

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

CATÁLOGO DE PRODUCTOS





INDICE

3	El helado como pasión familiar Made in Torino	Sabores en Polvo Set Cítricos
4	Bases para Helados de Leche	Línea Golosa
6	Bases para Helados de Frutas	Pastas Saborizantes para Helados de Leche
8	Los Indispensables	Pastas Saborizantes para Helados Frutales
9	Base Cocktail	Veteados
10	Materia Prima para Paletas	Las Salsas para Postres - Toppings Bases para Helados Soft
11	Base para Helados de Chocolate Ingredientes a Base de Cacao	Amoretta
12	Línea Kampai	Mapa de Distribuidores 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 te, 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 especies 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
2795	DPO SUPER 100 C/F CLASSIC	Base exclusivamente formulada para reducir el poder anticongelante, sin grasas vegetales hidrogenadas.	7.5 %	8 bolsas de 2 kg c/u	
5010	DPO MASTER 50 C SILVER	Base sin grasas vegetales hidrogenadas, óptima para los heladeros artesanos que aman administrar por sí solos la calidad organoléptica y técnica de su producción.	3.5 %	8 bolsas de 2 kg c/u	



Doppia Panna Olandese DPO Premium 150

Aporta un mayor porcentaje de proteína láctea, haciendo que el helado tenga más cuerpo, firmeza y una sensación más cálida en el paladar.

Producto al cual es necesario agregar únicamente azúcar y leche entera líquida para obtener una mezcla base, perfectamente equilibrada.



Código	Dosificación	Presentación	Método de elaboración
1997-ME	11 %	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
803	DBF SUPER 100 CLASSIC C/F	Con grasas 0% trans, lactosa y proteínas lácteas.	7.5 %	8 bolsas de 2 kg c/u	 



Doppia Base Frutta DBF Super 100 Tuttovegetale 🌿

Simple, súper resistente, fácilmente personalizable agregando agua, fruta, diversos azúcares y pasta o en alternativa agua, diversos azúcares y pasta.

Definida "Súper" por la excelente calidad estructural, desde siempre reconocida como el punto de referencia de calidad en el mercado. No contiene derivados lácteos.

Código	Dosificación	Presentación	Método de elaboración
2397	7.5 %	8 bolsas de 2 kg. c/u	 



LOS INDISPENSABLES

Productos técnicos que permiten mejorar la consistencia general del helado.



Código	Producto	Descripción	Presentación
5080ME	FRUCTOSOFT 	Aumenta los ingredientes sólidos en el helado sin modificar el dulzor ni el poder anticongelante, disminuyendo así, la sensación de frío al paladar.	5 bolsas de 3 kg c/u.
184ME	LACTOSOFT 	Mezcla de azúcares sin derivados lácteos que permiten obtener un helado más cremoso.	5 bolsas de 3 kg c/u.
2000	CREMIX 70 SG	Integrador a base de grasas vegetales sin efecto montante.	5 bolsas de 3 kg c/u.
3187	MORBIGEL	Ingrediente compuesto líquido que mejora la espatulabilidad del producto terminado	6 botes de 1kg 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	



MATERIA PRIMA PARA PALETAS

La base italo es la combinación ideal para obtener paletas heladas cremosas y extremadamente compactas con las formas más creativas, que pueden recubrirse con coberturas y granillos.

Código	Producto	Descripción	Dosis Kg mix	Presentación	Método de elaboración
1479	BASE LATTE ITALO SU STECCO	Base para paletas de leche.	10 %	12 bolsas de 400 gr. c/u	
1481	BASE FRUTTA ITALO SU STECCO 	Base para paletas de fruta.	10 %	12 bolsas de 400 gr. c/u	

Coberturas

6032 **Copertura Bianca**

6033 **Copertura Stracciatella**

Veteados/Cremas para rellenos

3243 **Amoretta** | 3241 **Amoretta White** | 3242 **Amoretta Black** | 3278 **Amoretta Rock** | 3244 **Amoretta Pistache**

3277 **Amoretta Wafferino** | 3301 **Amoretta caramelo salado** | 1664C **Fresa** | 1131C **Frutos del Bosque**

2131 **Malaga Superiore** | 1986 **Megamarena** | 2652C **Maracuyá con Semilla** | 6028 **Stracciatella**




BASE PARA HELADOS DE CHOCOLATE

Base elaborada con una selección de cacaos que confieren al helado un gran aroma y color.




