

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

CATÁLOGO DE PRODUCTOS





INDICE

3	El helado como pasión familiar Made in Torino	13	Sabores en Polvo
4	Bases para Helados de Leche	14	Línea Golosa
6	Bases para Helados de Frutas	19	Pastas Saborizantes para Helados de Leche
8	Los Indispensables	20	Pastas Saborizantes para Helados Frutales y Set Cítricos
9	Base Cocktail	22	Veteados
10	Ingredientes a Base de Cacao	23	Amoretta
11	Línea Kampai	25	Las Salsas para Postres - Toppings Cremas Densas
		26	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 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.

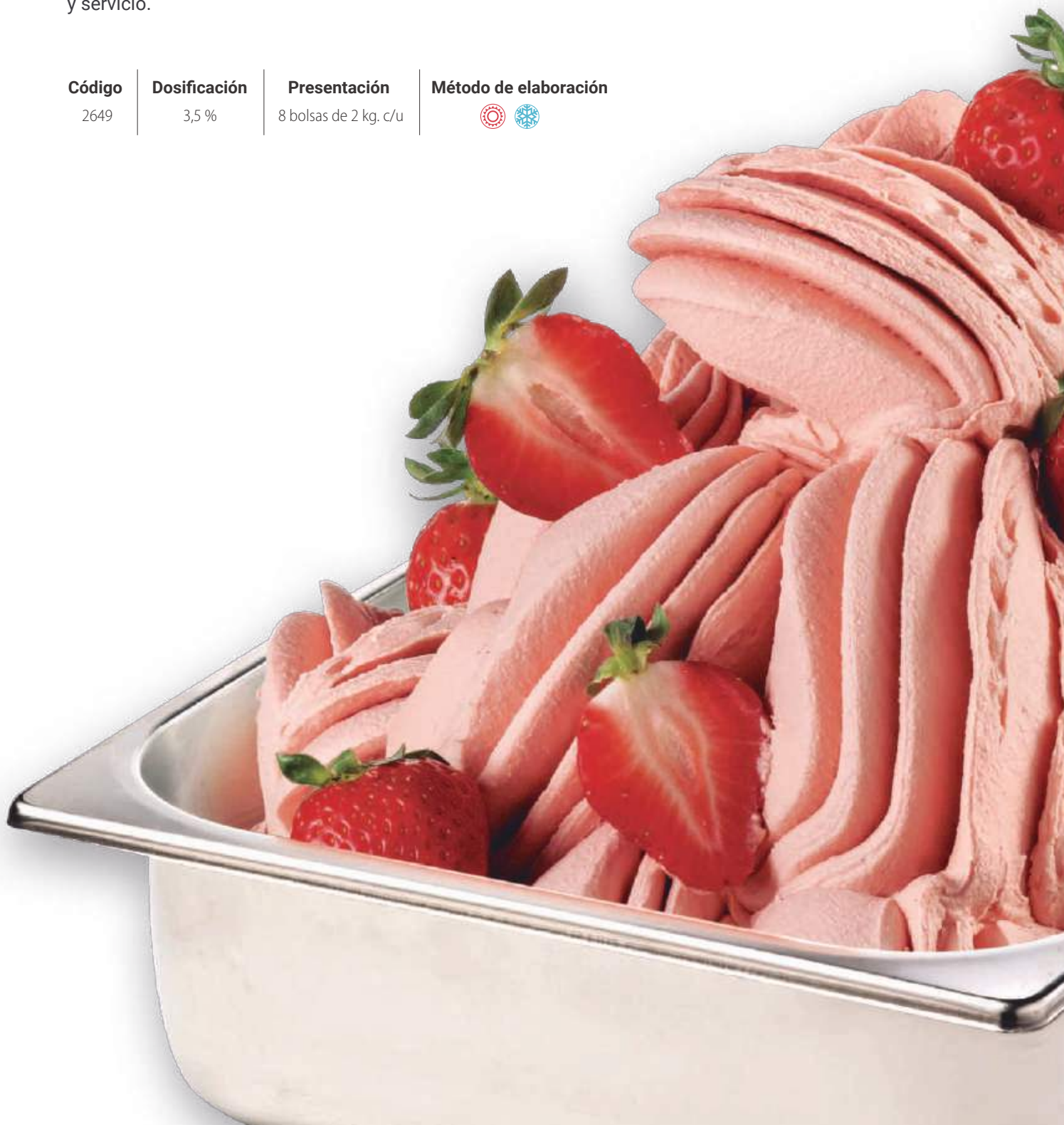
Código	Producto	Descripción	Dosis Kg.mix	Presentación	Método de elaboración
2397	DBF SUPER 100 TUTTOVEGETALE 	Base sin grasas añadidas, ni proteínas lácteas.	7,5 %	8 bolsas de 2 kg c/u	 



