

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®

INNOVATION CROZET

UNE PÂTE BIO, SANS CUISSON À L'EAU !

Depuis plus de 30 ans, Royans propose des produits BIO et dispose d'un savoir-faire historique et d'une vraie expertise. Avec l'arrivée de la loi EGALIM, invitant la restauration collective à s'adapter et à se fournir à hauteur d'au moins 20 % en produits BIO, Royans facilite le travail des cuisiniers en leur proposant des crozets surgelés en version BIO ne nécessitant pas de cuisson à l'eau.

Le pastier abolit les frontières de la saisonnalité et souhaite propulser le crozet au rang d'incontournable de la restauration collective, été comme hiver.

Une préparation simplifiée pour faciliter le travail des équipes

Travailler le crozet surgelé Royans, c'est réaliser des **économies de main d'œuvre**, des **économies d'eau** et plus de **simplicité dans vos process en cuisine**. Fini les précuissons et l'égouttage du crozet à l'eau, étapes longues et contraignantes pour les équipes. Le crozet surgelé ROYANS se prépare **sans jamais avoir besoin d'être cuit à l'eau !**

Pour réaliser des gratins, utilisez le crozet Royans encore surgelé en le mélangeant avec les accompagnements cuits de votre choix. Recouvrez de crème et de lait, et passez directement au four.

Pour tous les autres usages, les crozets doivent être trempés la veille dans l'eau (rapport crozet/eau : 1/0,65) puis cuits le jour du service 4 à 5 minutes au four vapeur. Ils sont prêts à être accomodés !

Surgelé oui, mais de qualité !

Royans respecte la recette traditionnelle de fabrication en utilisant des œufs de poules élevées en plein air, origine France et n'ajoute aucun additif pour obtenir un produit de qualité. Ces ingrédients sont pétris pour former une belle pâte, qui est ensuite découpée en petits carrés de 5 mm de côté.

Fabriqués à Romans-sur-Isère, dans la Drôme (26), les crozets BIO sont proposés dans un format de 2 kg surgelés, avec la possibilité d'acheter des cartons regroupant 6 sachets, pour un total de 12 kg.



DÉCOUVREZ LES RECETTES DES CROZETS ROYANS

GRATIN DE CROZETS VÉGÉTARIEN



LA
RECETTE
ICI

SALADE DE CROZETS À LA GRECQUE



LA
RECETTE
ICI

SALADE DE CROZETS AUX 5 LÉGUMES



LA
RECETTE
ICI

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans[®]

À PROPOS

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, comme les ravioles du Dauphiné Label Rouge, les quenelles à la cuillère ou les pâtes fraîches aux ingrédients rigoureusement sélectionnés... autant de produits élaborés selon un savoir-faire unique afin d'offrir des produits d'une qualité exceptionnelle aux professionnels de la restauration. De grands chefs utilisent les produits Royans, comme Christophe Aribert, chef de La Maison Aribert à Uriage, salué par 2 étoiles Michelin et 4 toques au Gault-Millau.

ACT