

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



INDICE

3	El helado como pasión familiar Made in Torino	15	Línea Golosa
4	Bases para Helados de Leche	20	Pastas Saborizantes para Helados de Leche
5	Bases para Helados de Frutas	22	Pastas Saborizantes para Helados Frutales y Set Cítricos
8	Los Indispensables	24	Veteados
9	Base Cocktail	26	Amoretta
10	Ingredientes a Base de Cacao	28	Bases para helados soft Las Salsas para Postres - Toppings
11	Línea Kampai	29	Fruta para decoración Cremas Densas
14	Sabores en Polvo	30	Crumbles
		31	Aromitalia en el mundo



EL HELADO COMO PASIÓN FAMILIAR

En Aromitalia invertimos mucho tiempo en seleccionar y combinar las materias primas. Lo hacemos con calma y progresivamente, sin perder la fragancia, hasta lograr fijar en una receta este delicado y nuevo equilibrio.

Estamos orgullosos de contarte que nuestros productos están elaborados a partir de frutas naturales, avellanas, pistachos, y de las especias más selectivas de cacao.

Desde hace más de 80 años, mantenemos con nuestros distribuidores una relación de confianza, con los cuales compartimos el interés por la calidad de nuestros productos.

Aromitalia conserva las antiguas recetas del helado artesanal italiano para garantizar la promesa a nuestros clientes de ofrecer un helado de calidad, innovando en procesos y nuevas tendencias mundiales.

MADE IN TORINO

Silenciosa y obstinada, como la ciudad de Torino, Aromitalia despierta el interés y el aprecio de todos los heladeros en el mundo por más de medio siglo. Somos conscientes de las dificultades de este antiguo oficio, en el cual el heladero conquista el éxito con su receta propia y su toque especial, que sin dudas lo hacen diferente y delicioso.

La nobleza de nuestros productos se enlaza en colaboración con la receta de los heladeros.

Aromitalia siempre ha innovado en nuevos productos, buscando el delicado equilibrio entre la practicidad del uso y la cuidadosa atención en la experiencia del consumo del helado a la italiana.





BASES PARA HELADOS DE LECHE

En el origen de un buen helado siempre hay una excelente base.






Elaboradas con materias primas nobles que favorecen la estructura del helado, logrando un producto de excelente calidad y conservando sus características organolépticas a lo largo del tiempo.

Código	Producto	Descripción	Dosis Kg.mix	Presentación	Método de elaboración
2875	DPO MASTER 50 C Neutra SGA	Facilmente personalizable. Su composición, retrasa el proceso de cristalización en la fase de mantecación, mantenimiento y servicio.	3,5 %	8 bolsas de 2 kg c/u	
995	DPO MASTER 50 F Neutra SGA	Base sin grasas vegetales hidrogenadas, óptima para los heladeros que aman administrar por si solos la calidad organoléptica y técnica de su producción.	3,5 %	8 bolsas de 2 kg c/u	

BASES PARA HELADOS DE FRUTAS



Las bases para helados frutales se ajustan perfectamente a cada receta de sorbetes helados, elaboradas sin grasas añadidas.



Código	Producto	Descripción	Dosis Kg.mix	Presentación	Método de elaboración
2397	DBF SUPER 100 TUTTOVEGETALE 	Base sin grasas añadidas, ni proteínas lácteas.	7,5 %	8 bolsas de 2 kg c/u	 

