**



Conoce nuestro  
catálogo completo en  
[royalprestige.com](http://royalprestige.com)







# Sopa cremosa de champiñones



**Rinde**  
4 a 6 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Licúa directamente en tus ollas, sartenes y tazones.



**Tiempo de preparación**  
30 minutos

## Ingredientes

5 rebanadas de tocino, en cubos pequeños  
750 g de champiñones, limpios y en cuartos  
¼ de cebolla, troceada  
1 diente de ajo, troceado  
30 g de harina de trigo  
30 g de mantequilla  
5 tazas de caldo de verduras  
1 taza de crema dulce  
¼ de cdta de nuez moscada  
¼ de cdta de hojuelas de chile  
Sal y pimienta negra, al gusto  
**PARA SERVIR:**  
Tocino frito, en cubos pequeños

## Preparación

- 1 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige® NOVEL™ y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retíralo por el asa con cuidado.
- 2 Dora el tocino por unos minutos a fuego medio y reserva.
- 3 Agrega los champiñones, la cebolla y el ajo. Saltea por 4 minutos.
- 4 Integra la harina y la mantequilla.
- 5 Vierte el caldo y la crema. Cocina por 2 minutos o hasta que se integren bien.
- 6 Procesa la mezcla con la Royal Prestige® Power Blender Go Plus.
- 7 Sazona con nuez moscada, hojuelas de chile, sal y pimienta.
- 8 Sigue cocinando hasta que la sopa espese ligeramente.
- 9 Sirve con tocino frito.

## Utensilio destacado Royal Prestige®

Royal Prestige® Power Blender Go Plus





# Pasta y salmón en salsa poblana



**Rinde**  
4 a 5 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Licúa directamente en tus  
tazones, ollas y sartenes.



**Tiempo de  
preparación**  
50 minutos

## Ingredientes

500 g de salmón, sin piel y en cubos  
medianos

### PARA LA PASTA:

4 tazas de agua

¼ de cebolla

1 diente de ajo

400 g de pasta *fusilli*

Sal, al gusto

### PARA LA SALSA:

3 chiles poblanos, asados y limpios

¼ de cebolla, en trozos

2 dientes de ajo

100 g de queso crema

300 ml de crema

Sal y pimienta negra, al gusto

## Preparación

- 1 En el Royal Prestige® MultiPan, agrega el agua, la cebolla y el ajo.
- 2 Coloca el colador, tapa con la perilla de silbato abierta y hierve a fuego medio-alto.
- 3 Cuando silbe la perilla, retira la tapa y añade la sal y la pasta con cuidado.
- 4 Reduce a fuego medio y cocina hasta que quede al dente.
- 5 Toma el colador por las asas, cuela la pasta y reserva. Desecha el agua, el ajo y la cebolla.
- 6 En el mismo MultiPan, coloca el Royal Prestige® Smart Temp y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retíralo por el asa con cuidado.
- 7 Cocina los chiles poblanos, la cebolla y el ajo a fuego medio, hasta que se suavicen.
- 8 Integra el queso crema y la crema. Salpimienta.
- 9 Licúa los ingredientes con la Royal Prestige® Power Blender Go Plus, hasta obtener una salsa suave y uniforme.
- 10 Agrega el salmón y cocina con el sartén entretapado por 8 minutos
- 11 Integra la pasta y rectifica sazón.
- 12 Sirve.



## Utensilio destacado Royal Prestige®

Royal Prestige® Power  
Blender Go Plus







# Pescado a la vizcaína



**Rinde**  
4 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil  
y deliciosa en minutos.



**Tiempo de  
preparación**  
20 minutos

## Ingredientes

30 ml de aceite de oliva  
4 filetes de pescado blanco  
½ cebolla blanca, fileteada  
2 dientes de ajo, finamente picados  
4 jitomates, en cubos pequeños  
1 pimiento rojo, en bastones  
1 pimiento verde, en bastones  
100 g de chiles güeros  
150 g de aceitunas verdes  
50 g de alcaparras  
200 ml de vino blanco  
3 ramas de perejil  
3 hojas de laurel  
Sal y pimienta negra, al gusto  
**PARA ACOMPAÑAR:**  
Papas al vapor o arroz

## Preparación

- 1 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro del Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® NOVEL™ y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retíralo por el asa con cuidado.
- 2 Vierte el aceite de oliva y sella los filetes de pescado por 2 minutos a fuego medio. Reserva.
- 3 Agrega la cebolla, el ajo, los jitomates y los pimientos. Cocina por 2 minutos con el sartén entretapado.
- 4 Añade de nuevo el pescado, los chiles güeros, las aceitunas, las alcaparras, el vino blanco, el perejil y el laurel.
- 5 Salpimienta al gusto, tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina por 8 minutos.
- 6 Sirve.