Pronto Chocolate Black Edition

Base especialmente desarrollada para la elaboración de sorbetes de chocolate. Producto de excelente calidad, aporta al helado un gran color y sabor super intenso.

Código	Dosificación	Presentación	Método de elaboración
2677	1.7 kg. + 2.5 lt. agua caliente	12 bolsas de 1.7 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	 



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 lt. de agua + 800 gr. fruta	6 bolsas de 980 gr. c/u	
2420	FRESA b.i.g.	Fresa bajo índice glucémico	980 gr. + 800 gr. de fruta + 2 lt. de agua	6 bolsas de 980 gr. c/u	
2417	CHOCOLATE b.i.g.	Chocolate bajo índice glucémico	1.5 kg. + 3 lt. de leche	6 bolsas de 1.5 kg. c/u	
2443	VAINILLA b.i.g.	Vainilla bajo índice glucémico	1.3 kg. + 3 lt. de leche	6 bolsas de 1.3 kg. c/u	
2482	YOGURT b.i.g.	Yogurt bajo índice glucémico	1.3 kg. + 3 lt. 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
2774	BASE SENZA PECCATO NEUTRA CON STEVIA	Base endulzada con stevia	Consultar receta.	12 bolsas de 1.050 kg. c/u	

BASE VEGANA

Es una base completa y sin derivados lácteos, contiene solo fibras vegetales. Garantiza un helado de perfecta estructura, con la cremosidad de siempre.

Código	Producto	Receta	Presentación	Método de elaboración
1527	BASE VEGANA F	1.4 kg. + 2.5 lt. de agua	12 bolsas de 1.4 kg. c/u	

LÍNEA DE PRODUCTOS VEGANOS

Encuentra nuestros productos identificados con el signo: 

Pastas saborizantes

907 **Amaretto**  | 795 C **Big Ball**  | 300 **Caramelo**  | 2059 **Chocolate Fino**  | 535 **Cielo Azul**  | 327 **Coco Malasia** 
1020 **Croccantino**  | 2734 **Té de Matcha**  | 237 **Menta Blanca**  | 150C **Menta Verde**  | 5064 **Nocciola** 
761C **Pasta Rosa**  | 1197 **Pistacho Natura**  | 2548 **Pistacho Platino**  | 2712 **Pistakion**  | 1776 **Vainilla French** 
1745C **Vainilla 3D**  | 3317 **Vainilla Madagascar**  | 261C **Viola Pasta**  | 306C **Amarena**  | 925AC **Arándano** 
737AC **Banana**  | 2127C **Caribe**  | 919C **Cereza**  | 928AC **Durazno**  | 1674 **Frambuesa**  | 923AC **Fresa** 
1135AC **Frutos del Bosque**  | 712AC **Kiwi**  | 700 **Mango**  | 830AC **Manzana Verde**  | 2778 **Maracuyá** 
376AC **Melón**  | 926AC **Mora**  | 920AC **Piña** 



SABORES EN POLVO

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



QUARKMIX

Sabor queso crema.