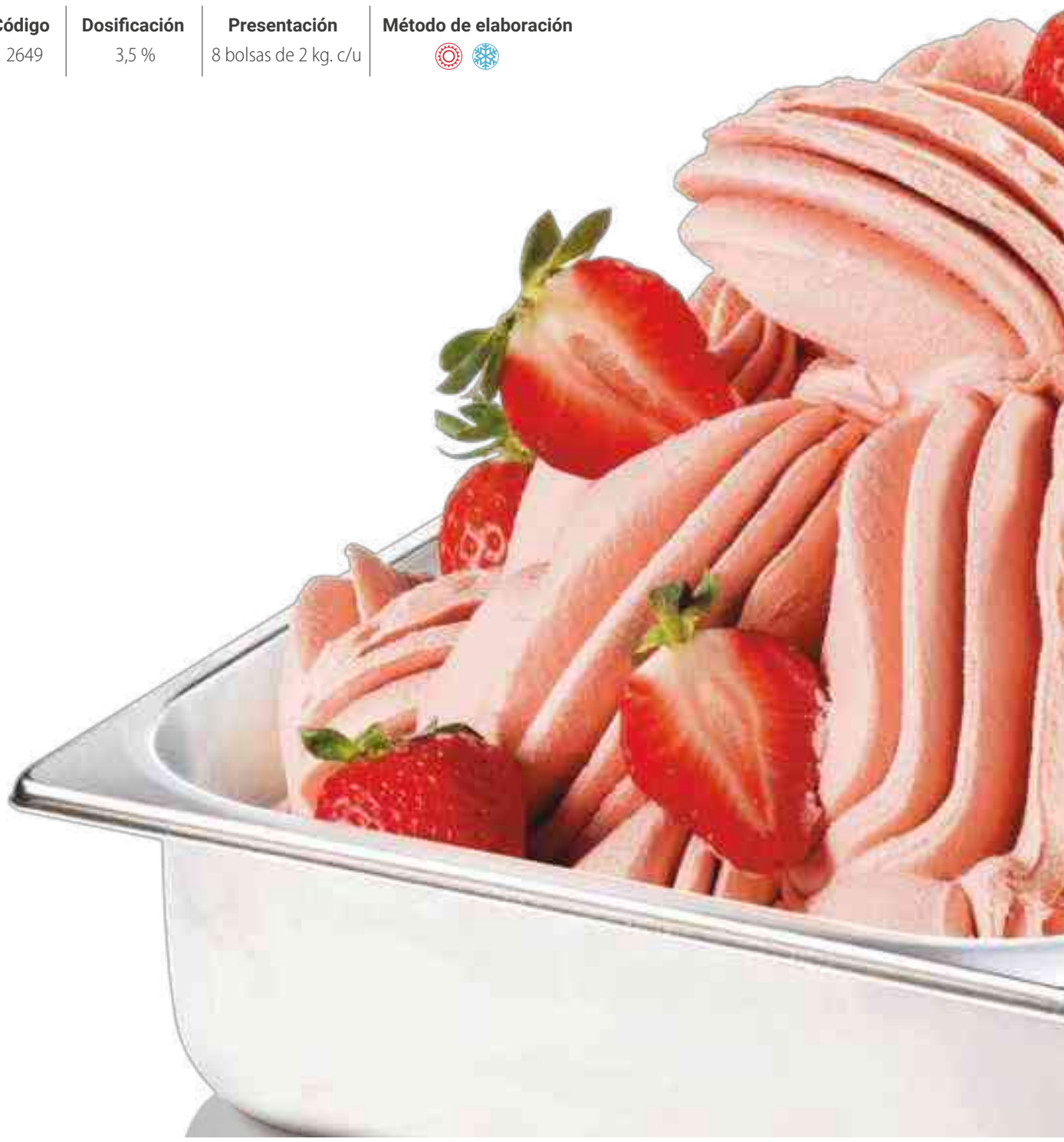
**Encuentra los productos veganos identificados con el signo: *



Doppia Base Frutta DBF Master 50

Fácilmente personalizable. Su composición retrasa el proceso de cristalización en la fase de mantecación, mantenimiento y servicio.

Código	Dosificación	Presentación	Método de elaboración
2649	3,5 %	8 bolsas de 2 kg. c/u	 



LOS INDISPENSABLES

Productos técnicos que permiten mejorar la consistencia general del helado.



Código	Producto	Descripción	Presentación
1503	CREAMWHIP	Se utiliza para la elaboración de mousses heladas y en los casos en los que se requiera un helado más liviano.	4 bolsas de 2 kg c/u.
5080	FRUCTOSOFT 	Aumenta los ingredientes sólidos en el helado sin modificar el dulzor ni el poder anticongelante, disminuyendo así, la sensación de frío en el paladar	4 bolsas de 4 kg c/u.
2964-CO	GRAN MOUSSE	Base lista para elaboración de mousse sabor neutro.	4 bolsas de 2 kg c/u.



BASE COCKTAIL

¡Un happy hour en tu heladería!

Doppia Base Cocktail

Por medio de la composición innovadora de la Doppia Base Cocktail, se logra en el helado una gran capacidad para extenderlo, más estabilidad y mayor duración en la vitrina, a pesar de que contenga alcohol y azúcares.







Además, la ausencia de derivados de la leche exalta en el sorbete el gusto del vino o del licor utilizado, para que lo puedan consumir también las personas intolerantes a la lactosa.

Esta base te permite recrear en tus helados los sabores de variadas bebidas.

