

# Nova gelateria no Batel usa nitrogênio para fazer sorvete

Colaboração para o UOL, em Curitiba 28/01/2016 | 07h00



Ouvir texto Imprimir Comunicar erro

Divulgação/Helói Woi



**Na Dr. Freeze, uma batedeira mistura os ingredientes e o nitrogênio**

Uma nova gelateria no bairro Batel transforma, em poucos segundos, uma calda líquida em sorvete, como um passe de mágica. A Dr. Freeze, novidade neste verão, usa nitrogênio para solidificar a mistura e transformá-lo em um gelato. Tudo isso na frente do cliente.

Como em uma aula prática de química, o visitante vê os ingredientes que escolheu se transformarem em sorvete. Há três maneiras de experimentar a sobremesa da casa: "inventando" a combinação de sabores, provando as sugestões prontas ou as taças especiais, que são lambuzadas de doce até do lado de fora. Os preços variam, em geral, entre R\$ 11 e R\$ 25.

São 13 opções de calda-base, que podem ser de água, leite, iogurte ou proteica. Escolhida a base, o cliente pode selecionar quais dos 23 "toppings" ele quer que acompanhem a massa. Os toppings têm opções como Kit Kat, Oreo, Reeses, doce de leite, granola e frutas da estação.

Divulgação/Marcelo Krelling



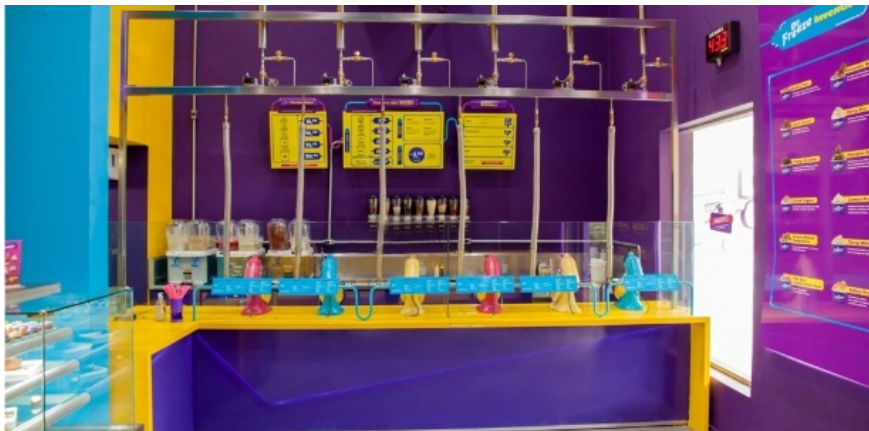
**A taça Hazelnut Cold Cream mescla o sorvete com Nutella, Kit Kat e cobertura de morango com paçoca**

A casa também oferece 12 combinações prontas, que vão do sabor Dark Forest (floresta negra) à combinação Tasty Whey (sorvete de proteína isolada com pasta de amendoim) para o público fitness. Outras possíveis combinações do cardápio são The Best Combination Ever (sorbet de morango com brigadeiro branco), Lemon Pie (sorvete de limão cremoso com cookies e coberto com merengue maçaricado na hora) e Brûlée Fire (sorvete de sua escolha finalizado com Crème Brûlée flambado na hora).

Entre as taças, há cinco opções, das quais três são para admiradores de Nutella: Hazelnut Cold Cream (sorvete à escolha do cliente, misturado a muita Nutella e Kit Kat coberto com brigadeiro de chocolate suíço morango e paçoca), Irresistible Yummy (brigadeiro de leite Ninho, mesclado com Nutella e finalizado com Kinder Bueno, Kinder Ovo e morango) e Melted Black Gold (café, brigadeiro de chocolate suíço, Nutella, avelã e Ferrero Rocher).

Completam o time de taças o Coffee Delight (taça mergulhada na straciatella de chocolate meio amargo finalizada com paçoca, recheada com brigadeiro de café, sorvete à escolha do cliente e coberta com chantilly e morango) e o Marvelous (taça com creme de brigadeiro de leite ninho, pedaços de Oreo e straciatella branca).

Divulgação/Helói Woi



**Ambiente do Dr. Freeze, onde o cliente pode acompanhar a produção do seu gelato**

A Dr. Freeze fica na alameda Augusto Stelfeld, 1527, no Batel, e funciona de terça-feira a domingo, das 12h às 22h. Mais informações pelo telefone (41) 3018-4644.

*Serviço*

**Dr. Freeze**

**Quando:** De terça-feira a domingo, das 12h às 22h

**Onde:** alameda Augusto Stelfeld, 1527, Batel

**Quanto:** Em média, os sorvetes variam de R\$ 11 a R\$ 25

**Mais informações:** Pelo telefone (41) 3018-4644