**Utensilio  
destacado  
Royal Prestige®**

Sartén de 10.5" de Royal Prestige® NOVEL™







# Arroz navideño



**Rinde**  
15 a 16 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Licúa con potencia en segundos.



**Tiempo de preparación**  
40 minutos

## Ingredientes

- 1 kg de pechuga de pavo, en cubos medianos
- 3 tazas de cebollas Cambray, sin tallo y en mitades
- 750 g de arroz precocido
- 3 zanahorias, en cubos medianos
- 2 tazas de piña, en cubos pequeños
- 1½ tazas de nueces de la India, en trozos
- 1 taza de arándanos secos
- 5 ramas de perejil

### PARA LA LICUADA:

- 6 tazas de agua
- ¼ de cebolla
- 4 dientes de ajo
- 2 cdas de curry
- Sal y pimienta negra, al gusto

## Preparación

- 1 En la Royal Prestige® Power Blender Max, licúa los ingredientes de la licuada y reserva.
- 2 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Pavera de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retíralo por el asa con cuidado.
- 3 Sella la pechuga de pavo por unos 5 minutos a fuego medio.
- 4 Añade las cebollas, el arroz y la licuada. Deja cocinar hasta que hierva.
- 5 Integra las zanahorias, la piña, las nueces, los arándanos y el perejil.
- 6 Tapa la pavera, reduce a fuego bajo y cocina por 15 minutos, o hasta que el arroz esté cocido.
- 7 Sirve.



## Utensilio destacado Royal Prestige®

Power Blender Max de Royal Prestige®







# Lomo de cerdo con salsa de queso azul



**Rinde**  
10 a 12  
porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasas  
añadidas.



**Tiempo de  
preparación**  
90 minutos

## Ingredientes

3 kg de lomo de cerdo  
250 g de tocino grueso, en cubos medianos  
500 g de papas Cambray, en mitades  
150 g de ciruelas pasas, en mitades  
150 g de nueces, en mitades  
100 g de almendras, sin piel  
1 rama de romero fresco  
Sal y pimienta negra al gusto  
**PARA LA SALSA:**  
750 ml de crema dulce  
100 g de mantequilla  
1 taza de caldo de pollo  
½ taza de vino blanco  
20 g de fécula de maíz  
150 g de queso azul  
Sal y pimienta negra al gusto

## Preparación

- 1 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Pavera de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retíralo por el asa con cuidado.
- 2 Sella el lomo de cerdo por todos sus lados a fuego medio.
- 3 Agrega tocino y mezcla por 3 minutos.
- 4 Añade las papas, las pasas, las nueces, las almendras y el romero.
- 5 Salpimenta al gusto y tapa la pavera.
- 6 En la Royal Prestige® Power Blender Max, licúa los ingredientes de la salsa y baña la carne.
- 7 Tapa de nuevo y deja cocinar por 1 hora.
- 8 Sirve.

**Utensilio  
destacado**  
**Royal Prestige®**  
Pavera de Royal Prestige®









# Pollo glaseado con vino tinto y arándanos



**Rinde**  
12 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasas añadidas.



**Tiempo de preparación**  
80 minutos

## Ingredientes

6 piernas con muslo, partidas y sin piel

Sal y pimienta negra, al gusto

1 cebolla, en cubos chicos

2 tazas de papa Cambray, en mitades

1 rama de romero fresco

### PARA EL GLASEADO:

1½ tazas de arándanos

4 tazas de vino tinto

1½ tazas de *demi-glace*

¼ de cdta de clavo molido

¼ de cdta de nuez moscada

Sal y pimienta negra, al gusto

### PARA ACOMPAÑAR:

Puré de camote

## Preparación

- 1 Salpimenta el pollo y reserva.
- 2 En la Olla de 3 QT (2.8 L) de Royal Prestige® NOVEL™, agrega los ingredientes para el glaseado y deja hervir por 3 minutos. Licúa en la Royal Prestige® Power Blender Max. Reserva.
- 3 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Pavera de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retíralo por el asa con cuidado.
- 4 Sella el pollo por todos sus lados a fuego medio.
- 5 Agrega la cebolla, las papas y el romero. Vierte el glaseado sobre el pollo, tapa la pavera y deja cocinar por 45 minutos.
- 6 Sirve.