Código	Dosis / Kg mix	Presentación	Método de elaboración
1016	7 %	8 bolsas de 2 kg. c/u	



INGREDIENTES A BASE DE CACAO

Código	Producto	Descripción	Dosis / kg mix	Presentación	Método de elaboración
4001	CACAO DEL HELADERO 	Mezcla de las mejores especies de cacao. De color intenso en el helado terminado. de 22% a 24% de manteca de cacao.	60 gr.	4 bolsas de 2.5 kg c/u	 
1029	CACAO CORTES 	Mezcla de cacao seleccionados de centro américa de 22% - 24% en polvo.	65 - 75 gr.	4 bolsas de 2.5 kg c/u	 

LÍNEA PRONTO




Bases completas que solo requieren el agregado de agua o leche para su preparación.

Código	Producto	Descripción	Receta	Presentación	Método de elaboración
3380	PRONTO UVA FRAGOLA 	Sorbete color morado, de una variedad específica de uva.	1,250 kg + 2.5 litros de agua	12 bolsas de 1.25 kg c/u	



SENZA RIMORSO




Nuestra línea Senza Rimorso permite crear un helado de bajo índice glucémico, apto también para diabéticos, de sabor agradable, estructura cremosa y solo requiere el agregado de leche o agua y frutas.

Código	Producto	Descripción	Receta	Presentación	Método de elaboración
1146	BASE FRUTTA NEUTRA SENZA RIMORSO	Con grasas 0% trans, lactosa y proteínas lácteas.	980 gr. + 2 l. de agua + 800 gr. fruta	6 bolsas de 980 gr. c/u	
2482	YOGURT b.i.g.	Yogurt bajo índice glucémico	1,3 kg. + 3 l. de leche	6 bolsas de 1,3 kg. c/u	
2482	<i>Novedad</i> VAINILLA b.i.g.	Vainilla de bajo índice glucémico	1,3 kg. + 3 l. de leche	6 bolsas de 1,3 kg. c/u	

b.i.g.* Bajo índice glucémico

SENZA PECCATO

Los productos de la línea senza peccato, permiten crear un helado que respete las exigencias de aquellos consumidores particularmente atentos a la salud y al contenido calórico. 0% de grasas, 0% de azúcares.

Código	Producto	Descripción	Receta	Presentación	Método de elaboración
2459	BASE FRUTTA SENZA PECCATO (0+0)	Sin grasas, sin lácteos, Apto para veganos.	1,1 kg + 1,55 l. de agua + 1,3 kg fruta	12 bolsas de 1,1 kg. c/u	
2648	BASE LECHE NEUTRA SENZA PECCATO	Sin grasa. Reducido índice calórico	1,1 kg + 2 l. agua	12 bolsas de 1,1 kg. c/u	
2774	<i>Novedad</i> BASE SENZA PECCATO NEUTRA CON STEVIA	Base endulzada con stevia	1,050 kg + 3 l. de leche / 1,050 kg + 1.5 l. de agua + 1.7 kg de pulpa	12 bolsas de 1,050 kg. c/u	

PASTAS SABORIZANTES SIN AZÚCAR

Permiten crear un helado que respete las exigencias de los consumidores particularmente atentos a la salud.

Código	Pasta	Descripción	Dosis	Presentación
962BR	PASTA VAINILLA O AZÚCAR	Pasta saborizante de vainilla, sin azúcar añadida.	50 gr.	2 botes de 3,5 kg.

VETEADOS SIN AZÚCAR

Código	Pasta	Descripción	Dosis	Presentación
965BR	VETEADO FRUTOS DEL BOSQUE O AZÚCAR	Veteado de frutos rojos, sin azúcar.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
963BR	VETEADO GIANDUIELLA O AZÚCAR	Veteado de avellana y chocolate, sin azúcar.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
966BR	STRACCIATELLA O AZÚCAR	Stracciatella sin azúcar.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.



SABORES EN POLVO

Línea de productos con efecto aromatizante y saborizante en polvo, pensada para utilizar en helados y postres.

Código	Producto	Descripción	Dosis Kg.mix	Presentación	Método de elaboración
2929	YOGUMIX 30	Yogurt en polvo con mayor acidez.	30 gr.	4 bolsas de 2 kg c/u	
2980	YOGUMIX GRECO 40	Yogurt en polvo con el sabor y el cuerpo característico del yogurt griego.	40 gr.	4 bolsas de 2 kg c/u	
2968	QUARK MIX 40	Ideal para realizar cheese cake.	40 gr.	4 bolsas de 2 kg c/u	

QUARKMIX

Sabor queso crema.





