

Veículo: Veja Rio

Data: 16/12/14

Formato: Online (<http://vejario.abril.com.br/materia/comidinhas/paletas-mexicanas-para-refrescar-o-verao/>)

veja Rio   

Comida & Bebida - Cinema - Cultura - Noite - Crianças - Grátis - Revista - Mais - De braços abertos Rio 2016

DELÍCIA NO PALITO

Paletas mexicanas para refrescar o verão

Picolés recheados que misturam sabores têm cada vez mais pontos de venda na cidade

Por: Redação VEJA RIO | 16/12/2014 às 21:33



Sabores variados de Los Paleteros | Crédito: Divulgação

Com o calor do Rio de Janeiro, o que já é sucesso promete ganhar ainda mais espaço na cidade. Feitas artesanalmente com ingredientes naturais, sem corantes ou conservantes, recheados ou não, e com o dobro do tamanho das versões convencionais do tradicional picolé, as paletas mexicanas conquistaram rapidamente a clientela e parece que chegaram mesmo para ficar – pelo menos até o fim do verão.

Nesta onda, o Rio já conta com três marcas que espalham seus quiosques por variados pontos da cidade. Além da precursora **Los Paleteros** - oriunda de Balneário Camboriú, em Santa Catarina -, Paleteca e Paleta Carioca também mostram rápida expansão. Ao todo, já são 27 pontos de venda em todo o estado do Rio. E há ainda paletas de outros estados que marcam presença na cidade em eventos de food truck.

Para não seguir o mesmo destino dos quase já finados frozen iogurtes, as marcas apostam em novos sabores e misturas. Confira abaixo onde encontrar as paletas na cidade e refresque-se:

Los Paleteros



O clássico de morango com leite condensado | Crédito: Veja Rio

Marca bem-sucedida criada em Curitiba, no Paraná, pelos sócios Gilberto José Verona Filho e Gean Francesco Derosso Chu, a Los Paletes montou seu primeiro ponto carioca no Shopping Downtown, na Barra da Tijuca e foi muito bem recebida – hoje já são cinco lojas na cidade, além de uma em Niterói e uma em São Gonçalo. Com cada unidade pesando cerca de 120 gramas, os gelados no palito aparecem em mais de vinte sabores, isentos de corantes e conservantes, divididos em frutados (sem leite), cremosos (com leite), recheados e premium. Essa última seção traz pedidas elaboradas, como iogurte com amora (R\$ 8). Um hit do cardápio, o morango recheado de leite condensado (R\$ 8) oferece um contraste perfeito entre a leve acidez da fruta e a cremosidade doce do recheio. Para quem gosta mesmo dos sabores mais azedinhos, uma gostosa sugestão é o jamaica, de framboesa e flor de hibisco (R\$ 6).

Onde encontrar

- *Shopping Downtown. Avenida das Américas, 500, bloco 17, Praça de Alimentação, Barra da Tijuca. Tel: 3433-7745.*
- *Barra Shopping. Avenida das Américas, 4.666, Loja 234 F, Barra da Tijuca. Tel: 97420-1186.*
- *Norte Shopping. Avenida Dom Helder Câmara, 5332, Praça de Alimentação, 2º Piso, Cachambi. Tel: 97144-5435*
- *Botafogo Praia Shopping. Praia de Botafogo, 400, 4º Piso, Botafogo. Tel: 2025-3804.*
- *Shopping Nova América. Avenida Pastor Martin Luther King Jr, 126, Del Castilho. Tel: 2303-2010.*
- *Plaza Shopping. Rua Quinze de Novembro, 8, piso L1, Niterói. Tel: 2621-6165.*
- *São Gonçalo Shopping. Avenida São Gonçalo, 100, 2º piso, Boa Vista. Tel: 3513-7200.*

Mais informações: www.lospaletes.com.br

+ Os sabores menos calóricos nas sorveterias cariocas