Código	Producto	Descripción	Dosis Kg.mix	Presentación	Método de elaboración
2667	YOGURT 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	
1660	YOGUMIX 50	Yogurt en polvo.	50 gr.	4 bolsas de 2 kg c/u	
5033	QUESO FRESCO	Gusto a queso fresco, ligeramente ácido.	100 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	
2279	MASCARPONE MIX	Producto en polvo con gusto a queso mascarpone real.	50 gr.	4 bolsas de 2 kg c/u	
3300	CARAMELO SALADO ^{Novedad}	Exquisito y delicado sabor caramelo con ligeras notas de sal.	65 gr.	4 bolsas de 2 kg c/u	

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
1772	LIMÓN	40 gr. + 40 gr.	2 botes de 3.5 kg c/u
1095C	MANDARINA	40 gr. + 40 gr.	2 botes de 3.5 kg c/u
2300C	NARANJA	40 gr. + 40 gr.	2 botes de 3.5 kg c/u
478C	TORONJA	40 gr. + 40 gr.	2 botes de 3.5 kg c/u

LINEA
GOLOSA

SET PASTA + VETEADO

American Riders

Nos inspiramos en la golosina americana más famosa, que combina las notas dulces y saladas del cacahuete y el toffee.

Set Código

2709

Presentación

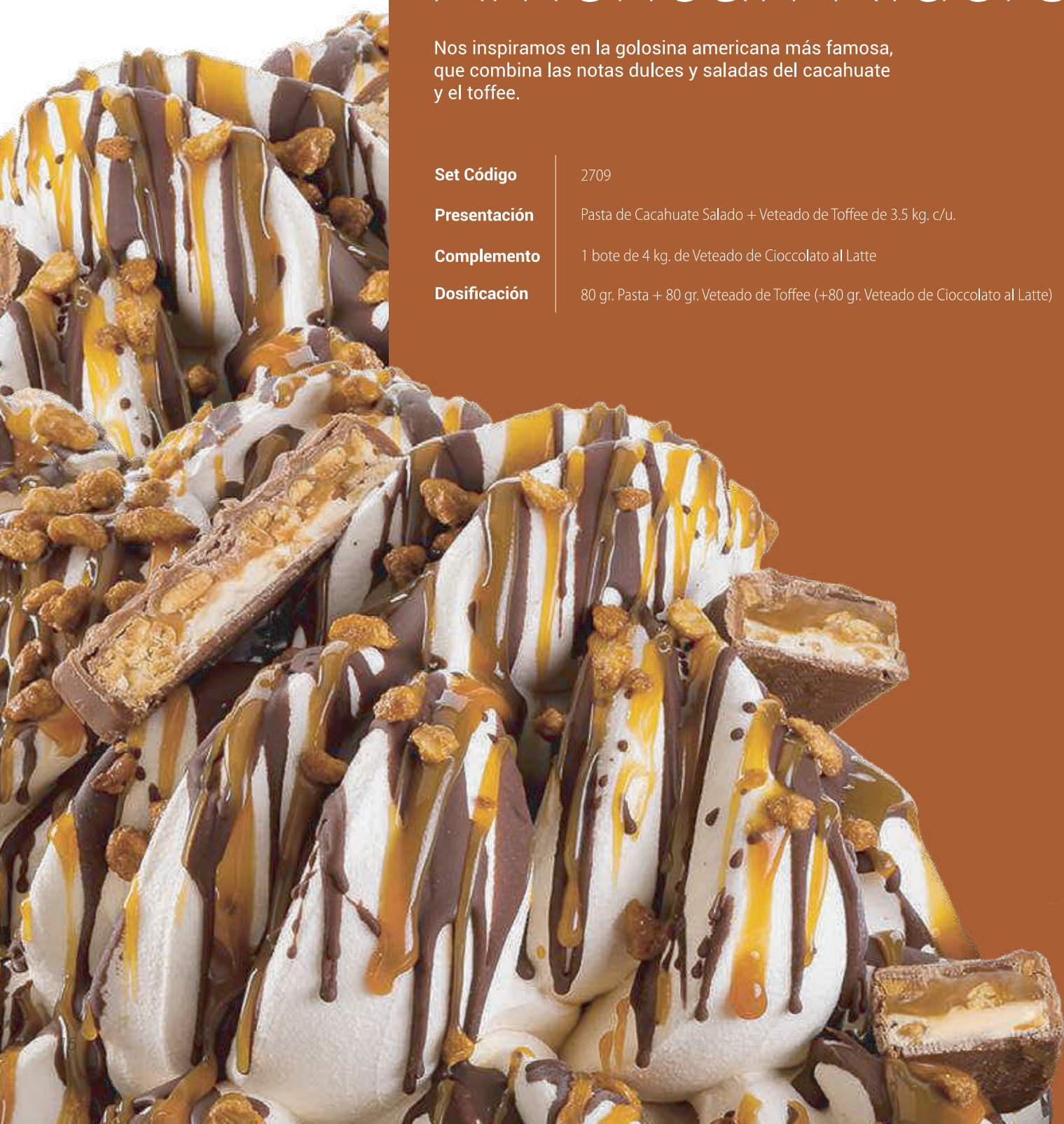
Pasta de Cacahuete Salado + Veteado de Toffee de 3.5 kg. c/u.