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 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	 



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	

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
959BR	PASTA FRESA 0 AZÚCAR	Pasta saborizante de fresa, sin azúcar añadida.	50 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
962BR	PASTA VAINILLA 0 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 0 AZÚCAR	Veteado de frutos rojos, sin azúcar.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
963BR	VETEADO GIANDUIELLA 0 AZÚCAR	Veteado de avellana y chocolate, sin azúcar.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
966BR	STRACCIATELLA 0 AZÚCAR	Stracciatella sin azúcar.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.

LÍNEA DE PRODUCTOS VEGANOS

Encuentra nuestros productos identificados con el signo: 

Pastas saborizantes, productos en polvo y veteados:

2823-EXP Avellana Sabadua  | 1449 Bon Bon R  | 327 Coco Malasia  | 1024 Malaga  | 789 Pesto de Pistache
 150C Menta Verde  | 2928 Vainilla French S/P  | 1776 Vainilla F  | 3317 Vainilla Madagascar  | 2934C Frutos del B. 
 2908C Limón Tahití  | 830AC Manzana Verde  | 2839C Fresa  | 1674 Frambuesa  | 2938C Dulce de leche 
 1895C Frutos del B. Veteado  | 3167 Veteado Goloso Frambuesa  | 1986 Veteado Megamarena 
 1988 Super Stracciatella  | 4001 Cacao del heladero  | 1029 Cacao cortes

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.	5 bolsas de 1.5 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.



LINEA
GOLOSA

SET PASTA + VETEADO

Bon Bon al Coco

Una pasta de chocolate blanco que se combina perfectamente con veteado de almendras y coco rallado para un éxito asegurado.

Set Código

1655

Presentación

Pasta de 3,5 kg. + Veteado de 3.5 kg.

Dosificación

110 gr. Pasta + 100 gr. Veteado

SET PASTA + VETEADO

Tiramisú Oro

Tradicional postre italiano. Base de helado al gusto de mascarpone, con un cremoso variegado de chocolate y café.

Set Código	2260
Presentación	Pasta de 3.5 Kg. + Pasta de 4 Kg.
Dosificación	75 gr. Pasta + 50 gr. Veteado



