

Trois nouvelles références gourmandes pour la marque Royans

Depuis 1962, Royans propose aux professionnels de la restauration **des spécialités pastières, recettes traditionnelles issues du savoir-faire de la marque, fabriquées Auvergne-Rhône-Alpes avec des ingrédients qui privilégient les productions régionales françaises.** Cette année, la marque réaffirme son engagement et présente trois nouvelles références, dont **2 recettes de pâtes farcies** : Ravioli Saint Marcellin IGP & noix du Dauphiné et Cappelletti poivrons grillés, pointe d'ail. Royans propose également une **nouvelle recette de quenelles au beurre, façon cuillère à la volaille.** Aussi, le packaging de la gamme quenelles évolue et devient plus respectueux de l'environnement.

Vous trouverez en PJ les communiqués de presse présentant les nouveaux produits Royans.

Je vous laisse également découvrir **une recette gourmande des Raviolis Saint Marcellin IGP & noix du Dauphiné, signée Christophe Aribert.** Le chef 2 étoiles, ambassadeur de la marque, a élaboré une recette unique afin de faire découvrir cette nouvelle saveur de pâtes farcies Royans et nous livre tous les secrets de sa recette dans cette vidéo.

Cours de cuisine avec Christophe

Aribert: <https://www.youtube.com/watch?v=yKxGLati-AA>