Complemento

1 bote de 4 kg. de Veteado de Cioccolato al Latte

Dosificación

80 gr. Pasta + 80 gr. Veteado de Toffee (+80 gr. Veteado de Cioccolato al Latte)





SET PASTA + VETEDO

Brownie

Este set ofrece el sabor y la textura del brownie, un postre de chocolate típico de la gastronomía de Estados Unidos, que consiste en una pasta con sabor a chocolate con notas de mantequilla y un irresistible vetedo de chocolate enriquecido con pequeños y suaves cubos de verdadero brownie.

Set Código

3093

Presentación

Pasta de 3,5 Kg. + Veteado 3 Kg.

Dosificación

125 gr. (+100 -110 gr.)





SET PASTA + VETEADO

Bon Bon al Cocco

Uno de los productos de Aromitalia más apreciados en el mundo. Una pasta de chocolate blanco que se combina perfectamente con veteado de almendras y coco rapé para un éxito asegurado.

Set Código	1655
Presentación	Pasta 3,5 Kg. + Veteado 3,5 Kg.
Dosificación	110 gr. (+100 gr.)

SET PASTA + VETEADO

+ Buono Bianco

Es la versión del set +Buono en color blanco, una combinación de pasta con notas de avellanas y un veteado con trocitos de oblea y avellanas.

Set Código

3032

Presentación

Pasta de 3,5 kg + Veteado de 5,5 kg. c/u.

Dosificación

80 gr. Pasta + 125 gr. de Veteado





SET

CherryChic *Novedad*

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.

Set Código

3358

Presentación

2 pastas / veteados de cereza de 4 kg c/u + 1 veteado de chocolate con amaretti de 3,5 kg.

Dosificación

100 gr. Pasta + 100 gr. de Veteado + 90 gr. de veteado.