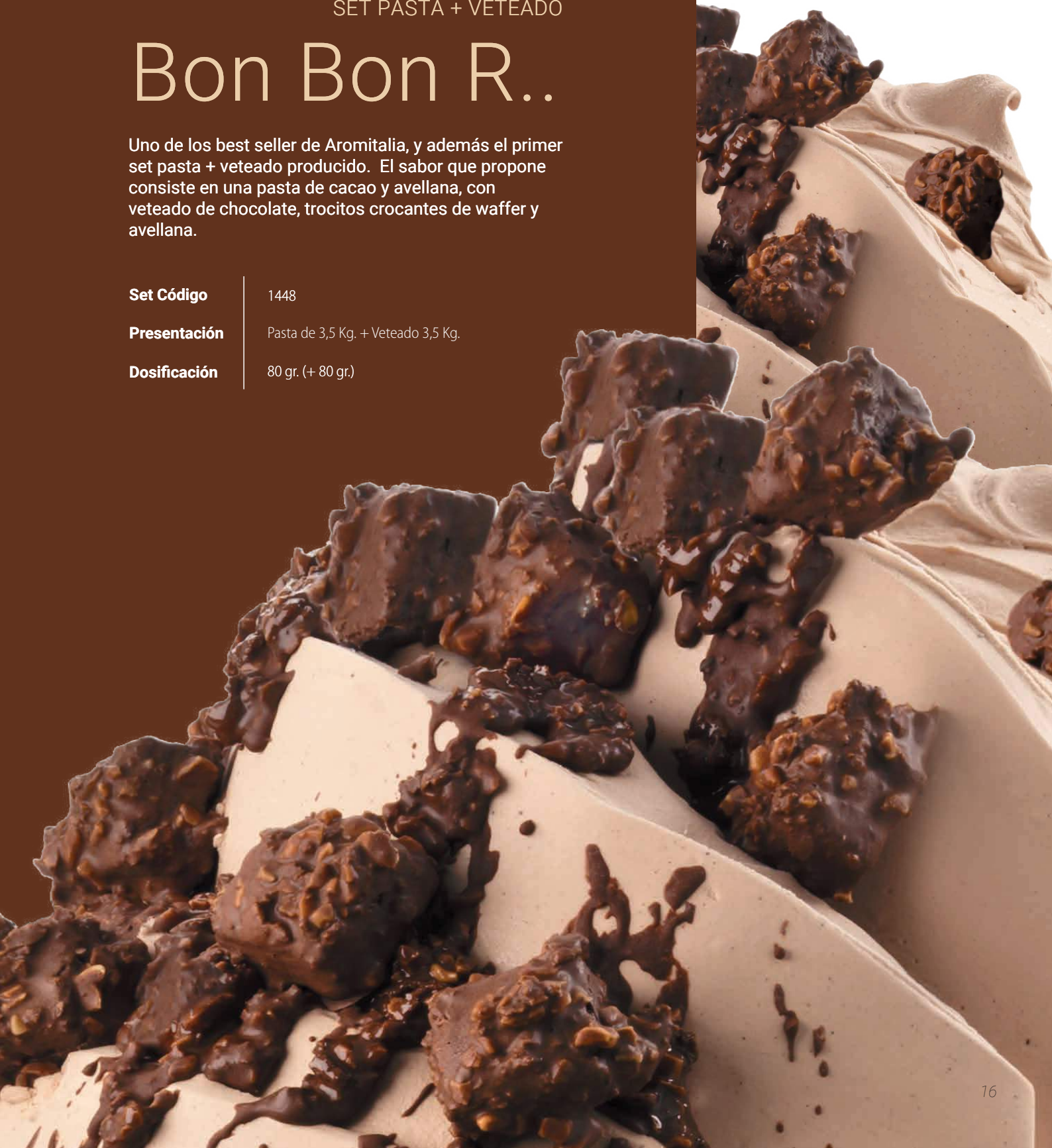


SET PASTA + VETEADO

Bon Bon R..

Uno de los best seller de Aromitalia, y además el primer set pasta + veteado producido. El sabor que propone consiste en una pasta de cacao y avellana, con veteado de chocolate, trocitos crocantes de waffer y avellana.

Set Código	1448
Presentación	Pasta de 3,5 Kg. + Veteado 3,5 Kg.
Dosificación	80 gr. (+ 80 gr.)



Código	Producto	Descripción	Dosificación		Presentación
			Pasta	Veteado	
1655	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.
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.
3093	<i>Novedad</i> BROWNIE	Pasta de chocolate blanco que se combina perfectamente con veteado de almendras y coco rapé para un éxito asegurado.	125 gr.	110 gr.	1 bote de pasta de 3,5 kg. +1 veteado de 3 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
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.
2364	TORTA AL LIMONE	Deliciosa crema de limón, enriquecida por crocantes trocitos de pasta brisée 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 kg.
3325	<i>Novedad</i> 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.

SET LÍNEA GOLOSA

Tres leches

Inspirado en el popular postre de suramérica,
fantástico sabor, el cuál se produce con "tres leches":

Set Código

2895-ME

Presentación











Bolsa de base 2 kg + bote de veteado 3,2 kg + bolsa de pan 0,3 kg

Dosificación

Consultar receta.



