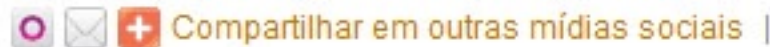




Notícias

Comida congelada: Entrando nessa fria
26/1/2012



Já foi a época em que tínhamos tempo para cozinhar ou achar uma empregada que, além de limpar, também preparasse as refeições diárias. Trabalho, estudo, família, filhos, namorado, academia...a verdade é que estamos sempre correndo contra o tempo, mas é preciso se alimentar – e bem, para aguentar tudo isso com saúde. Uma das opções que surgiu nos anos 80 foi a comida congelada. Naquela época, pouco se sabia sobre o tema, e muitos diziam que a comida acabava perdendo a maior parte dos nutrientes, o que hoje já se sabe que é um mito. "Quando um produto é congelado da forma correta, ele preserva bastante o valor nutritivo do alimento", diz Luiz Eduardo Jardim, um dos sócios da empresa pioneira em congelados caseiros no Rio, a **Deep Freeze Congelados Caseiros**. "Conseguimos alimentos congelados com o sabor das boas refeições caseiras sem perda de valor nutritivo. Este objetivo foi alcançado com investimento em um processo de congelamento moderno, capaz de manter a integridade dos alimentos e seus nutrientes", diz.

A empresa comemora 30 anos atuando no mercado de congelados, que mudou bastante de lá pra cá. Antigamente, a diversidade de pratos era escassa, e a comida não ia muito além da tradicional, com pratos com carnes ou massas. Hoje, a marca oferece mais de 300 opções no cardápio, e apostou tanto no sucesso do setor que abriu 5 lojas que funcionam como minimercados de congelados. O modelo se assemelha ao Picard Surgelés, maior cadeia de congelados da França. É possível comprar de tudo: sopas, salgadinhos, brioques, risottos, bobó de camarão, por preços acessíveis e saborosos. Além do aniversário de 30 anos, a marca comemora o número de 10 milhões de pratos vendidos, para uma base de mais de 20.000 clientes.

Fabio Righetti, sócio da rede, acredita que é preciso acabar, de uma vez por todas, com o preconceito de comida congelada. "Todos os pratos são supervisionados por chefs de cozinha e nutricionistas, garantindo que nossa refeição seja rica e saborosa, com a qualidade e o padrão Deep Freeze. Muitos de nossos clientes cresceram com este tipo de alimento e hoje são saudáveis e verdadeiros atletas", diz.

Deep Freeze – www.deepfreeze.com.br – (21)3478-3000

Submarino



Enciclopédia da
Gastronomia
Francesa

R\$ 109,90



Guia Boas
Compras de
Gastronomia
2007

R\$ 42,00



Enciclopedia de
la Gastronomía
Francesa

R\$ 193,00