Código	Producto	Descripción	Dosificación		Presentación
			Pasta	Veteado	
1448	BON BON R	Pasta de cacao y avellana, con veteado de chocolate, trocitos crocantes de waffer y avellana.	80 gr.	80 gr.	1 bote de pasta + 1 veteado de 3.5 kg. c/u
2916	+ BUONO	Una delicada pasta de avellanas combinada con un veteado de chocolate con leche y láminas de waffer crujiente.	80 gr.	125 gr.	1 bote de pasta de 3.5 kg. +1 veteado de 5.5 kg.
2431	CHEESE CAKE	Delicada crema de queso acompañada de un veteado a base de pasta briséé.	50 gr.	50 gr.	1 bote de pasta + 1 veteado de 3.5 kg. c/u
3279	COOKIES <i>Novedad</i>	Combina una pasta con sabor a la típica galleta de mantequilla con chispas de chocolate y un veteado de chocolate negro enriquecido con galletas picadas.	50 gr.	80 gr.	1 bote de pasta de 3,5 kg + 1 veteado de 5.5 kg. c/u
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
1663C	CREME CARAMEL ORO 	Inspirado en el tradicional postre del flan napolitano, combinado con una salsa de caramelo tostado.	50 gr.	50 gr.	1 bote de pasta + 1 veteado de 3.5 kg. c/u
2349C	DOLCE DI LATTE SET	Inspirado en el clásico postre argentino, hecho a base de leche y azúcar caramelizada.	40 gr.	40 gr. + 40 gr. crema	1 bote de pasta + 1 veteado de 3.5 kg. c/u
2396	JAMAICA	Pasta de chocolate de ligeras notas alcohólicas de ron, con un veteado al chocolate en el cual las notas del ron acompaña la textura crocante del granillo de avellanas caramelizado.	80 gr.	80 gr.	1 bote de pasta + 1 veteado de 3.5 kg. c/u
2364	TORTA AL LIMONE	Deliciosa crema de limón, enriquecida por crocantes trocitos de pasta briséé en la salsa tradicional del postre.	50 gr. + 50 gr. de base ácida	100 gr.	1 bote de pasta de 3.25 kg. + base ácida de 3.25 kg. + veteado de 3.5 kg.
2895ME	TRES LECHEs	Inspirado en el popular postre de fantástico sabor, el cuál se produce con "tres leches".	Consultar receta		1 bolsa de base 2 kg. + bote de veteado 3.2 kg. + bolsa de pan 0.3 kg.
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.
3101	SNACK IT	Irresistible mezcla de caramelo con malta. Propone la combinación con veteado de cremino con obleas.	95 gr.	100 gr.	1 bote de pasta + 1 veteado de 3.5 kg. c/u
2987	SPECULOOS	Set propuesto en base a la galleta de canela Speculoos, tradicional en Bélgica.	65 gr.	100 gr.	1 bote de pasta de 3.5 kg. + 1 veteado de 5.5 kg. c/u
2994	TORTA DI MELE	Recrea el tradicional pie de manzana, con sabor a masa quebrada y veteado con cubos de manzana horneada.	50 gr.	80 gr.	1 bote de pasta de 3.5 kg. + 1 veteado de 5.5 kg.

SET PASTA + VETEADO

Pane & Gianduiella

Un set que recrea el sabor típico italiano de la pasta para untar de avellanas y chocolate, junto a un veteado crujiente con trocitos de pan tostado.

Set Código

2718

Presentación

Pasta de 3.5 Kg. + Veteado de 3.5 Kg.

Dosificación

110 gr. (+ 110 gr.)