PASTAS SABORIZANTES PARA HELADOS DE LECHE

Código	Pasta	Descripción	Dosis	Presentación
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 Kg.
1449	BON BON R.. 	Pasta sabor a cacao y corazón de avellanas.	80 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
3093	BROWNIE <i>Novedad</i>	Pasta con sabor a chocolate con notas de mantequilla	125 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.	50 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	<i>Novedad</i> MENTA VERDE 	Sabor intenso, refrescante y de color delicado.	35 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
789	PESTO DE PISTACHO 	Pesto de pistache.	100 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
910C	PISTACHO ORO	Crema de pistache de color verde claro.	95 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
2712	PISTAKION  <i>Novedad</i>	Sabor a pistacho de intenso sabor tostado y salado.	70 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
238	TIRAMISÚ <i>Novedad</i>	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.
3033	<i>Novedad</i> SALTED CARAMEL	Sabor a caramelo salado	35 gr.	2 botes de 3,5 Kg.

PASTA

Vainilla

Madagascar *Novedad*

Una pasta sabor vainilla, elaborada a partir de vainas de vainilla de Madagascar, célebres en todo el mundo por su distintivo e inconfundible sabor.

Set Código	3317
Presentación	2 botes de 3.5 Kg.
Dosificación	35 gr.



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

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.
3090	BROWNIE <i>Novedad</i>	Veteado de chocolate enriquecido con pequeños cubos de verdadero brownie.	Al gusto.	2 botes de 3 Kg.
6032	COPERTURA BIANCA	Cobertura de chocolate blanco, ideal para paletas	Al gusto.	2 botes de 4 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 LECHES	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 <i>Novedad</i> 	Con 40% de fambuesas enteras.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
2652C	MARACUYÁ CON SEMILLA <i>Novedad</i> 	Veteado de maracuyá con frutas y semillas.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
1986	MEGAMARENA 	Elaborado con cerezas amaranas enteras.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
2966	TOFFEE <i>Novedad</i>	Veteado de toffe.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
3324	TOFFEE & PECAN <i>Novedad</i>	Veteado con dulces notas de caramelo y nueces de pecan	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
953103	STRACCIATELLA SPECULOOS <i>Novedad</i>	Basado en la galleta de canela Speculoos,	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
952903	STRACCIATELLA CARAMELO SALADO <i>Novedad</i>	Sabor caramelo salado.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
953603	STRACCIATELLA CRUNCH MALTADO <i>Novedad</i>	Veteado con sabor a chocolate y malta.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
2774	VETEADO LATTISIMO <i>Novedad</i>	Veteado con sabor lácteo.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
969BR	STRACCIATELLA LATTISIMO <i>Novedad</i>	Stracciatella sabor lácteo.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.

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



Amoretta

¡Conoce Amoretta!

Una línea de cremas con múltiples usos, pensada para todos los gourmets.

Pruébalas directamente, viértelas en los conos de helado o úsalas como relleno para tus recetas de pastelería y /o repostería.

Realiza sabrosos creminos alternándolos con capas de helado directamente en la vaschetta.



Descubre todas las ventajas de Amoretta



Cremosa y versátil a cualquier temperatura de servicio y elaboración



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



Sírvelo como un complemento de tus helados.

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 PISTACHE	Crema de pistache de sabor delicado y gran versatilidad.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
3301	AMORETTA CARAMELO SALADO <i>Novedad</i>	Nueva variedad de caramelo, con marcadas notas de mantequilla, y un sabor ligeramente salado.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
3361	AMORETTA BANANA <i>Novedad</i>	Crema con sabor a banana.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.



LAS SALSAS PARA POSTRES - TOPPINGS

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 CAMELO 	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	AMARENATA FRUTTO INTERO	Cerezas amaranas 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.

AROMITALIA EN EL MUNDO

FILIALES

ITALIA

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

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

Tel. +39 011 8182301
customer@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
/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

/aromitalia.colombia
/aromitalialatam

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.

Tel.317 6610289
colombia@aromitalia.com
@ /aromitalialatam
f /aromitalia.colombia
aromitalia.com.co