



## Tudo pronto para a Páscoa

**B**OLO-CREPE de camarão, lombinho recheado e ovos de chocolate em diversos tamanhos são algumas das novidades que a Deep Freeze Congelados Caseiros preparou para quem está planejando reunir a família ou amigos em um almoço de páscoa. A vantagem é que os pratos e sobremesas podem ser armazenados no freezer sem perder sua aparência, propriedades nutritivas e sabor.

A loja, criada há cinco anos, preparou também uma linha de guloseimas, já que a época também é de dar presentes. São cestas de bombons artesanais em chocolate claro ou escuro, ovos de páscoa, biscoitos amanteigados e geléias de

diversos sabores, em embalagens decoradas de alumínio ou plástico. Os pedidos acima de Cz\$ 500 podem ser entregues em casa, em todos os pontos do Grande Rio.

Os pratos especiais de Páscoa são o bolo-crepe de camarão para cinco pessoas (Cz\$ 350), bacalhau à Deep Freeze com creme de queijo e batata palha, para duas pessoas (Cz\$ 300), lombinho recheado para duas pessoas (Cz\$ 300) e frango à jardineira para duas pessoas (Cz\$ 250). As sobremesas são torta de nozes para 12 pessoas (Cz\$ 320), bolo-surpresa de chocolate para 12 pessoas (Cz\$ 170) e quindão para 10 pessoas (Cz\$ 180).

A Deep Freeze oferece também gu-

loseimas caseiras para todos os gostos. As cestas de chocolate são de três tamanhos: com 10 unidades (Cz\$ 180), com 15 (Cz\$ 230) e com 25 (Cz\$ 320). Há ainda pão de páscoa com frutas cristalizadas (Cz\$ 70), biscoitos amanteigados em sacos de 200g (Cz\$ 20), geléias em potes de 200g nos sabores uva, jaboticaba, pêssego, marmelo, laranja, goiaba e figo (Cz\$ 40) e ovos de páscoa em três tamanhos, com preços de Cz\$ 50, Cz\$ 80 e Cz\$ 120.

Maria Alice Morais Jardim, uma das proprietárias da loja de congelados, recomenda que os pedidos sejam feitos até o dia 14 de abril. A Deep Freeze funciona de segunda a sexta das 9h às 19h e aos sábados das 9 às 13h. Os pedidos podem ser feitos pelo telefone 208-6521.