

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®

INNOVATION GRANDES RAVIOLES ROYANS DÉVOILE SA NOUVELLE GAMME "SIGNATURE"

Pour la première fois, Royans mise sur une pâte fraîche dans un format XXL, avec une pièce de près de 20 g, simple et élaborée à la fois, déjà adoptée par les chefs. La marque s'appuie sur l'excellence de son savoir-faire à travers la qualité, la créativité et les saveurs de ses produits, pour mettre l'élégance culinaire française à l'honneur. Conçue avec des ingrédients emblématiques de la cuisine française, la gamme « Signature » offre aux grandes tables des ravioles gourmandes et sophistiquées.

Royans au service des chefs depuis 1962

Depuis 1962, Royans, la marque de la maison Saint Jean, met son savoir-faire pastier au service des professionnels de la restauration pour leur proposer des pâtes de qualité, simples ou farcies, en frais ou surgelé, adaptées à tout type de restauration.

Royans est convaincue que le plaisir du goût est révélé par la qualité des ingrédients et le soin porté à leur mise en œuvre. La marque offre la qualité d'une fabrication française et le goût des meilleurs ingrédients. Pour toutes ses pâtes fraîches, Royans met à profit son savoir-faire historique.

Royans représente l'élégance culinaire à la française et fait équipe avec les chefs et cuisiniers qui partagent ses convictions en leur apportant des produits qualitatifs et faciles à mettre en œuvre. En recherche constante d'innovation, ses équipes mettent à l'honneur les produits du terroir français.

Cette année ne fait pas exception. En tant qu'experts de la restauration professionnelle, pour accompagner au mieux les besoins de nos restaurateurs et leur inventivité nous avons conçu une raviole d'exception. Élégante et raffinée, elle sublime chaque recette par la qualité de sa composition.

Tenez-vous prêts à un voyage gastronomiquement grand !



L'alliance de l'authenticité et de l'excellence

Pour en faire les partenaires des plus grandes recettes créatives, Royans a travaillé leur format, parmi les plus généreux de leur catégorie (raviole de 18 g contenant 10,8 g de farce).

La pâte a considérablement changé grâce à une plus grande quantité d'œufs plein air origine France (23 %), qui lui donne souplesse, fermeté et une très belle couleur jaune, semblable aux pâtes fraîches maison.

Cette belle qualité de mâche contraste avec le fondant de la farce pour un effet aussi délicieux que surprenant.

Qualité, générosité, élégance : des recettes uniques

La différenciation de Royans se trouve dans ses recettes uniques, très différentes du marché, élaborées avec des ingrédients issus du riche patrimoine culinaire français. Cette nouvelle gamme de pâtes fraîches illustre la créativité de Royans et son attention à sélectionner des ingrédients de qualité pour ses recettes originales, disponibles en deux nouvelles saveurs : Beaufort AOP et Morilles.

Chaque Grande raviole reflète la fusion idéale entre gastronomie et passion, afin de proposer une nouvelle expérience culinaire aux convives.

Le caractère des mono-ingrédients

Les grandes raviolles subliment deux recettes avec des ingrédients pépites, sélectionnés par les maîtres pastiers Royans.

Le Beaufort AOP, fromage de Savoie réputé pour son goût inimitable et subtil, qui apporte authenticité, convivialité et générosité, rappelant à coup sûr la traditionnelle fondue savoyarde.

La morille, précieuse et élégante, qui dévoile ses arômes de noisette et de sous-bois, en accord parfait avec le côté ferme et fondant de la pâte fraîche.

Le bon goût à la française

Parce que c'est sa marque de fabrique, et que le talent des chefs doit pouvoir s'appuyer sur des valeurs sûres, Royans soutient les filières de production française et a sélectionné pour ses recettes des ingrédients de qualité : Beaufort AOP, blé dur origine France.

Royans favorise également le bien-être animal en utilisant uniquement des œufs de poules élevées en plein air, en France, dans toute la gamme.



Les grandes raviolles Royans sont disponibles en format 500 g frais



Des recettes signées Christophe Aribert & Royans

Partenaire depuis 2017, Royans collabore avec le chef 2 étoiles Christophe Aribert dans ses recettes audacieuses. À travers cette nouvelle gamme « Signature », le chef met en avant sa maîtrise et son savoir-faire pour réaliser des plats rappelant des saveurs associées aux repas de fêtes. Véritable terrain de jeu pour les chefs professionnels, les grandes ravioles se prêtent à de nombreuses recettes, mises en scène au cœur de l'assiette, mais aussi sous forme de salade ou de gratins.

DÉCOUVREZ LES RECETTES DES GRANDES RAVIOLES ROYANS PAR CHRISTOPHE ARIBERT



LA
RECETTE
ICI

**GRANDE RAVIOLE
MORILLES**
*Pesto d'ail des ours,
navets primeurs*



LA
RECETTE
ICI

**GRANDE RAVIOLE
MORILLES**
*Vin jaune, céleri
& persil*



LA
RECETTE
ICI

**GRANDE RAVIOLE
BEAUFORT AOP**
*Purée de
champignons,
noisettes et roquette*



LA
RECETTE
ICI

**GRANDE RAVIOLE
BEAUFORT AOP**
*Bouillon d'oignons
à la sauge*

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.