PASTAS SABORIZANTES PARA HELADOS DE LECHE

Código	Pasta	Descripción	Dosis	Presentación
907	AMARETTO 🌿	Licor tradicional a base de hueso de albaricoque y almendras amargas.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
795C	BIG BALL 🌿	Sabor a chicle de color rosa.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2801	BISCOTTO	Sabor a galletas con notas de vainilla.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1748	CAFÉ EXPRESO	Sabor característico a la extracción de 7 gr. de café en 20 segundos.	65 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
300	CARAMELO 🌿	Intensas notas de azúcar caramelizado y de color característico.	35 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2023	CHANTILLY	Sabor delicado a crema chantilly.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1145	CHOCOLATE BLANCO	Fino y delicado chocolate blanco.	80 gr.	2 botes de 3.5Kg.
2059	CHOCOLATE FINO 🌿	Sabor a chocolate con leche.	140 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
535	CIELO AZUL 🌿	Sabor a caramelo y vainilla de color azul.	50 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.
1020	CROCCANTINO 🌿	Sabor característico a palanqueta de almendra.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2736	GIANDUIA	Combinación refinada de avellanas y chocolate con sabor, aroma y color intenso.	100 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2734	TÉ DE MATCHA 🌿	Pasta de Té Matcha.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
237	MENTA BLANCA 🌿	Sabor intenso, refrescante, totalmente natural, sin agregado de color.	50 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.
5064	NOCCIOLA 🌿	Notas de avellanas tostadas, de color café.	80-100 gr.	2 botes de 5 Kg.
927	NUEZ	Sabor delicado, elaborada con nuez de castilla.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1024ME	PASAS AL RON	Sabor a mezcla de uvas pasas y ron de caña de azúcar.	35 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
761C	PASTA ROSA 🌿	Pasta con notas típicas de la rosa búlgara.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1197	PISTACHO NATURA 🌿	Pasta de pistacho puro, de sabor limpio, levemente tostado y salado	80 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.
2548	PISTACHO PLATINO 🌿	Pasta de pistacho puro, con notas tostadas.	100 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.
2256	ROASTED ALMOND	Elaborada con almendras levemente tostadas, de un aroma y sabor intenso.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2733	SPIRILU	Típica nota con sabor a vainilla con un color azul natural.	50 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.
2158	TIRAMISÚ SENZA ALCOOL	Sabor típico del famoso postre de origen italiano. No contiene alcohol.	65 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
5913	TORRONCINO	Sabor a crocante granillo de turrón con delicadas notas de miel.	40 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.
1745C	VAINILLA 3D 🌿	Sabor a vainilla con toques de notas de huevo y color amarillo claro.	25 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
261C	VIOLA 🌿	Sabor a violetas.	35 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1889	ZABAGLIONE	Suave aroma y sabor a yema de huevo cocido con vino generoso.	100 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	Pasta 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
306C	AMARENA 🌿	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
925AC	ARÁNDANO 🌿	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
737AC	BANANA 🌿	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2127C	TROPICAL 🌿 (Frutas Tropicales)	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
919C	CEREZA 🌿	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
928AC	DURAZNO 🌿	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1674	FRAMBUESA 🌿	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
923AC	FRESA 🌿	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1135AC	FRUTOS DEL BOSQUE 🌿	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
712AC	KIWI 🌿	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
700	MANGO 🌿	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
830AC	MANZANA VERDE 🌿	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2778	MARACUYÁ 🌿	35 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
376AC	MELÓN 🌿	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
926AC	MORA 🌿	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
920AC	PIÑA 🌿	80 gr.	2 botes de 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
6032	COPERTURA BIANCA	Cobertura de chocolate blanco, ideal para paletas.	Al gusto.	2 botes de 3.5 Kg.
6033	COPERTURA STRACCIATELLA	Cobertura de chocolate oscuro, ideal para paletas.	Al gusto.	2 botes de 3.5 Kg.
2131	MALAGA SUPERIORE	Veteado de ron con uvas pasas enteras.	Al gusto.	2 botes de 3.5 Kg.
6028	STRACCIATELLA	Tradicional cobertura con cacao magro.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
1664C	FRESA 🌿	Veteado de fresas con trozos de fruta natural.	Al gusto.	2 botes de 3.5 Kg.
1131C	FRUTOS DEL BOSQUE 🌿	Veteado de frutos rojos con trozos de fruta natural.	Al gusto.	2 botes de 3.5 Kg.
2652C	MARACUYÁ CON SEMILLA	Veteado de maracuyá con fruta 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.



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
188	Salsa de CAFÉ	Al gusto.	6 botes de 1 Kg. c/u.
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.
205	Salsa de FRESA	Al gusto.	6 botes de 1 Kg. c/u.
1980	Salsa de FRUTOS DEL BOSQUE	Al gusto.	6 botes de 1 Kg. c/u.
269	Salsa de MANGO	Al gusto.	6 botes de 1 Kg. c/u.
689	Salsa de ARÁNDANO	Al gusto.	6 botes de 1 Kg. c/u.
250	Salsa Gianduiella	Al gusto.	6 botes de 1 Kg. c/u.

BASES PARA HELADOS SOFT

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	YOGURT SOFT	200 gr. + 400 gr. Fructosoft + 800 gr. de azúcar + 5 l. de leche	16 bolsas de 200 gr. c/u	
3051	CHOCOLATE SOFT	330 gr. + 1 kg. de azúcar + 5 l. de leche	8 bolsas de 330 gr. c/u	
3057	VAINILLA SOFT	200 gr. + 1 kg. de azúcar + 5 l. de leche	16 bolsas de 200 gr. c/u	
2904	BASE VERO GELATO	820 g. + 3 l. de leche + pasta saborizante	12 bolsas de 820 gr. c/u	
2666	FROZEN YOGURT O AZÚCAR O GRASA	1.1 kg. + 4 l. de leche deslactosada light (0% grasa)	12 bolsas de 1.1 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.