LÍNEA GOLOSA

Una experiencia sorprendente

SET PASTA + VARIEGATO

CHURROS *Novedad*

Un símbolo de la *tradición española* cobra vida en un helado con sabor a churros. La pasta recrea las cálidas, suaves y deliciosas notas de los churros, acompañada de un veteado de chocolate con leche.



CÓDIGO 3531

DOSIFICACIÓN pasta 65 g/kg + variegato 90 g/kg

PRESENTACIÓN pasta 3,5 kg · variegato 5 kg



LÍNEA GOLOSA

Una experiencia sorprendente

Novedad

SET PASTA + VARIEGATO

CIOCCOLATO con TORRONE

La armonía del **chocolate con leche, la miel y el turrón**: un helado de chocolate enriquecido con un cremoso veteado de chocolate con leche y decorado con crujientes trozos de turrón. Un equilibrio perfecto entre dulce y crocante.

CÓDIGO 3497

DOSIFICACIÓN pasta 80 g/kg + veteado 80 g/kg

PRESENTACIÓN 2 x 3,5 kg



Código	Producto	Descripción	Dosificación		Presentación
			Pasta	Veteado	
1448	BON BON R	Uno de los best seller de Aromitalia. Consiste en una pasta de cacao y avellana, con veteado de chocolate, trocitos crocantes de waffer y avellana.	80 gr.	80 gr.	1 bote de pasta de 3,5 kg. +1 veteado de 3,5 kg.
2709	AMERICAN RIDERS	Set inspirado en la golosina americana más famosa, combina las notas dulces y saladas del cacahuete y el toffee.	80 gr.	80 gr.	1 bote de pasta de 3,5 kg. +1 veteado de 3,5 kg.
1655	BON BON AL COCCO	Una pasta de chocolate blanco que se combina perfectamente con veteado de almendras y coco rallado para un éxito asegurado.	110 gr.	100 gr.	1 bote de pasta de 3,5 kg. +1 veteado de 3,5 kg.
2916	+BUONO	Una delicada pasta de avellanas combinada con un veteado de chocolate con leche y laminas de waffer crujiente.	110 gr.	125 gr.	1 bote de pasta de 3,5 kg. +1 veteado de 5,5 kg.
2658	CREMA AL WHISKY	Sabor al famoso licor irlandés a base de crema de whisky, veteado con una crema que acentúa las notas alcohólicas.	50 gr.	50 gr. + 50 gr. crema	1 bote de pasta + 1 veteado de 3,5 kg. c/u
2910C	CREME BRULE'	Sabor al típico postre frances a base de crema y yemas de huevo con un veteado de caramelo crocante.	40 gr.	65 gr.	1 bote de pasta + 1 veteado de 5,5 kg. c/u
3358	CHERRY CHIC	Una propuesta deliciosa. Contiene una pasta de cereza amarena que también puede ser utilizada como veteado. Combinado con un veteado de chocolate enriquecido con trocitos de amaretti.	100 gr.	100 gr. + 90 gr.	2 botes de pasta/veteado de 4 kg c/u + 1 veteado de 3,5 kg. c/u
2914	ORONERO	Delicado sabor a crema, veteado con galleta de cacao y salsa de chocolate oscuro.	50 gr.	80 gr.	1 bote de pasta de 3,5 kg. + 1 veteado de 5,5 kg.
3465	POP CORN	Un set compuesto por una pasta y un variegato súper crujiente, con sabor a palomitas, que conquistará el paladar de adultos y pequeños. Un equilibrio perfecto entre dulce y salado.	80 gr.	120 gr.	1 bote de pasta de 3,5 kg. + 1 veteado de 5 kg.
2260	TIRAMISÚ ORO	Tradicional postre italiano. Base de helado al gusto de de mascarpone, con un cremoso variegado de chocolate y café.	75 gr.	50 gr.	1 bote de pasta de 3,5 kg. + 1 veteado de 4 kg.
2364	TORTA AL LIMONE	Deliciosa crema de limón, enriquecida por crocantes trocitos de pasta brisé en la salsa tradicional del postre.	50 gr. + 50 gr. de base ácida.	100 gr.	1 bote de pasta de 3,5 kg. + base ácida de 3.25 kg + veteado de 3.5.
2895-ME	TRES LECHES	Inspirado en el popular postre, fantástico sabor, el cuál se produce con "tres leches":	1,7 kg leche líquida + 1 kg leche condensada + 250 gr. crema + 50 gr. azúcar + 100 gr. fructosoft + 600 gr. agua + 400 gr. Base Tres leches.		Bolsa de base 2 kg + bote de veteado 3,2 kg + bolsa de pan 0,3 kg
3325	VAINILLA TOFFE & PECAN	Compuesto por una pasta elaborada a partir de vainas de vainilla madagascar y un veteado con dulces notas de caramelo y nueces de pecan.	35 gr.	70 gr.	1 bote de pasta de 3,5 kg. + 1 veteado de 4 kg.

