

Josilene Nascimento

OFRIOFRIO : A PAIXÃO PELO NATURAL EM CADA SORVETE



Com a "Ofriofrio", Josilene Nascimento reinventa o sorvete artesanal apostando em ingredientes 100% naturais e sabores inspirados no Brasil. Após uma trajetória empreendedora rica e uma experiência pessoal comovente, ela continua perseguindo seu sonho com paixão e inovação. Entre tradições tropicais e o domínio artesanal europeu, ela compartilha a história do seu projeto e sua visão de uma guloseima saudável e autêntica.

Em poucas palavras, você pode nos contar sobre seu percurso antes de fundar a “Ofriofrio” ?

Eu era proprietária de um Food Park no Brasil, um espaço dedicado a Food Trucks. Sou formada em Administração, o que me permitiu estruturar bem meus projetos empreendedores. Didier, meu parceiro e cofundador da “Ofriofrio”, era químico. Ele tinha uma paixão por processos naturais e pela precisão. Juntos, unimos forças para criar uma marca artesanal, saudável e inovadora em torno do sorvete.

De onde veio a vontade de criar uma marca de sorvetes naturais ?

Nosso desejo nasceu de uma necessidade : oferecer sorvetes e frozens caseiros, saudáveis e ricos em sabor. Queríamos proporcionar às crianças e adultos uma verdadeira alternativa aos sorvetes industrializados, com frutas frescas, sem aditivos e com uma dose generosa de amor em cada receita.

O que diferencia seus sorvetes dos outros produtos disponíveis no mercado ?

Tudo é 100% natural. Nossos produtos não contêm corantes, aromatizantes artificiais nem conservantes. O que também nos diferencia é a fusão dos sabores tropicais do Brasil com o domínio artesanal europeu, que aperfeiçoei no IFAPME, na Bélgica. Nossos sabores são únicos, nossas receitas são equilibradas e cada criação conta uma história.

Quais foram os desafios que você enfrentou ao lançar sua empresa na Bélgica ?

Não tive muitas dificuldades administrativas, pois fiz o reconhecimento do meu diploma brasileiro na Bélgica, o que me deu uma base sólida de gestão para lançar minha empresa. O verdadeiro desafio foi humano : em 2024, Didier faleceu subitamente, sem conseguir me transmitir todo o seu conhecimento. Essa perda me tocou profundamente, mas também me deu força para continuar nosso projeto. Me capacitei para seguir com rigor, excelência e fidelidade à nossa visão.

Qual é a sua filosofia em relação aos ingredientes e à produção ?

Nossa filosofia se baseia em três pilares : qualidade, simplicidade e respeito ao natural. Usamos apenas frutas frescas, açúcar não refinado, água e, às vezes, um pouco de glicose. Nenhum ingrediente artificial entra em nossas receitas. Cada sorvete é pensado para revelar o sabor puro da fruta, sem disfarçá-lo.

**Como você escolhe os sabores dos seus sorvetes ?**

Minha filha de 11 anos me ajuda muito na criação dos sabores. Ela experimenta, dá ideias e tem uma grande sensibilidade para o paladar. É um momento de partilha que me emociona. Também me inspiro nas minhas raízes brasileiras, nas estações do ano, nas feiras e, claro, no retorno dos nossos clientes.

Quais são seus projetos de desenvolvimento para a Ofriofrio no futuro ?

Quero franquiar a empresa no Brasil, oferecendo uma linha exclusiva de frozens com frutas naturais. Nos inspiramos na granita italiana : Didier ajustou a máquina para alcançar uma textura cremosa sem a necessidade de gelo picado. Também quero organizar degustações em eventos privados, colaborar com escolas e, um dia, abrir uma loja acolhedora onde nossos clientes possam saborear nossas criações no local.

Qual é o papel da inovação no seu processo de fabricação ?

A inovação é essencial, mas sempre respeitando o natural. Gosto de explorar combinações inesperadas como pera, abacaxi & yuzu, hibisco & framboesas, damasco & alecrim, ou pera & camomila. Procuro surpreender sem nunca trair a autenticidade dos ingredientes.

Você tem alguma anedota marcante sobre sua trajetória empreendedora ?

Sim, dois momentos me marcaram. Quando apresentei meu plano de negócios ao banco, o consultor estava mais interessado no cardápio e na degustação do que nos números ! Isso me divertiu. Percebi que o projeto tocava primeiro as emoções. O segundo momento, ainda mais forte, foi a mensagem que recebi após a morte do Didier: "Continue, sentimos sua paixão em cada sorvete." Essa mensagem me emocionou profundamente. Me deu o impulso para transformar o luto em renascimento e seguir nosso sonho com fé.

Que conselho você daria para alguém que quer empreender no ramo alimentício ?

Seja apaixonado, mas também estruturado. Estude, cerque-se de boas pessoas, teste, melhore. Na alimentação, cada detalhe conta : o sabor, a textura, a apresentação, a transparência... tudo precisa ser verdadeiro. Se você coloca seu coração no que faz, seus produtos falarão por si.

Entrevista realizada por Christine Avignon
(lesmotsdac.fr)

Site : frozenofriofrio.com

Instagram : [@ofriofrioglaces](https://www.instagram.com/ofriofrioglaces)

[Entrevista realizada em 12/04/2025]