

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®

Les polente Royans : la part belle à une préparation traditionnelle.

En 2020, Royans présente une nouvelle gamme complète de produits à destination des professionnels de la restauration : les polente !

Faites à base de semoule de maïs origine France, elles régaleront les papilles par leur saveur unique. Les polente Royans invitent à la gourmandise de par leur croustillant unique et leur moelleux. Elles se préparent en quelques minutes seulement, à la poêle, à la plancha, au four ou à la friteuse pour réaliser de délicieuses recettes.

Sous forme de galets, les polente Royans sont simples à cuisiner et offrent des déclinaisons culinaires à l'infini : en accompagnement classique, façon tartelette à la place d'une pâte brisée, en mode tortillas à l'apéritif ou en remplacement du pain burger !

L'été, elles s'allient délicatement aux légumes du soleil tels l'aubergine, la courgette ou encore la tomate.

Pour plus de réconfort, elles épousent à la perfection les plats de viandes en sauce, comme le bourguignon, et se substituent au riz avec un beau poisson grillé. En recette surprise, les polente se dégustent également pour le dessert : caramélisées au miel ou accompagnées de glace vanille ! Une douceur inattendue pour terminer le repas...



Depuis 1962, Royans propose aux professionnels de la restauration des spécialités pastières, recettes traditionnelles issues du savoir-faire de la marque et fabriquées en Auvergne-Rhône-Alpes.

*En 2020, la marque dévoile une toute nouvelle gamme de produits :
les polente.*



Les professionnels découvriront ainsi :



Polente Cèpes persillés
12x40g



Polente Nature
12x40g

Retrouvez toutes les informations sur la marque et les produits Royans sur le site www.royans-pro.fr

À PROPOS DE ROYANS

Royans a à cœur de 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.

CONTACTS RELATIONS MÉDIAS - ROYANS :

Agence Esprit des Sens
Clara Delon | c.delon@eds-groupe.com | 06 76 76 53 74

