



Fotos: Hapfit/Divulgação



Dois casais se unem para criar uma marca de gelado sem açúcar nem gordura e rico em proteína, colágeno e fibras

# Sorvete com DNA brasiliense

**Q**uando Rafael Tavares tirou os sisos e o dentista o orientou a ingerir alimentos gelados, o gestor de tecnologia da informação (TI) começou a procurar picolés e sorvetes que não fossem verdadeiras bombas calóricas. Adepto de um estilo de vida

fitness, ele não queria quebrar a dieta, que estava seguindo à risca. Na época, em 2018, o carioca criado em Brasília não encontrou nenhum gelado que fosse saboroso e saudável no mercado local.

Com espírito empreendedor, Rafael viu ali um bom nicho para investir, e convidou a mulher,

Andressa Tavares, para criarem um sorvete que unisse sabor e saúde. O casal, que é dono de uma franquia de passar roupas, começou, então, um intenso trabalho de pesquisa. Vasculhou a internet, pediu orientação de uma amiga chef de cozinha e colocou a mão na massa.

A ideia era criar um produto que não tivesse açúcar, leite nem gordura e que o foco fosse na proteína e no colágeno. Eles até chegaram a desenvolver gelados com boa cremosidade e saborosos, mas, no momento em que eram congelados, viravam uma pedra. “Foram muitos ingredientes jogados fora. A gente não conseguia encontrar o ponto”, lembram Rafael e Andressa.

Os dois resolveram, então, em 2019, contratar uma consultoria que os ajudasse a desenvolver um sorvete que não perdesse cremosidade quando inseridos, na receita, ingredientes como whey protein e fibras. Foram dois anos de pesquisas e estudos de mercado — período em que os jovens empreendedores decidiram convidar um outro casal, Adriano Tavares, irmão de Andressa, e a esposa dele, Lorena Bezerra, para se tornarem sócios na empreitada.