LÍNEA GOLOSA

Una experiencia sorprendente

SET PASTA + VARIEGATO

Key Lime Pie

Novedad

Un helado que captura toda la esencia de la **Key Lime Pie**, la típica tarta de lima. La base ácida reproduce las notas aromáticas y vibrantes de la lima, mientras que el veteadado de galleta, con su crujiente granillo, aporta una textura agradable y un sabor envolvente.

¡Una mezcla de sabores y texturas que evoca este delicioso postre!













CÓDIGO 3522

DOSIFICACIÓN pasta 50 g + b.acida 50 g + variegato 100 g

PRESENTACIÓN pasta 3,25 kg · base acida 3,25 kg · variegato 2 x 3,5 kg



PASTAS SABORIZANTES PARA HELADOS DE LECHE

Código	Pasta	Descripción	Dosis	Presentación
1233	AROMA PANNA <i>Novedad</i>	Se complementa a la perfección con la stracciatella	35 gr.	6 botes de 1 Kg.
2256	ALMENDRA TOSTADA	Elaborada con almendras levemente tostadas, de un aroma y sabor intenso.	80 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
2823-EXP	AVELLANA SABAUDA 	Sabor intenso y aromático. Color derivado del tostado de la avellana.	60-70 gr.	2 botes de 3,5 K g.
1449	BON BON R.. 	Pasta sabor a cacao y corazón de avellanas.	80 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
1145	CHOCOLATE BLANCO	Fino y delicado chocolate blanco.	80 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
327	COCO MALASIA 	Coco tradicional con aroma a pulpa de coco fresco.	100 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
2938C	DULCE DE LECHE 	Inspirado en el clásico postre argentino.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1024	MALAGA 	Pasta sabor a ron con uvas pasas.	65 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
150C	MENTA VERDE 	Sabor intenso, refrescante y de color delicado.	35 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
789	PESTO DE PISTACHO 	Pesto de pistacho.	100 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
910C	PISTACHO ORO	Crema de pistacho de color verde claro.	95 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
2712	PISTAKION 	Sabor a pistacho de intenso sabor tostado y salado.	70 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
238	TIRAMISÚ	Sabor típico del famoso postre de origen italiano, con vino marsala.	80 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
1776	VAINILLA FRENCH 	Sabor al clásico aroma de la vainilla francesa sin color.	50 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
2928	VAINILLA FRENCH SIN PUNTOS	Sabor al clásico aroma de la vainilla francesa sin color. Sin puntos.	50 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
3317	VAINILLA MADAGASCAR 	Una pasta sabor vainilla, elaborada a partir de vainas de vainilla de Madagascar, célebres en todo el mundo.	35 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
3033	SALTED CARAMEL	Sabor a caramelo salado	35 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
3039C	CHICLE AZUL	Pasta saborizante con sabor a chicle, de color azul.	50 gr.	2 botes de 3,5 Kg.



Una experiencia sorprendente

PASTA O VARIEGATO

FRAGOLIZIA



Novedad

*Un helado con sabor a **nata** y **fresas**, elaborado con color y aroma naturales, enriquecido con fresas semiconfitadas.*

¡Un producto versátil, ideal para utilizar tanto como pasta saborizante o como veteado!



CÓDIGO 3512

DOSIFICACIÓN pasta 125 g/kg + variegato (pasta 125 g/kg)

PRESENTACIÓN 2 x 4 kg



PASTAS SABORIZANTES PARA HELADOS FRUTALES

Nuestras pastas frutales conservan y potencializan toda la frescura de las frutas naturales con las cuales fueron elaboradas, calibrando la acidez justa que el helado necesita.

