

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

CATÁLOGO DE PRODUCTOS





INDICE

3	El helado como pasión familiar Made in Torino	15	Pastas saborizantes para helados de fruta
4	Bases para helados de Leche	16	Línea Golosa
6	Bases para helados de Frutas	18	Minions en tu heladería
8	Línea Kampai y productos veganos	20	Variegatos
9	Base Cocktail	22	Amoretta
10	Indispensables	24	Línea Pronto
11	Sabores en polvo y bases para helados soft	25	Toppings, granizados, decoración y pastelería
12	Pastas saborizantes para helados de leche	26	Mapa de distribuidores
		28	Aromitalia en el mundo



Aromitalia
Da 1963 Imprenditori di Qualità

TEAM
CHEF

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 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
2375	DPO SUPER 100 C CLASSIC SGI	Cremosa, clásica, ligeramente aromática, sin grasas hidrogenadas.	75 gr	8 bolsas de 2 kg c/u	
2856	DPO SUPER 100 C CLASSIC N SGI	Cremosa, clásica, sin grasas hidrogenadas, aromáticamente neutra .	75 gr	8 bolsas de 2 kg c/u	
2378	DPO SUPER 100 F CLASSIC SGI	Cremosa, clásica, ligeramente aromática, sin grasas hidrogenadas, en frío.	75 gr	8 bolsas de 2 kg c/u	
1969	EUROBASE PLUS 100 C/F	Cremosa, clásica, ligeramente aromática, sin grasas añadidas.	75 gr	8 bolsas de 2 kg c/u	 
905	DPO MASTER 50 C CLASSIC	Cremosa, clásica, ligeramente aromática, sin grasas vegetales hidrogenadas.	35 gr	8 bolsas de 2 kg c/u	
4430	DPO MASTER 50 ECO	Cremosa, clásica, ligeramente aromática, sin grasas añadidas.	35 gr	8 bolsas de 2 kg c/u	



Doppia Panna Olandese DPO Premium 165 Classic SGI

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
2386	120 g	8 bolsas de 2 kg. c/u	
2393	120 g	8 bolsas de 2 kg. c/u	



BASES PARA HELADOS DE FRUTAS



El alma del verdadero helado artesanal está representado por una gama completa de Bases para sorbetes, derivada de la famosa DBF (DoppiaBase Frutta), que sale al mercado en 1979. Además de las históricas fórmulas, hoy se encuentran disponibles bases con 0% de grasas Trans y con grasas no hidrogenadas. Tienen una óptima liberación aromática, perfecta estructura para un helado cremoso, ideal para intolerantes a los derivados de la leche y apto para veganos.

Código	Producto	Descripción	Dosis Kg.mix	Presentación	Método de elaboración
803	DBF SUPER 100 CLASSIC C/F	Con 0% grasas trans, lactosa y proteínas lácteas. Sabor neutro.	75 gr	8 bolsas de 2 kg c/u	 
2011	DBF SUPER 100 PLATINUM C/F	Con 0% grasas trans y proteínas lácteas. Sabor neutro.	75 gr	8 bolsas de 2 kg c/u	 
2376	DBF - MASTER 50 TUTTOVEGETALE C/F 	Sin derivados de la leche y sin grasas hidrogenadas ideal para intolerantes a la leche y derivados, sin lactosa y con proteínas de soja. Apta para veganos. Sabor neutro.	35 gr	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.

Definida "Súper" por la excelente calidad estructural, desde siempre reconocida como el punto de referencia de calidad en el mercado. No contiene derivados lácteos y es apta para veganos. Sabor neutro.

Código	Dosificación	Presentación	Método de elaboración
2397	75 gr	8 bolsas de 2 kg. c/u	 



KAMPAI

Nuestra línea Kampai y que permite realizar helados de bajo índice glucémico o helados con 0 grasas y 0 azúcares, manteniendo un sabor agradable y una estructura cremosa. Los productos requieren agregado de leche o agua y, en ocasiones, frutas.

Código	Producto	Descripción	Receta	Presentación	Método de elaboración
1146	BASE FRUTTA NEUTRA SENZA RIMORSO b.i.g. 	Para helados de bajo índice glucémico.	980 gr. + 2 lt. de agua + 800 gr. fruta	6 bolsas de 980 gr c/u	
2417	PRONTO CACAO SENZA RIMORSO b.i.g	Para helados de bajo índice glucémico.	1.5 kg. + 3lt. 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	
2419	BASE LECHE b.i.g.	Para helados de bajo índice glucémico.	1.05 kg. + 3 lt. de leche	12 bolsas de 1.05 kg c/u	
2458	PRONTO CACAO SENZA PECCATO	Base de chocolate (0 grasas, 0 azúcares) .	1.1 kg. + 2 lt. de agua	12 bolsas de 1.1 kg c/u	
2405	SOJA AL CACAO 	Sin derivados lacteos.	1,5 kg + 3 lt. de agua	12 bolsas de 1.5 kg c/u	

PRODUCTOS VEGANOS

Encuentra todos nuestros productos veganos con el símbolo de las 3 hojas verdes 

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

BASE COCKTAIL

¡Un happy hour en tu heladería!

