

# Bar saudável chega ao Bom Fim com smoothies com whey e shots detox

**O Nolie Now aposta no conceito de health bar em um ponto em frente à Redenção, em Porto Alegre**

➔ **NOVIDADE**

**GUSTAVO MARCHANT**

gustavos@jcrs.com.br

Um bar saudável, que oferece smoothies com whey protein, sanduíches, sucos e shots detox, vem chamando a atenção do público que passa pela avenida Osvaldo Aranha. Trata-se do **Nolie Now** (@nolienow), que chegou recentemente no Bom Fim, mas já almeja ser pioneiro no mercado brasileiro de health bar, um conceito que surgiu nos Estados Unidos e tem como especialidade lanches rápidos e bebidas naturais voltadas ao bem-estar.

Quem está por trás dessa novidade são os empreendedores gaúchos Lucas Braum e Victor Dellorto. Eles já estiveram no **GeraçãoE** com a Deskfy, startup focada em soluções de organização para times de marketing de grandes empresas. Agora, os empreendedores apostam no mercado gastronômico.

Por coincidência, o embrião para a criação de um negócio saudável surgiu na rotina corrida dos empreendedores. Victor e Lucas afirmam que, em muitos momentos, deixaram a saúde em segundo plano para se dedicar ao primeiro negócio.

"Comíamos muito fast food, não sobrava muito tempo para atividade física. Mas, de uns anos para cá, tanto eu quanto o Victor começamos a nos cuidar mais, tanto na alimentação quanto com exercícios. Passamos a sentir muita falta, em Porto Alegre, de algo que fosse gostoso de comer, mas que desse para consumir sem se sentir culpado", elucida Lucas.

De acordo com ele, a proposta da Nolie não é focar apenas no aspecto saudável de forma restritiva, mas sim em oferecer produtos saborosos, práticos e que possam ser consumidos sem culpa. "A ideia é oferecer algo que tu possas passar aqui, pegar um smoothie e seguir a vida", explica o empreendedor, sobre o ponto que fica bem em frente à Redenção.

"A nossa proposta é estar muito próximo de lugares de atividade física, por isso fugimos de dentro de um shopping, por

exemplo. A gente queria, de fato, estar onde o pessoal aproveita", conclui Lucas.

**Identidade da marca**

Tons de lilás, fonte pixelada e um babuíno na logo definem a estética do bar, que aposta em uma ilha exposta logo no centro do espaço, onde acontece toda a produção e é possível observar os atendentes preparando os pedidos. "Isso vem muito da identidade da marca: sem mentiras (No lie). Não é algo que a gente faz escondido na cozinha, colocando ingredientes que ninguém vê e depois entrega dizendo que é saudável. **A ilha é muito importante para a marca, para que as pessoas vejam como as coisas são feitas, os ingredientes que a gente usa, a qualidade dos insumos**", aponta Victor, destacando o empenho dos funcionários.



A cozinha do negócio é uma ilha

A cor da loja vem de uma busca por um contraponto ao verde, geralmente associado a itens saudáveis. "Muitas pessoas (durante a obra) passavam na frente e achavam que era uma sorveteria, então é uma cor que já brinca com doce e dá vontade de comer", comenta Lucas, ressaltando a conexão com a geração Z, um dos maiores públicos-alvo da marca.

Rosto da Nolie, a escolha pelo macaco como mascote vem da ideia de autonomia do animal. Segundo Victor, o primata vive tanto na natureza quanto nos meios urbanos, conseguindo se alimentar muito bem independente do ambiente.

