

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

CATÁLOGO DE PRODUCTOS





INDICE

3	El helado como pasión familiar Made in Torino	14	Sabores en Polvo
4	Bases para Helados de Leche	15	Las Salsas para Postres - Toppings Bases para Helados Soft
6	Bases para Helados de Frutas	16	Línea Golosa
8	Los Indispensables	21	Pastas Saborizantes para Helados de Leche
9	Base Cocktail	22	Pastas Saborizantes para Helados Frutales / Set Cítricos
10	Materia Prima para Paletas	24	Veteados
11	Base para Helados de Chocolate Ingredientes a Base de Cacao	26	Amoretta
11	Línea Kampai	28	Amoretta
		30	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	 

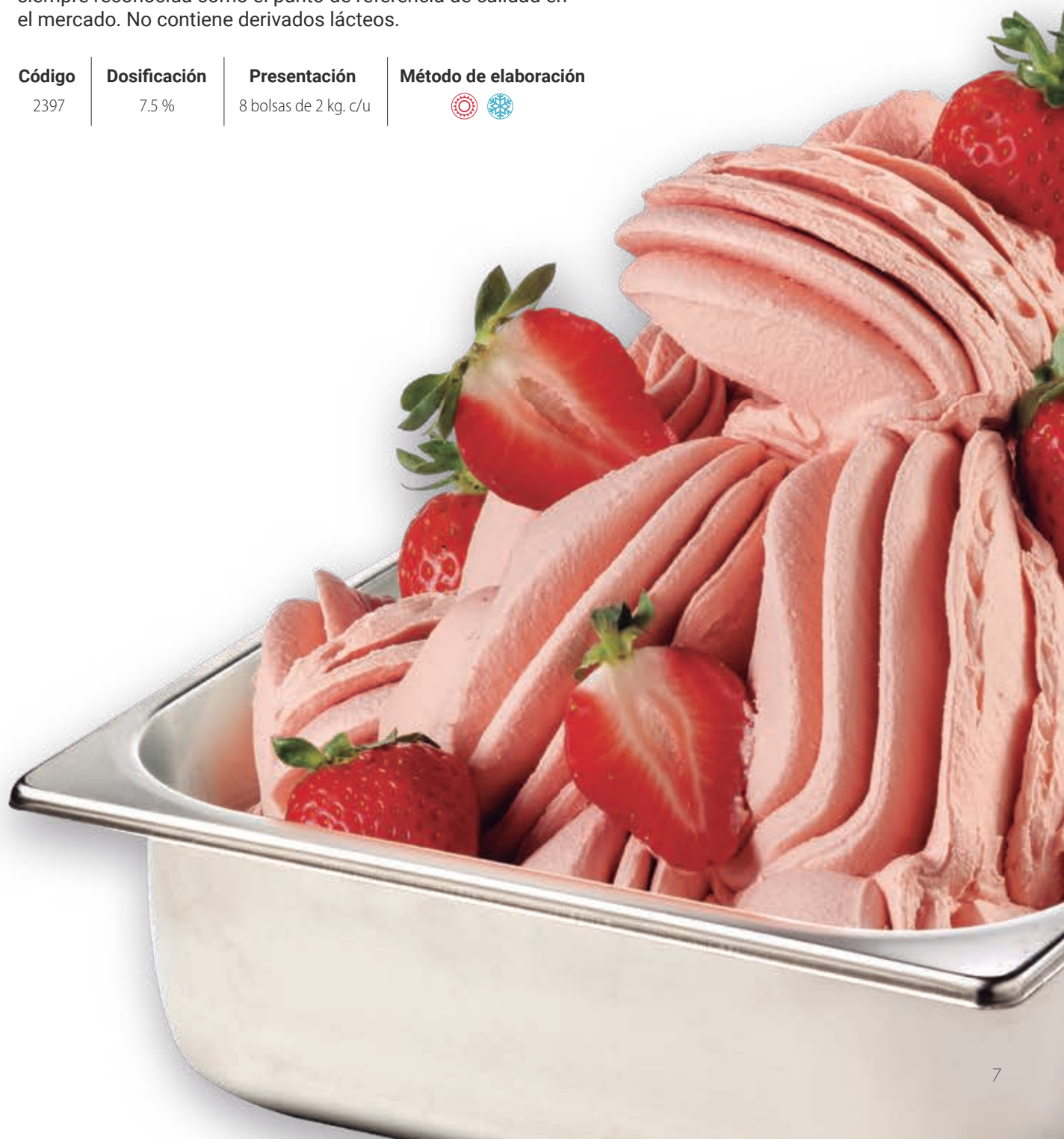


Doppia Base Frutta DBF Super 100 Tuttovegetale 🌱

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
- 3243 Amoretta Wafferino
- 3301 Amoretta Caramelo Salado
- 3361 Amoretta Banana
- 1664C Fresa
- 1131C Frutos del Bosque
- 2131 Malaga Superiore
- 1986 Megamarena
- 2652C Maracuyá con Semilla



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 
- 795C 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 
- 2823 Nocciola Sabauda 
- 761C Pasta Rosa 
- 1197 Pistacho Natura 
- 2548 Pistacho Platino 
- 2712 Pistakion 
- 1776 Vainilla French 
- 1745C Vainilla 3D 
- 261C Vainilla Madagascar 
- 2712 Amarena 
- 925AC Arándano 
- 737AC Banana 
- 2127C Caribe 
- 928AC Durazno 
- 1674 Frambuesa 
- 923AC Fresa 
- 1135AC Frutos del B 
- 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.

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	