Doppia Base Cocktail 🌿

Base especialmente inspirada para recrear cualquier cocktail con alcohol y convertirlo en helado.

Permite combinarlo con diferentes tipos de bebida, frutas, hierbas y especias a gusto, obteniendo un helado de optima espatulabilidad y duración en vitrina.

Código	Presentación	Método de elaboración
1016	8 bolsas de 2 kg. c/u	



INDISPENSABLES

Productos técnicos que permiten mejorar la consistencia general del helado.



Código	Producto	Descripción	Presentación
4001	CACAO DEL GELATIERE 🌿	Cacao entero con 22 - 24 % de mantequilla de cacao.	4 bolsas de 2.5 kg c/u.
6401	CHOCOLATE EN GOTAS GIOARI 🌿	Especial, muy aromático, alto contenido de cacao y bajo contenido de grasas.	4 bolsas de 3 kg c/u.
2000	CREMIX 70 SGI	Aportador de grasas. Sin efecto montante.	4 bolsas de 2 kg c/u.
2941	FIBREX 🌿	Integrador a base de fibra vegetal alimentaria (inulina).	6 bolsas de 1 kg c/u.
5080	FRUCTOSOFT 🌿	Mezcla de azúcares ideales para aumentar los sólidos en el helado sin modificar el dulzor ni el poder anticongelante. Disminuye la sensación de frío al paladar.	4 bolsas de 4 kg c/u.
9861	LACTOPROTEÍNA 80%	Proteínas de leche.	6 bolsas de 1 kg c/u.
184	LACTOSOFT 🌿	Mezcla de azúcares sin derivados lácteos que permiten obtener un helado más cremoso.	4 bolsas de 4 kg c/u.
3187	MORBIGEL	Baja el punto de congelamiento manteniendo la receta original.	6 bolsas de 1 kg c/u.
736	SOFTYGEL 🌿	Emulsionante en frío.	1 bolsa de 5 kg c/u.

SABORES EN POLVO

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

Código	Producto	Descripción	Dosis Kg mix	Presentación	Método de elaboración
2279	MASCARPONE MIX	Producto en polvo con sabor a queso mascarpone auténtico.	50 g	4 bolsas de 2 kg c/u	
2968	QUARKMIX 40	Queso deshidratado en polvo, ligeramente ácido.	40 g	4 bolsas de 2 kg c/u	
5033	QUESO FRESCO	Queso deshidratado en polvo.	55 g	4 bolsas de 2 kg c/u	
1105	YOGUMIX 40	Yogur deshidratado en polvo.	40 g	4 bolsas de 2 kg c/u	
2980	YOGUMIX GRIEGO 40	Yogur en polvo con el sabor y el cuerpo característico del yogur griego.	40 g	4 bolsas de 2 kg c/u	

BASES PARA HELADOS SOFT

Bases en polvo predosificadas para máquinas de helado soft. De fácil preparación, solamente requiere agregar leche fría o agua y azúcar. Se obtiene un helado de estructura liviana, cremoso y más cálido al paladar.



Código	Producto	Dosis Kg mix	Presentación	Método de elaboración
2904	BASE NEUTRA "VERO GELATO"	820 g + 3 l leche + pasta	12 bolsas de 820 g c/u	
3025	CHOCOLATE SOFT	1000 g + 2 lt de agua	12 bolsas de 1 kg c/u	
1192	NATA SOFT	1000 g + 2 lt de agua	12 bolsas de 1 kg c/u	
3007	VAINILLA BLANCA SOFT 250 w.m.	1000 g + 4 lt de leche	12 bolsas de 1 kg c/u	
2166	YOGUR GELATO SOFT	1500 g + 6 lt leche	5 bolsas de 1,5 kg c/u	
3010	YOGUR GRIEGO SOFT	1100 g + 4 lt leche entera	12 bolsas de 1,1 kg c/u	
3008	YOGU SOFT 250 w.m.	1000 g + 4 lt de leche	12 bolsas de 1 kg c/u	

