



L'ÉTÉ SERA FRANÇAIS ET RESPONSABLE !

Royans entame la saison estivale en proposant aux professionnels de la restauration des nouveaux produits de qualité avec des ingrédients toujours plus responsables, fabriqués en France, parfaits pour composer une planche apéritive.

Les Français s'orientent vers une alimentation toujours plus **saine** et **respectueuse de l'environnement**. Cette tendance déjà bien installée s'est accentuée avec la crise sanitaire* et se fait ressentir sur les offres snacking. On observe ainsi une montée en gamme du secteur snacking avec l'arrivée du « **fastgood** » : des produits simples et bons pour la santé.**

Pour répondre aux besoins des consommateurs, la marque Royans renforce encore la qualité de ses produits avec des **ingrédients locaux et responsables** : œufs de poules élevées en plein air en France, farine de blé français, persil et fromage de chèvre de la Drôme. Royans décide ainsi d'investir la tendance du « fastgood » en proposant des recettes et des produits du terroir fabriqués en France pour composer une belle planche apéritive. **Rapides et faciles** à cuisiner, les **ravioles** et les **mini soufflés** s'invitent sur les cartes d'été avec des recettes végétariennes originales.

De nombreux professionnels sont déjà conquis par ces produits, dont le chef doublement étoilé **Christophe Aribert**, partenaire de la marque Royans. Détenteur de l'étoile verte, il porte une attention particulière à la provenance de ses produits :

« Je vais chercher les petits producteurs dans ma région, au plus près de ma maison. Pour les pâtes, raviolis, quenelles, je travaille avec Royans, depuis longtemps maintenant. Ces produits offrent une multitude de déclinaisons et garantissent une certitude sur leur qualité. » **Christophe Aribert**

Le chef Christophe Aribert, qui utilise les produits Royans au quotidien dans son Café A, élabore des recettes ensoleillées avec les nouveaux produits des gammes raviolis spécialités et mini soufflés.

SOURCES :

*Étude réalisée en ligne par InfoproDigital Études pour LSA et Univers Retail, du 16 au 20 mars 2020 auprès de 5 000 Français représentatifs de la population française selon la méthode des quotas sur la base des 10 plus grandes marques en CA par catégorie de produits.

** Étude « Marché du snacking » Les Échos Études publiée en janvier 2021.

Découvrez les recettes ensoleillées du Chef Christophe Aribert avec les nouveautés Royans.



Ravioles spécialités aux poivrons grillés : Une recette aux poivrons grillés dont les saveurs sont sublimes par l'huile d'olive vierge extra et une pointe d'ail. L'association des Toques blanches lyonnaises cautionne la gamme des raviolis spécialités, un gage de confiance pour Royans.

Idée recette : Le chef propose d'accompagner les raviolis aux poivrons grillés d'un bouillon de menthe, de salade infusée et d'oignons émincés.

Ingrédients Origine France : œufs et blé.

Temps de cuisson : 2 minutes dans de l'eau frémissante.

Conditionnement : sachet 1 kg surgelé.

Disponible à partir d'avril 2022



Mini soufflés poivrons grillés & parmesan AOP : Un mini format qui incite à la « finger food » avec une texture aérée et croustillante, parfait pour être partagé lors des soirées d'été.

Idée recette : Le chef vous propose de servir les mini soufflés poivrons grillés & parmesan AOP avec un trio de sauces : une sauce tartare, un coulis de poivrons et un velouté de salade verte. Idéal pour les planches apéritives estivales !



Ingrédients Origine France : œufs et blé.

Temps de cuisson : 6 minutes en friteuse.

Conditionnement : sachet 1 kg surgelé.

Disponible à partir d'avril 2022



À PROPOS DE ROYANS

Royans tient à proposer aux métiers de la restauration une large gamme de produits frais ou surgelés, fabriqués en France, disponibles également en version biologique et préparés avec les meilleurs ingrédients.

Royans s'engage à respecter les recettes régionales traditionnelles, Royanais comme à proposer les raviolis aux métiers du Dauphiné Label Rouge, de la restauration à la cueillette large gamme de pâtes de produits frais aux ingrédients rigoureusement sélectionnés fabriqués en France. Autant de produits élaborés également en version bio unique afin d'offrir des produits et préparés d'une qualité exceptionnelle aux professionnels Royans en de la restauration. De grands chefs utilisent les recettes des produits régionaux Royans, traditionnelles, comme Christophe Aribert, chef de la Maison raviolis Aribert du Dauphiné à Uriage, Label Rouge par 2 étoiles Michelin et la cueillette au Gault-Millau, ou les pâtes fraîches aux ingrédients rigoureusement sélectionnés... autant de produits élaborés selon un savoir-faire unique.

R