Código	Pasta	Dosis	Presentación
2839AC	FRESA 🌿	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg
2934C	FRUTOS DEL BOSQUE 🌿	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
830AC	MANZANA VERDE 🌿	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1674	FRAMBUESA 🌿 <i>Novedad</i>	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.



SET CÍTRICOS

El correcto equilibrio entre la pasta frutal cítrica y la base ácida, permite crear un helado rico en sabor y armoniosamente ácido.



Código	Set Pasta + Base Ácida	Dosificación Pasta / Base Ácida	Presentación
1095C	MANDARINA 🌿	40 gr. + 40 gr.	2 botes de 3,5 kg c/u
2908C	LIMÓN TAHITÍ 🌿	40 gr. + 40 gr.	2 botes de 3,5 kg c/u
3456	YUZU 🌿	40 gr. + 40 gr.	2 botes de 3,5 kg c/u

PASTA SABORIZANTE

Una experiencia sorprendente

PASTA

MANGO ALPHONSO *Novedad*

Una pasta aromatizante que captura todo el sabor del famoso **mango** de la variedad **Alphonso**: su dulzura, frescura y carácter aromático exótico son sus principales cualidades. ¡Cada bocado te transporta a tierras lejanas!



CÓDIGO 3494

DOSIFICACIÓN 80 g/kg.

PRESENTACIÓN 2 x 3,5 kg

VETEADOS

Nuestros veteados recrean el gusto y reproducen la misma dulce experiencia sensorial (Pastosa/crocante, caliente/fría, amarga/dulce)

Código	Producto	Descripción	Dosis / Kg.mix	Presentación
2918	+BUONO	Veteado de chocolate con leche con trozos de galletas crujientes.	Al gusto.	2 botes de 5,5 Kg.
1446	BON BON R..	Aroma y sabor a cacao y avellana. Veteado de textura crujiente con trocitos de avellana.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
2365	LEMON PIE	Veteado oleoso a base de chocolate blanco con trocitos de masa sable que darán la textura crujiente al helado.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
2868	ORONERO	De color negro intenso, con trocitos de la galleta original.	Al gusto.	2 botes de 5,5 Kg.
1988	SUPER STRACCIATELLA 🌿	Cobertura extra fina con cacao magro.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
2838	TRES LECHE	Recrea el tradicional postre de tres leches con trocitos de bizcocho.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
1895C	FRUTOS DEL BOSQUE 🌿	Veteado de frutos rojos.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
3167	VETEADO GOLOSO FRAMBUESA 🌿	Con 40% de fambuesas enteras.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
2652C	MARACUYÁ CON SEMILLA 🌿	Veteado de maracuyá con frutas y semillas.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
1986	MEGAMARENA 🌿	Elaborado con cerezas amareñas enteras.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
2966	TOFFEE	Veteado de toffe.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
3324	TOFFEE & PECAN	Veteado con dulces notas de caramelo y nueces de pecan	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
952903	STRACCIATELLA CARAMELO SALADO	Sabor caramelo salado.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
3518	VETEADO MIRTILLO <i>Novedad</i>	Un veteado exquisito de arándano semiconfitado, enriquecido con deliciosos arándanos enteros.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
3491 Ind	VETEADO NOCCIOLA E CACAO <i>Novedad</i>	Una fusión exquisita entre la suavidad envolvente de la avellana y la intensidad del chocolate.	Al gusto.	Bote de 12 kg.

* Los veteados también pueden utilizarse en pastelería y repostería. Consultar con asesor comercial.

VARIEGATO

Una experiencia sorprendente

VARIEGATO

Pistacho Pistacho *Novedad*

Un variegato de pistacho, que contiene el 30% de pistachos, **transforma tu helado de pistacho y potencia su sabor** para una experiencia más intensa y sorprendente.

Para utilizar correctamente el producto sobre un helado de pistachos, se recomienda reducir la dosis de pasta utilizada tradicionalmente, al menos en un 20%

CÓDIGO 3523
DOSIFICACIÓN recomendada 120g
PRESENTACIÓN 2 x 4 kg.





Amoretta

Siempre cremosa



AMORETTA

Una línea de cremas con múltiples usos, pensada para todos los gourmets. Amoretta siempre permanece suave y fácil de usar a cualquier temperatura.