Amoretta

¡Nace 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.

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.



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 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.
3241	AMORETTA WHITE	Crema de chocolate blanco, con notas de leche	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
3242	AMORETTA BLACK	Crema con un intenso sabor a chocolate negro.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
3278	AMORETTA ROCK	Crema con avellana picada, una expresión sublime.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
3277	AMORETTA WAFERINO	Crema con la nota crujiente de la oblea.	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 ^{Novedad}	Nueva variedad de caramelo, con marcadas notas de mantequilla, y un sabor ligeramente salado.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
3361	AMORETTA BANANA ^{Novedad}	Crema con sabor a banana.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.



INFORMACIÓN DISTRIBUIDORES



1 CASA MATRIZ

NATURAL.IT MESSICO, S.A. de C.V.

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

Tel. 722 552 3813
728 106 5000
722 110 2733
mexico@aromitalia.com
www.aromitalia.mx

DISTRIBUIDORES

2 IÑIGUEZ RODRIGUEZ S.A. de C.V.

JALISCO - NAYARIT - GUANAJUATO - AGUASCALIENTES

Calle Jose Luis Verdia N° 886, Col. San Carlos
C.P. 44430 Guadalajara, Jalisco.
Tel. (33) 36 19 19 64 - (33) 36 19 29 82

info@elhelado.com.mx
www.elhelado.com.mx

3 BAJA ITALIA S DE RL DE CV

BAJA CALIFORNIA - BAJA CALIFORNIA SUR - SONORA

Paseo de las Lomas N°5602, Colonia Pueblo Bonito,
C.P. 22034, Tijuana, Baja California
Tel. (66) 4385 2780

aromitaliatijuana@gmail.com

4 ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS SUMMUM S. de R.L. de C.V.

PUEBLA - TLAXCALA - OAXACA - VERACRUZ

Calle Lago N° 5998, Colonia San Baltazar Campeche,
C.P. 72580 Puebla, Puebla.
Tel. (22) 2264-1051

comsurpue@hotmail.com
veracruz_com_sur@live.com.mx
ventaspuella@summumalimentos.com
www.summumalimentos.com

5 ALIMENTOS CONGELADOS REYES - BARREDA S.A. de C.V.

NUEVO LEÓN - TAMAULIPAS

Calle Fresno N° 1609, Col. Moderna
C.P. 64530 Monterrey, Nuevo León
Tel. (81) 8343-0330

javoreyes@alimentoscongelados.com.mx
www.alimentoscongelados.com.mx

6 EMPACADORA CIM DEL CARIBE S.A. de C.V.

QUINTANA ROO

Boulevard Luis Donaldo Colosio SM -
306, MZ-6 Lote -3 Km, Edificio DIA ALSEA,
C.P. 77560 Cancún, Quintana Roo.
Tel. (99) 8193-2970

ventas2@cimdelcaribe.com/ ventas3@cimdelcaribe.com
www.cimdelcaribe.com

7 TODO PARA SU PAN S.A. de C.V.

YUCATÁN - CAMPECHE

Av. 4 (Circulo Colonias) N° 558 x 63B y &3C,
Colonia Cortes Sarmiento,
C.P. 97168 Mérida, Yucatán.
Tel. (52) 1983-4090

cimmerida@hotmail.com

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
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
@ /aromitalialatam

colombia@aromitalia.com
www.aromitalia.com.co

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 MESSICO, S.A. de C.V

Parque Industrial Logicenter Toluca
Calle Albert Einstein 10, Int. E2-B13,
Col. Santa Ana tlapaltitlan,
C.P 50160. Toluca, Estado de México

Tel. 728 106 5000 / 722 552 3813
marketing.mx@aromitalia.com

 /aromitalia.mexico

 /aromitalia.mexico



Quality
ISO 9001

 SAI GLOBAL