

Congelados de sucesso: sabor aprovado há três décadas

Eduardo Nadar

● Em 1982, as amigas Maria Alice Jardim e Ana Salinas decidiram apostar no mercado de congelados, vendendo comidas caseiras prontas para consumo. O sucesso foi imediato e logo as sócias tiveram que alugar um imóvel na Rua Antônio Basílio, na Tijuca, para dar conta da produção, que não cabia mais em casa. Trinta anos depois, é o filho de Maria Alice, Luiz Eduardo Jardim, e mais dois sócios que estão à frente do Deep Freeze, que hoje tem lojas em Copacabana, Botafogo, Barra e Niterói. A fábrica continua no mesmo endereço.

Luiz Eduardo Jardim e os sócios, Roberto Lemos e Fábio Righetti aperfeiçoaram bastante o negócio, mas o crescimento da empresa sempre esteve condicionado à qualidade dos produtos. Pelo menos cem receitas estão no cardápio exatamente como eram feitas há 30 anos. Hoje, a Deep Freeze lança quatro cardápios por ano, com média de



■ LUIZ EDUARDO Jardim está há 12 anos à frente da fábrica

Divulgação/Deep Freeze



■ FILÉ MIGNON já descongelado

250 itens. Além dos pontos de venda, a rede trabalha com entrega em todo o Rio de Janeiro.

— Ainda há desconfiança em relação à comida

congelada. As pessoas acham que os alimentos perdem sabor e nutrientes. Mas, quando o congelamento é feito de forma ideal, isso não acontece. Além disso, só usamos mercadoria de primeira qualidade. Os produtos chegam num dia e as receitas são preparadas no dia seguinte. Não estocamos alimentos frescos — explica Jardim.

Carnes à milanesa e sopas são os carros-chefe da rede, que também vende sobremesas e pratos light. (Marta Paes)