Código	Producto	Descripción	Dosis / Kg.mix	Presentación
3243	AMORETTA	La tradicional combinación de avellanas y cacao.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
3244	AMORETTA PISTACHO	Crema de pistache de sabor delicado y gran versatilidad.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
3301	AMORETTA CARAMELO SALADO	Nueva variedad de caramelo, con marcadas notas de mantequilla, y un sabor ligeramente salado.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
3361	AMORETTA BANANA	Crema con sabor a banana.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
3438	AMORETTA AL CAFÉ	Crema Amoretta con notas intensas y marcadas de café.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.



Creмосa y versátil a cualquier temperatura de servicio y elaboración



Úsala directamente en la vaschetta para crear sabrosos creminos o como relleno.



Sírvela como un complemento de tus helados.



Amoretta

Siempre cremosa sin azúcares añadidos

Novedad

Sin azúcares añadidos No Sugar Added



Cod. 3514

**CREMA AMORETTA
CLÁSICA NSA**

*Crema amoretta original,
la tradicional combinación
de avellanas y chocolate*



Cod. 3516

**CREMA AMORETTA
BIANCA NSA**

*Crema de chocolate blanco,
sabor perfecto y delicado
con notas de leche.*



Cod. 3515

**CREMA AMORETTA
PISTACHO NSA**

*Crema de pistacho,
de sabor delicado y
gran versatilidad..*

¡Para un placer ligero e irresistible!

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

BASES PARA HELADOS SOFT *Novedad*

Bases en polvo predosificadas para máquinas de helado Soft. De fácil preparación, solamente requiere agregar leche líquida y azúcar. Se obtiene un helado de estructura liviana, cremosa y más cálido al paladar.



Código	Producto	Dosis / Kg mix	Presentación	Método de elaboración
3054-ME	YOGURT SOFT	600 gr. + 800 gr. de azúcar + 5 l. de leche	12 bolsas de 600 gr. c/u	
3057-ME	VAINILLA SOFT	600 gr. + 800 gr. de azúcar + 5 l. de leche	16 bolsas de 600 gr. c/u.	

TOPPINGS - LAS SALSAS PARA POSTRES

Gustos para tu creatividad. Una gama completa que va de los clásicos sabores a las recetas más complicadas. Una colección de sabores y colores para enriquecer con arte y fantasía tu helado.



Código	Producto	Dosis / Kg.mix	Presentación
180	Salsa de CARAMELO	Al gusto.	6 botes de 1 Kg. c/u.
185	Salsa de CHOCOLATE	Al gusto.	6 botes de 1 Kg. c/u.
2932	Salsa de FRAMBUESA	Al gusto.	6 botes de 1 Kg. c/u.
1980	Salsa de FRUTOS DEL BOSQUE	Al gusto.	6 botes de 1 Kg. c/u.



FRUTA PARA DECORACIÓN

Código	Producto	Descripción	Dosis / Kg.mix	Presentación
5011	AMARENATTA FRUTTO INTERO	Cerezas amareñas enteras.	Al gusto.	2 botes de 5 Kg. c/u.

CREMAS DENSAS

Perfectas para la creación de rellenos en pastelería y repostería.

Código	Producto	Descripción	Dosis / Kg mix	Presentación
6511	CREMA EXTRA FONDENTE DENSA	Chocolate denso, semi amargo. Ideal para rellenos. Utilizado en pastelería, repostería, chocolatería, bombonería, y panadería.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg c/u
6510	CREMA FARCIGIO DENSA	Crema densa de avellana con chocolate. Ideal para rellenos. Utilizado en pastelería, repostería, chocolatería, bombonería, y panadería.	Al gusto.	1 bote de 12 Kg.
6513	CREMA AL PISTACHO DENSA ^{<i>Novedad</i>}	Ideal para rellenos. Utilizado en pastelería, repostería, chocolatería, bombonería, y panadería.	Al gusto.	1 bote de 12 Kg.



CRUMBLES *Novedad*

Deliciosos crumbles, listos para usar y perfectos para quienes buscan un toque crocante y versatilidad en pastelería, heladería y chocolatería. Ideales tanto como para una sabrosa y colorida decoración, como para realzar la textura en el paladar

