

NOUVEAUTÉ

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®

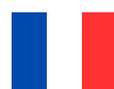
La solution facile & complète
pour élaborer vos menus végétariens



SOURCE DE
FIBRES & DE
PROTÉINES



Œufs de poules élevées
en PLEIN AIR



Œufs, blé & Emmental
ORIGINE FRANCE

NOUVEAUTÉ

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®

Un ravioli végétarien
boosté par la fibre de blé



12g

de protéines

Pour 100g
de produit fini

3.3g

de fibres

+36% de protéines

+21% de fibres

En comparaison à la moyenne de nos autres raviolis de la gamme
BIO surgelés Royans

Pour un produit complet
facile à préparer !

Mode de préparation

sans pré-cuisson

à l'eau possible*

Produit avec une très bonne

tenue à la cuisson

et à la **surcuisson**

* Veuillez respecter strictement le mode de préparation présent sur le sachet

NOUVEAUTÉ

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®

Ravioli Végétarien 3 fromages Sauce moutarde & échalote

INGRÉDIENTS :

- 9 kg de Ravioli Végétarien aux 3 fromages Royans surgelé
- 250 g de beurre doux
- 1.4 kg d'échalote fraîche
- 950 g de moutarde
- 3.6 l d'eau
- 3.6 l de crème 35% MG UHT
- 250 g d'estragon
- 70 g de sel
- 8 g de poivre



100
adultes



210g
par portion



20 min
de préparation

1. Préparation des légumes

- Trier, éplucher, laver, désinfecter, puis rincer à l'eau claire les échalotes. Émincer finement.
- Faire revenir quelques minutes les échalotes dans le beurre frémissant sans laisser colorer.
- Ajouter la moutarde, puis mouiller de la quantité d'eau nécessaire. Mijoter 10 minutes à feu doux.
- Crémer, incorporer l'estragon, assaisonner.
- Réserver au chaud (+ 63 °C) au bain marie.

2. Préparation des Ravioli

- Débarrasser les ravioli aux 3 fromages encore surgelés dans des gastronormes pleins, napper de sauce.
- Cuire au four (125-130 °C) 45 minutes environ. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.