**Utensilio  
destacado**  
**Royal Prestige®**  
Pavera de Royal Prestige®









# Brownie de chocolate de leche



**Rinde**  
6 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina un delicioso postre sin usar el horno.



**Tiempo de preparación**  
35 minutos

## Ingredientes

300 g de chocolate de leche, derretido  
60 g de mantequilla, derretida  
3 huevos  
100 g de harina  
1 pizca de clavo  
1 pizca de nuez moscada  
1 pizca de jengibre en polvo  
Aceite de aguacate  
**PARA DECORAR:**  
50 g de cerezas

## Preparación

- 1 En un tazón, agrega el chocolate, la mantequilla, los huevos, la harina y las especias.
- 2 Mezcla los ingredientes con la Royal Prestige® Power Blender Go Plus, usando el Globo de Silicona.
- 3 Engrasa con aceite de aguacate el Sartén de 8" (20 cm) de Royal Prestige® NOVEL™ y vierte la mezcla.
- 4 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina a fuego bajo por 20 minutos, o hasta que esté bien cocido.
- 5 Deja enfriar y desmolda con cuidado.
- 6 Decora.



**Utensilio  
destacado  
Royal Prestige®**

Sartén de 8" de Royal Prestige® NOVEL™









ROYAL PRESTIGE®  
CHOCOLATERA

## Comparte cálidos momentos



**Haz clic aquí**  
para disfrutar  
de un chocolate  
caliente.



Para más información, **contacta a tu Distribuidor Autorizado** o visita [RoyalPrestige.com](http://RoyalPrestige.com)





Fabricada con acero inoxidable grado quirúrgico, la Chokolatera de Royal Prestige® mantiene el sabor auténtico de tus bebidas favoritas.

Su capacidad es perfecta para compartir momentos cálidos con quienes más quieres.

**Endulza tus reuniones  
en esta temporada.**



¿Ya sabes  
cómo cuidar tu  
Chokolatera? Da  
[clic aquí.](#)





# Cómo transformar las sobras de las fiestas en nuevos platillos

POR SEBASTIÁN TORRES

Las fiestas nos dejan momentos que se quedan en la memoria: risas, aromas y esos platillos que todos esperan año tras año.

Pero, cuando las luces se apagan y el festín termina, suele quedar un tesoro que todos deberíamos aprovechar: las sobras.

Aquí te mostramos tres claves para convertir tus restos de celebración en auténticas experiencias culinarias de invierno, junto con ideas concretas para implementar hoy mismo, usando tus utensilios premium de Royal Prestige®.

## 1. Planificar sin exceso

El primer paso para sacarle partido a las sobras es minimizar el desperdicio desde el inicio. Planificar cantidades razonables y pensar en qué puede quedar para convertir después es una estrategia inteligente.

## 2. Almacena con cuidado

Antes de guardar, deja enfriar los alimentos a temperatura ambiente y usa recipientes herméticos. Separa porciones pequeñas y etiqueta con fecha. Esto te ayudará a aprovechar cada ingrediente en su mejor punto.

Los expertos recomiendan consumir las sobras refrigeradas en un plazo de tres a cinco días, o congelarlas si quieres prolongar su vida útil.

### Fuentes:

Eco Habituats. "Reducing Holiday Food Waste: Tips for a Sustainable Season"

Spoon University. "How to Repurpose Your Holiday Leftovers."

Kidney Community Kitchen. "Creative Ways to Use Holiday Leftovers to Reduce Food Waste."





### 3. Crea algo nuevo

No se trata de repetir, sino de transformar. La cocina consciente empieza ahí, en esa decisión de aprovechar lo que ya tienes para crear algo completamente distinto.

**Pollo o pavo asado → tacos, wraps o empanadas**

Agrega un toque de limón, hierbas frescas o una salsa ligera para renovar su sabor.



**Verduras horneadas**

**→ sopas, cremas o ensaladas tibias.**

Procésalas con caldo vegetal o combínalas con granos integrales.

**Puré de papas → croquetas o pastel de carne**

Mezcla con queso, perejil y un toque de nuez moscada para crear una nueva textura.

**Pan duro → budines o crutones.**

Dóralo en tu sartén o al horno con un poco de aceite de oliva y especias.



Con un poco de creatividad y el utensilio adecuado, esas sobras pueden transformarse en nuevos platillos que reinventan tu menú, prolongan la magia de las fiestas y reducen el impacto en la cocina.

Por eso, planifica con conciencia, almacena con cuidado y cocina con pasión.

**Arroz o granos cocidos → ensaladas, bowls o frituras.**

Añade huevo, salsa de soya o especias para darles una nueva personalidad.



**Quesos y embutidos → quiches o pastas gratinadas.**

Perfectos para combinar con vegetales o aprovechar en una cena rápida.





# Tips para una mesa elegante con pocos elementos

POR LILIA MANCILLA

Durante las fiestas decembrinas, cada detalle cuenta. Pero no necesitas llenar tu mesa de adornos para que luzca espectacular. Con pocos elementos bien elegidos, puedes crear una mesa elegante, moderna y llena de espíritu festivo.