2713	^{Novedad} RICOTTA MIX	Preparado en polvo con efecto aromatizante.	50 gr.	4 bolsas de 2 kg c/u	
3300	^{Novedad} CARAMELO SALADO	Exquisito y delicado sabor caramelo con ligeras notas de sal.	65 gr.	4 bolsas de 2 kg c/u	

QUARKMIX

Sabor queso crema.



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	
3320	CARAMELO SALADO SOFT	1.4 kg. + 4 l. de leche entera	12 bolsas de 1.4 kg. c/u	

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 CARAMELO	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.
266	Salsa de AVELLANA Y CACAO	Al gusto.	6 botes de 950 gr. c/u.

FRUTA PARA DECORACIÓN

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

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 Pasta de 3,5 kg + veteado de 3,5kg



LÍNEA GOLOSA

Una experiencia sorprendente

SET PASTA + VETEAADO

Novedad

DONAS CON CREMA PASTELERA

Disfruta el inconfundible sabor de una dona rellena de crema pastelera en cada bocado con nuestro exclusivo set de pasta y veteado. Una combinación perfecta para helados, postres y rellenos, con el equilibrio ideal entre la suavidad de la crema y el dulzor de la dona esponjosa.

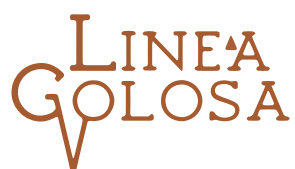


CÓDIGO 3507

DOSIFICACIÓN pasta 65 g/kg + veteado 130 g/kg

PRESENTACIÓN Pasta de 3,5 kg + Veteado 4 kg.





Una línea de productos en set, inspirada en las golosinas y chocolates más exitosos del mercado y los clásicos postres de pastelería. Cada set se compone de una pasta, con el fin de dar sabor, aroma y color al helado y un veteado que aporta una textura crocante, cremosa o frutal en el paladar.

