

## Variedade é um trunfo no menu de refeições

• A preservação do sabor caseiro, mesmo numa produção enorme de pratos, é uma preocupação dos sócios da Deep Freeze.

— Nossa proposta é essa, mesmo que isso onere os custos. O nosso molho de tomate, por exemplo, não é comprado em supermercado, mas fabricado aqui mesmo para que seja ressaltado o sabor que buscamos — explica Roberto Lemos, um dos três sócios da Deep Freeze.

Os 35 empregados da empresa, segundo ele, cumprem rígidas normas de higiene e de manutenção de alimentos para produzir um cardápio com 250 pratos. De clássicos como bacalhau espiritual (R\$ 27,90 para duas pessoas) a canelone de carne (R\$ 6,90).

Para ampliar a clientela, a Deep Freeze lançou uma linha de pratos light, com 20 opções; e outra vegetariana, com três pratos. Ambas as

opções de dieta chegam ao cliente com informações sobre a quantidade de calorias dos alimentos.

— Foi uma exigência do mercado e contamos com duas nutricionistas para tirar dúvidas e orientar os clientes — informa outro sócio, Sidnei Rocha.

A empresa de congelados, que atravessou o difícil período do racionamento de energia, agora está pronta para ganhar as prateleiras de supermercados e competir com grandes empresas.

— Nada nos intimida, pois nossa comida é simples e honesta — diz Rocha.



■ FUNCIONÁRIOS TRABALHAM no preparo e no armazenamento no freezer de refeições com estilo caseiro