## Elige tu paleta de color

Define el ambiente con 3 a 5 colores. Por ejemplo:

**Clásico:** dorado, verde y blanco.

**Moderno:** azul, plateado y gris.

**Natural:** madera, beige y verde oliva.

Usa esos tonos en servilletas, velas, caminos de mesa y pequeños acentos decorativos.



### Fuentes:

"Easy tips to decorate a dining table for the holidays", OrangeTree Decorations.  
"Holiday Table Setting Ideas", Ridge Vineyards.



## Cuida las proporciones

Adapta la decoración al tamaño de tu mesa.

**Mesas grandes:** un centro de mesa principal con flores, follaje o velas.

**Mesas pequeñas:** un toque minimalista que deje espacio para los platos y la conversación.

## Aplica la regla de tres

Tres elementos equilibran la vista. Agrupa velas, floreros o adornos en tríos de diferentes alturas para dar ritmo visual sin saturar.

## Añade niveles

Usa objetos de distintas alturas: portavelas, jarrones o frascos. Crea profundidad y movimiento, pero sin bloquear la vista entre los invitados (mantén todo por debajo de los 40 cm).

## Juega con contrastes

Combina texturas, materiales y tonos. Si tu mesa es clara, añade detalles oscuros o metálicos; si es de madera, equilibra con cristales o textiles suaves. El contraste crea elegancia.

## Crea un punto focal

Tu centro de mesa puede ser una corona con velas, un arreglo de eucalipto o una charola con frutas y ramas. No tiene que ser costoso, solo llamativo y coherente con tu estilo.

## Da vida con elementos naturales

Nada transmite calidez como lo natural: flores, piñas secas, ramas de pino o naranjas deshidratadas. Aportan textura, aroma y color sin esfuerzo.

## Ilumina el ambiente

La luz lo cambia todo. Usa velas sin aroma o luces cálidas para un toque acogedor. Evita las fragancias fuertes que compitan con los aromas de la comida.





# Pequeña, histórica y versátil

POR LILIA MANCILLA

Pocas especias elevan tantas recetas como la **canela**. Viene de la corteza del árbol *Cinnamomum* y acompaña a la humanidad desde Egipto y la Ruta de las Especies. Hoy conquista las cocinas de todo el mundo.

Existen dos tipos comunes: **Ceylán**, más suave y aromática; y **Cassia**, más intensa. Ambas aportan calidez y aroma inconfundibles.

## La canela es conocida por sus posibles aportes al bienestar y a la salud:

- Como antioxidante natural y antiinflamatorio.
- Puede favorecer la digestión.
- Se asocia con el control de azúcar y colesterol en sangre.

## La chispa de cualquier receta

- **Desayunos.** Avena, yogur, pan tostado, *smoothies*.
- **Bebidas.** Café, té, chocolate caliente, infusiones.
- **Dulces.** Galletas, panes, manzana al horno, arroz con leche.
- **Salados.** Adobos, estofados, glaseados, chili, curry.

## Tips rápidos

- Mezcla canela con cacao para postres más chocolatosos.
- Tuesta ligeramente la canela en un sartén para desprender su aroma.
- Espolvorea un poco en frutas como manzana y plátano para darle un giro a tus *snacks*.

**Ten siempre canela a la mano:** una pizca puede transformar todo el sabor y el aroma de un platillo.



### Fuentes:

"10 Evidence-Based Health Benefits of Cinnamon", Healthline.  
"The versatility of cinnamon powder: from kitchen to medicine cabinet", OperaFoods.





ROYAL PRESTIGE®

## Tú puedes transformar tu futuro desde hoy

---

### Comienza tu propio negocio sin inversión inicial

Emprende con un modelo comprobado, marca tu ritmo y descubre: **¿Hasta dónde puedes llegar?**

---

### ¡Da hoy el primer paso!

Conoce aquí los beneficios exclusivos de ser parte de la **Oportunidad Royal**.

**[OportunidadRoyal.com](https://OportunidadRoyal.com)**







ROYAL PRESTIGE®  
BARISTA

## ¡Estrénate como barista!

Deja que el aroma del café recién hecho llene tu hogar en esta temporada con la Barista de Royal Prestige®, que eleva cada taza con su mecanismo tipo prensa francesa.



Haz [clic aquí](#)  
y aprende a  
preparar café  
como un experto.



Inspírate con  
esta receta  
de temporada  
haciendo [clic  
aquí](#).



## Despierta con aroma del café en casa.

Para más información, **contacta a tu Distribuidor Autorizado** o visita [RoyalPrestige.com](http://RoyalPrestige.com)