Código	Producto	Descripción	Dosificación		Presentación
			Pasta	Veteado	
2709	AMERICAN RIDERS	Inspirado en la golosina americana más famosa, que combina las notas dulces y saladas del cacahuete y el toffee.	80 gr.	80 gr. + 80 gr.	1 bote de pasta de 3.5 kg +1 veteado de 3.5 kg + 1 bote de veteado de 4kg (complemento)
1448	BON BON R	Consiste en una pasta de chocolate 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
1655	BON BON AL COCCO	Una pasta de chocolate blanco que se combina perfectamente con veteado de almendras y coco rapé para un éxito asegurado.	110 gr.	100 gr.	1 bote de pasta de 3.5 kg +1 veteado de 3.5 kg
3093	BROWNIE	Consiste en una pasta con sabor a chocolate con notas de mantequilla y un irresistible veteado enriquecido con cubos de brownie.	125 gr.	110 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 láminas de waffer crujiente.	80 gr.	125 gr.	1 bote de pasta de 3.5 kg +1 veteado de 5.5 kg
3032	+ 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.	80 gr.	125 gr.	1 bote de pasta de 3.5 kg + 1 veteado de 5.5 kg
3358	CHERRY CHIC	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 pastas / veteados de 4 kg c/u + 1 veteado de 3.5 kg
2431	CHEESE CAKE	Delicada crema de queso acompañada de un veteado a base de pasta brisée.	50 gr.	50 gr.	1 bote de pasta + 1 veteado de 3.5 kg
3279	COOKIES	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
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
3372	DOUBLE X	Compuesto por una pasta sabor galleta, combinado con un veteado de toffee y el veteado de chocolate con leche crocante.	50 gr.	60 gr. 60 gr.	1 bote de pasta + 2 veteado de 4 kg c/u

Código	Producto	Descripción	Dosificación		Presentación
			Pasta	Veteado	
2349C	DOLCE DI LATTE	Inspirado en el clásico postre argentino, hecho a base de leche y azúcar caramelizada.	40 gr.	40 gr. + 50 gr. crema	1 bote de pasta + 1 veteado de 3.5 kg
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
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 3.25 kg + base ácida de 3.25 kg veteado de 3.5 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.
2718	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.	110 gr.	110 gr.	1 bote de pasta de 3.5 kg. + 1 veteado de 3.5 kg.
3465	POP CORN	Compuesto por una pasta y variegato súper crujiente, con sabor a palomitas, que conquistará el paladar de adultos y pequeños. Un equilibrio perfecto entre lo dulce y salado.	80 gr.	120 gr.	1 bote de pasta de 3.5 kg. + 1 veteado de 5 kg.
3453	RED VELVET	La pasta recrea las notas del relleno de queso crema, el variegato recrea el bizcocho del famoso postre americano.	65 gr.	110 gr.	1 bote de pasta de 3.5 kg. + 2 veteados de 3 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.
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.
2895-ME	TRES LECHES	Inspirado en el popular postre de suramérica, fantástico sabor, el cual se produce con "tres leches".	Consultar receta.		Bolsa de base 2 kg + bote de veteado 3,2 kg + bolsa de pan 0,3 kg.
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.

LÍNEA GOLOSA

Una experiencia sorprendente

SET PASTA + VARIEGATO

GIANDUIELLA *ice cream*

¡La crema untada de avellanas y chocolate se convierte en helado! Una base cremosa con el auténtico sabor de avellanas y cacao, enriquecida con un veteado suave y aterciopelado que realza su intensidad aromática. La gran novedad de este año. ¡Descubre en cada bocado una experiencia única y sorprendente!



CÓDIGO 3500

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

PRESENTACIÓN Pasta de 3,5 kg + veteado 4 kg

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.
2823	NOCCIOLA SABAUDA 🌿	Pasta de sabor intenso, con un color derivado de la avellana.	60-70 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.
3317	VAINILLA MADAGASCAR 🌿	Elaborada a partir de vainas de vainilla de Madagascar.	35 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.

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.

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	YUZU <i>Novedad</i> 	40 gr. + 40 gr.	2 botes de 3.5 kg c/u
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



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
6032	COPERTURA BIANCA	Cobertura de chocolate blanco, ideal para paletas.	Al gusto.	2 botes de 3.5 Kg.
6033	COPERTURA STRACCIATELLA	Cobertura de chocolate obscuro, 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.
3357	VETEADO UVA FRAGOLA <i>Novedad</i>	Todo el sabor de la uva fragola concentrado en un solo veteado.	Al gusto.	2 botes de 3.5 Kg.
3459	STRACCIATELLA PISTACHE <i>Novedad</i>	Una fina cobertura creada con las mejores variedades de pistaches.	Al gusto.	2 botes de 3.5 Kg.
1102	VETEADO CARAMELO	Veteado sabor y color a caramelo intenso, con notas amargas, de textura fluida	Al gusto.	2 botes de 3.5 Kg.

