

## SERVIÇO

Instagram: @hapfitbr

O quarteto investiu em uma máquina industrial de fazer sorvete, freezers, embalagens, logomarcas e montaram uma pequena fábrica no Sia. Em janeiro de 2021, em plena pandemia, surgiu a Hapfit. Em um primeiro momento, foram lançados quatro sabores — Amendoim, Baunilha granulada, Coco crocante e Chocolate chip —, todos pensados e desenvolvidos pelos sócios.

“A gente foi criando de acordo com o que gostávamos, foi tudo muito intuitivo”, conta Andressa. “Depois que chegamos à calda-base, equilibrada e saborosa, podemos desenvolver qualquer sabor”, acrescenta Lorena. Tanto que, por pedido dos clientes, a Hapfit pôs no mercado outras duas opções: pistache e cheesecake.

## Baixa caloria

O grande diferencial dos gelados da Hapfit é que eles não contêm açúcar — substituído por sucralose — nem gordura. No lugar dela, são usadas fibras alimentares, especialmente a de milho, que é boa para o funcionamento do intestino e a digestão, maltodextrina e whey protein animal — excelentes fontes de energia para quem malha. “Como não tem açúcar nem gordura, nosso sorvete apresenta baixíssima caloria. Uma bola nossa tem 60 calorias, enquanto que em outras marcas disponíveis no mercado, na mesma quantidade, são encontradas até 400 calorias”, compara Lorena.

Além de ser bastante procurado por malhadores, o produto da Hapfit faz sucesso entre os diabéticos e, apesar de não ser foco da marca, pode ser consumido por celíacos, já que não tem glúten ou leite. “Já mandamos nosso produto duas vezes para análise, em São Paulo, e foi atestado, nas duas ocasiões, que ele não tem glúten nem lactose”, diz Rafael. Mas, para dizer que o sorvete pode ser consumido com segurança por celíacos ou alérgicos à lactose, ele teria que ser produzido em um ambiente 100% controlado. “Mas sempre há risco de contaminação cruzada.”

Toda a produção é feita pelos quatro sócios. “Muita vezes, entramos madrugada adentro fazendo os sorvetes”, conta Alessandra. Isso porque todos os sócios conciliam a Hapfit com outras atividades — administradora, Alessandra gerencia a franquia do casal; psicóloga, Lorena atua em consultório e clínica; gestores de TI, Rafael e Adriano atuam na área.



## AFFOGATO

**O Affogato tradicional é feito com café espresso, mas, neste caso, sugerimos o cafezinho tradicional feito em casa, que você pode preparar com o método que preferir. O que importa é que seja um café forte e encorpado. Para o preparo ficar perfeito, prefira uma xícara com uma base estreita, assim o sorvete derrete mais lentamente.**

### Ingredientes

- 3 colheres de sopa de café moído
- 200ml de água filtrada
- 2 bolas de sorvete Hapfit de sua preferência, porém sugerimos sabor

Baunilha Granulado, por causa dos pedaços de chocolate

### Modo de preparar

- Faça o café como você tem costume, mas lembre-se de não deixar a água ferver muito, pois, se a água estiver muito quente, pode queimar o pó e deixar o café excessivamente amargo! Após coar o seu café, coloque na xícara escolhida 2 bolas de sorvete Hapfit sabor Baunilha Granulado e despeje o café quente até completar a altura da xícara. Misture suavemente e sirva imediatamente.

### Calorias

- Aproximadamente 120 kcal.

Mas o quarteto sonha em aumentar a produção e trabalhar exclusivamente com a Hapfit. Hoje, eles comercializam, em média 400 potes por mês, seja por delivery, com entrega para todo o DF, seja nos sete pontos de venda espalhados pela capital. “Mas temos condição de aumentar, em muito, essa produção”, garante Rafael.

Hoje, eles contam com uma clientela fiel. “Temos uma cliente que, todo final de

semana, pede nossos sorvetes. Ela diz que se permite comer um doce e voltar à dieta na segunda”, exemplifica Alessandra. E é exatamente essa ideia da Hapfit: proporcionar pequenos prazeres às pessoas. “Nosso principal objetivo é ajudar outras pessoas a se manterem na plano da alimentação saudável, sem perder o prazer de degustar um alimento saboroso”, conta Rafael.