**Cardápio do Health Bar**

No menu, os smoothies são o grande carro-chefe da novidade, garantindo 50% das vendas. Disponíveis por R\$ 29,90, as bebidas



Victor Dellorto e Lucas Braum são os empreendedores à frente da Nolie, novidade no Bom Fim

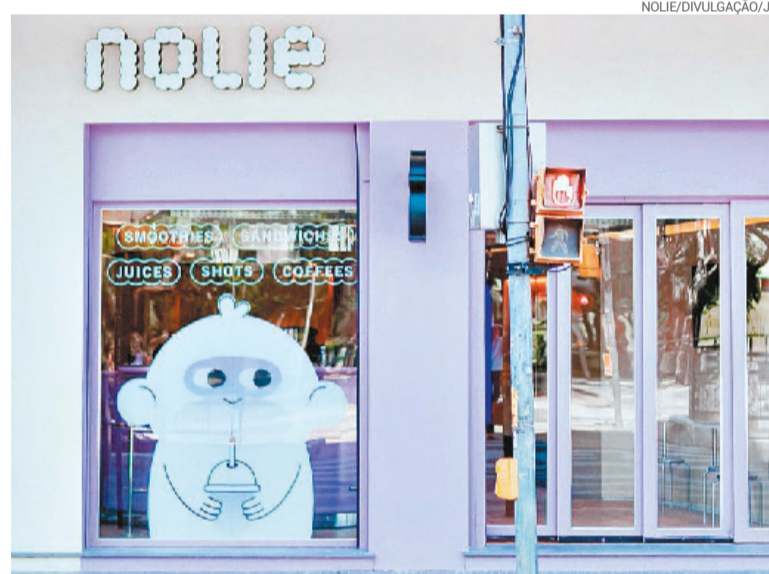
que lembram um milkshake têm whey e creatina na sua receita. O mais vendido é o de frutas vermelhas intenso (morango, frutas vermelhas e whey de chocolate branco), logo atrás dele chamam a atenção o Banoffe Surreal (banana, canela, amendoim em pó, whey de doce de leite) e o Verde Detox Cremoso, que leva Kiwi, pera, pepino, chia e whey de chocolate branco.

Ainda nas bebidas funcionais, aparecem os sucos, no valor de R\$ 15,90, como o Rosa Bem-Estar, que combina frutas vermelhas, lavanda e limão siciliano; o Laranja Revitalizante, preparado com laranja, cenoura, maçã e gengibre; e o Roxo Vitalidade, feito com beterraba, manga e cítricos.

"Às vezes, as pessoas estão de ressaca e precisam de um detox", diz o empreendedor, sobre os shots presentes na loja a partir de R\$ 5,90. As opções são diversas, como o Bem-estar (chá de hibisco, morango, mel e hortelã); Energia (café passado, canela, suco de



A Nolie tem smoothies com whey



A Nolie Now fica na avenida Osvaldo Aranha, nº 862, no Bom Fim

laranja e mel); Anti-inflamatório (azeite de oliva extra virgem, suco de maçã, gengibre e cúrcuma); e o Vitalidade, composto por colágeno, cacau, mel e leite de aveia.

Para quem aparece na Nolie querendo comer algo no pós-treino, Lucas indica os sanduíches, que saem a partir de R\$ 29,90 e têm alta gramatura de proteína. Dentre eles estão o Atum Tropical (atum, creme de ricota, rúcula, manga e pesto de manjeriço); Frango Protéico (frango desfiado com requeijão light, maionese); Caprese Clássico (mozzarella de búfala, tomate italiano, rúcula e pesto); e o Pera e Mel (queijo minas, rúcula, fatias de pera e molho mostarda).

**Início animador**

Desde o dia 21 de fevereiro, eles operam em *soft opening*, de terça a domingo, mas já caminham para uma abertura oficial após a primeira quinzena de março. Nesse período de experiência, os proprietários contam que já

notaram os erros e acertos dos primeiros dias de operação, os quais foram cheios de aprendizagem e surpresas.

"A gente já recebeu diversos feedbacks bem interessantes de pedidos, elogios, o que foi muito rico. Além disso, ficamos muito surpresos que a gente não conseguiu fechar desde a primeira vez que a gente abriu no *soft*; já temos clientes que vêm praticamente todo dia aqui, ou seja, já colocaram a Nolie na rotina, que é o que a gente deseja como marca, participar da vida das pessoas", comemora Victor.

**Endereço e horário de funcionamento**

A Nolie Now fica na avenida Osvaldo Aranha, nº 862, no Bom Fim. Atualmente, em *soft opening*, o bar opera de terça a domingo, das 9h30min às 18h30min.