Veteados Golosos

3167	VETEADO FRUTA GOLOSA FRAMBUESA <i>Novedad</i>	Con un 40% de frambuesas enteras	Al gusto.	2 botes de 3.5 Kg.
3170	VETEADO FRUTA GOLOSA CIRUELA <i>Novedad</i>	Con un 40% de ciruelas pasas enteras	Al gusto.	2 botes de 3.5 Kg.





VARIEGATO

Una experiencia sorprendente

VARIEGATO

Pistache Pistache *Novedad*

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

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

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





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.
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	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.



Cremosa 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
PISTACHE NSA**

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



Cod. 3517

**CREMA AMORETTA
BLACK NSA**

*Crema con un intenso sabor a
chocolate amargo.
La reina de las cremas,
imperdible en tu heladería.*

¡Para un placer ligero e irresistible!

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

CRUMBLES *Novedad*

Deliciosos crumbles, listos para usar y perfectos para quienes buscan un toque crocante y versatilidad en pastelería, heladería y chocolatería. Seales 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 PISTACHE	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 untables con notas ácidas, pistacho, frutos tropicales, chantilly.</i>	2 botes de 2,7 Kg. c/u.
3538	CRUMBLE SPECULOOS	Crumble con el sabor especiado típico de las galletas en las que se inspira. Tradicional y, al mismo tiempo, versátil. <i>Ideales para preparaciones en combinación con: quesos, café, vainilla y frutos secos.</i>	2 botes de 2,7 Kg. c/
3537	CRUMBLE VAINILLA	Crumble con el dulce sabor de la vainilla. Siempre crujiente, se adapta perfectamente a innumerables preparaciones. <i>Ideales para preparaciones en combinación con: Las combinaciones son infinitas... ¡Da rienda suelta a tu creatividad!</i>	2 botes de 2,7 Kg. c/

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
728 284 0037 / 38 / 28
722 110 2733
mexico@aromititalia.com
www.aromititalia.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 ARELY CARDENAS

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
clientes@bajaitalia.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. 222 264 1051
ventas@summumalimentos.com
www.summumalimentos.com

8 MATERIAS PRIMAS PLÁSTICOS Y DERIVADOS

QUERÉTARO - SAN LUIS POTOSÍ - HIDALGO

Lateral Norte Km 201 + 300, Ejidos de, Querétaro
Qro MX, 76246 La Cañada.
Tel. 442 479 1517
atencionacientes@materiasprimas.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
customercare@aromitalia.com
www.aromitalia.it

ARGENTINA

HELIT S.A.

Mitre 5186 (1650)
San Martín - Buenos Aires

Tel. +5411 47527939
argentina@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

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

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

ESTADOS UNIDOS

Aromitalia USA inc.

7091 Pinnacle Drive Suite E,
Fort Myers.
FL 33907

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

ESPAÑA

Aromitalia Ibérica S.A

Cl. Priorat, 40-46 (08211), Castellar
del Vallès, Barcelona, España

Tel. +34 93 7120826
spagna@aromitalia.com

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

HUNGRÍA

Nectar kft.

Károly Király út 145
2040 Budaörs

Tel. +36 23 430002
ungheria@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

TURQUÍA

Naturoma Gida San.Tic.Ltd.Sti.

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

Tel. +90 212 735 37 71
turkey@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

PERÚ

Néctar Perú

Av. Tomás Marsano 2154
Miraflores 15048, Perú

peru@aromitalia.com

COLOMBIA

Natural.It Colombia S.A.S

PARQUE LOGISTICO INTERPARK
Bodega No. 63-3A. Ubicado en la
autopista Bogotá-Medellín KM 6.7
Bogotá, Colombia.

Tel. +57 311 2091239
colombia@aromitalia.com
www.aromitalia.com.co



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 / 55 7954 5654 | mexico@aromitalia.com

 /aromitalia.mexico  /aromitalia.mexico

 / Aromitalia México