- *Sin gluten*
- *Sin Lactosa*
- *Sin grasas animales*

Código	Producto	Descripción	Presentación
3541	CRUMBLE PISTACHO	Crumble de sabor intenso y aromático, siempre crujiente e increíblemente versátil. <i>Ideal para preparaciones en combinación con: frutos secos, ricotta, frambuesas, miel, café y chocolate.</i>	2 botes de 2,7 Kg. c/u.
3536	CRUMBLE CHOCOLATE	Crumble con el característico sabor aromático del chocolate, siempre crujiente y apto para cualquier uso. <i>Ideal para preparaciones en combinación con: con chocolate, naranja, frutos rojos, frutos secos y vainilla.</i>	2 botes de 2,7 Kg. c/u.
3540	CRUMBLE CARAMELO SALADO	Crumble de sabor inusual pero armonioso siempre crujiente y perfecto para recetas tanto refinadas como sorprendentes. <i>Ideales para preparaciones en combinación con: té, café, vainilla, chocolate, frutos secos y queso.</i>	2 botes de 2,7 Kg. c/u.
3539	CRUMBLE FRUTOS DEL BOSQUE	Crumble con su característico sabor dulce y afrutado perfecto para recetas sorprendentes y coloridas. <i>Ideales para preparaciones en combinación con: chocolate, vainilla, quesos untados con notas ácidas, pistacho, frutos tropicales, chantilly.</i>	2 botes de 2,7 Kg. c/u.

AROMITALIA EN EL MUNDO

FILIALES

ITALIA

G.E.I. S.p.A.

Strada Cebrosa 23/25 (10036)
Settimo Torinese (TO)

Tel. +39 011 8182301
customercare@aromitalia.com
www.aromitalia.it

MÉXICO

Natural.It Messico, S.A. de C.V.

Parque Industrial Logicenter Toluca
Av. Industrias Químicas #201
INT.E2-B13, Col. Santa Ana Tlapaltitlan
Toluca, Estado de México C.P 50160

Tel. +52 722 552 3813
marketing.mx@aromitalia.com
www.aromitalia.mx

ESPAÑA

Aromitalia Ibérica S.A

Carrer Duran i Reynals 22
Sant Quirze del Valles 08192

Tel. +34 93 7120826
spagna@aromitalia.com

POLONIA

Natural.It Sp.z.o.o.

Ul. Folwarczna 95
26-600 RADOM

Tel. +48 48 3602793
polonia@aromitalia.com
www.aromitalia.pl

PERÚ

Néctar Perú

Av. Tomás Marsano 2154
Miraflores 15048, Perú
peru@aromitalia.com

ARGENTINA

HELIT S.A.

Mitre 5186 (1650)
San Martín - Buenos Aires

Tel. +5411 47527939
argentina@aromitalia.com
@ /aromitalialatam
f /aromitalialatam

CHINA

Aromitalia China

101-102 269 Zhuang Andelusi Manor
Gaobeidian Road 181
Chaoyang District Beijing 100023

Tel. +86 01058707881
china@aromitalia.com
www.aromitalia.cn

RUMANIA

Helit Italian Flavor S.r.l.

Sos. Tudor Vladimirescu - 393
(Parque empresarial)
DOMNESTI-ILFOV-077090

Tel. +40 02 13120180
romania@aromitalia.com
www.aromitalia.ro

TURQUÍA

Naturoma Gida San.Tic.Ltd.Sti.

Fevzipaşa Mah. Hakimbey Sk. 6 / B
Silivri - Estambul

Tel. +90 212 735 37 71
turkey@aromitalia.com

COLOMBIA

Natural.It Colombia S.A.S

f /aromitalia.colombia
@ /aromitalia.colombia
colombia@aromitalia.com

BRASIL

AROMITALIA do BRASIL LTDA

Av. Santos Dumont 4805
Zona Industrial Norte 89219-730
Joinville / SC

Tel. +55 47 31452656
brasile@aromitalia.com

ESTADOS UNIDOS

Aromitalia USA inc.

7091 Pinnacle Drive Suite E,
Fort Myers.
FL 33907

Tel. +239-202-8190
sales@aromitaliausa.com
www.aromitaliausa.com

HUNGRÍA

Nectar kft.

Károly Király út 145
2040 Budaörs

Tel. +36 23 430002
ungheria@aromitalia.com

ECUADOR

Sodaleh & Helados s.a.

Calle N73 E5 - 116 y Av. Eloy Alfaro
Parque Industrial y Comercial
El Dorado, Quito

Tel. +593 2 2472 494
ecuador@aromitalia.com
www.aromitalia.com.ec



NATURAL.IT COLOMBIA S.A.S.

Parque Logístico Interpark Bodega N° 63-3A. Autopista Bogotá-Medellín, KM 6.7.

Tel.317 6610289 / 314 302352 8 | colombia@aromitalia.com | www.aromitalia.com.co

f /aromitalia.colombia **@** /aromitalia.colombia