PASTAS SABORIZANTES PARA HELADOS DE LECHE

Código	Pasta	Descripción	Dosis	Presentación
2917	+ BUONO	Con notas de avellanas, ideal para recrear la famosa barra.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
3029	+ BUONO BIANCO	Notas a cremino de avellanas, de color claro, ideal para recrear el famoso sabor de la barra en su versión blanca.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
388	GUSTO DE CASSATTA 🌿	Recrea el famoso postre siciliano con abundante y exquisita fruta confitada.	100 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2256	ALMENDRA TOSTADA 🌿	Con almendras levemente tostadas, de un aroma y sabor intenso.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1001	AVELLANA CON GRANILLO 🌿	Con notas de avellana tostada, color marrón y textura densa con granillos de avellanas.	80gr.	2 botes de 5 Kg.
2901	AVELLANA PIEMONTE IGP 🌿	Pasta de avellanas del Piemonte IGP seleccionadas y tostadas.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
5061-EXP	AVELLANA TRADICIONAL 🌿	Pasta de avellanas 100% pura, de origen italiano, con un grado superior de tostado respecto a la suave. Color marrón claro.	80 gr.	2 botes de 5Kg.
2823	AVELLANA SABAUDA 🌿	Avellana con un sabor perfectamente equilibrado y persistente.	60 gr.	2 botes de 5 Kg.
2801	BISCOTTO 🌿	Delicada pasta con gusto típico de las galletas crujientes con notas de mantequilla.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1654	BON BON AL COCO	Pasta sabor a chocolate blanco, coco y almendras, con granillo, ideal para recrear el típico gusto de la famosa trufa.	110 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1449	BON BON R 🌿	Pasta de cacao y avellanas, con granilo, ideal para recrear el típico gusto del famoso praliné de chocolate y avellanas.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
3088	BROWNIE	Pasta con sabor a chocolate con notas de mantequilla.	125 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
336	CACAHUETE SALADO 🌿	Sabor intenso a cacahuete tostado, levemente salado de color característico.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1748	CAFÉ EXPRESO	Pasta sabor a café, de notas aromáticas intensas de café arábica.	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.
3033	CARAMELO SALADO PLUS 🌿	Sabor caramelo salado.	35 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1631C	CATALANA 🌿	Pasta concentrada, con intensa nota a canela, ideal para reproducir el famoso postre Crema Catalana.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2429	CHEESE CAKE	Sabor tarta de queso.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
795-E	CHICLE 🌿	Sabor a chicle de color rosa.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1145	CHOCOLATE BLANCO	Fino y delicado chocolate blanco.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2059	CHOCOLATE FINO 🌿	Sabor a chocolate con leche.	140 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
535-ES	CIELO AZUL 🌿	Sabor a nata, 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.
2314	CREMA AL WHISKY	Crema irlandesa con intensas notas de whisky.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1636C	CREM CARAMEL ORO C 🌿	Típico dessert con aroma y sabor a huevo, caramelo y vainilla.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.

Código	Pasta	Descripción	Dosis	Presentación
9451	FIOR DI PANNA	Delicado sabor a nata con intensas notas de leche condensada.	55 gr.	2 botes de 3 Kg.
2736	GIANDUIA Sel. Esp.	De aroma, sabor y color intenso intenso a cacao y avellana..	100 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2716	GIANDUIELLA 🌿	Sabor intenso a cacao y avellana, ideal para reproducir la famosa crema para untar.	110 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
913C	GRAND ORANGE 🌿	Sabor típico del famoso licor, de color característico naranja.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1408	LECHE MERENGADA 🌿	Delicada pasta con sabor canela y notas cítricas de cáscara de limón, clásico gusto español.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1024	MÁLAGA 🌿	Elaborada con vino marsala y pasas de uva de la provincia de Málaga.	65 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
9431	MÁLAGA Sel. Esp.	Elaborada con vino marsala y pasas de uva de la provincia de Málaga.	140 gr.	2 botes de 3 Kg.
237	MENTA BLANCA 🌿	Sabor intenso, refrescante, totalmente natural, sin agregado de color.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
0150C-ES	MENTA VERDE 🌿	Sabor intenso, refrescante y de color delicado.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1409	MANTECADO 🌿	Crema de vainilla con notas de cítricos y canela.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1132	NATA 🌿	Delicado sabor a nata.	35 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
927	NUEZ 🌿	Aroma y sabor delicado, de color al típico, con trocitos de nuez.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2913	ORONERO 🌿	Pasta sabor a crema de vainilla con nota láctea. Ideal para reproducir el relleno de la conocida galleta de chocolate con crema.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2440	PISTACHO 100% DIAMANTE 🌿	Pasta de pistacho pura, de color verde oscuro y textura densa, el top.	100 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1197/5	PISTACHO NATURA TRAD 🌿	Pasta de pistacho, de sabor limpio, levemente tostado y salado y color verde oscuro natural.	75 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
910C	PISTACHO ORO	Pasta sabor a pistacho, de color verde y textura densa con granos de pistachos.	95 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2548	PISTACHO PLATINO 🌿	Pasta de pistacho pura, de color verde.	100 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2985	SPECULOOS 🌿	Recrea las tradicionales galletas de canela belgas.	65 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
238	TIRAMISÚ	Sabor al famoso postre de origen Italiano, con aroma intenso a café, yema de huevo y mascarpone. Contiene alcohol.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1745	VAINILLA 3D 🌿	Clásico sabor a la mejor vainilla, con marcadas notas de huevo, contiene puntos.	25 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
440E	VANICREM BOURBON 🌿	Delicadas notas aromáticas a vainilla, de color amarillo suave.	35 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1130	VAINILLA CANELA 🌿	Delicadas notas aromáticas a vainilla con canela, de color amarillo.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1085E	VAINILLA ITALIANA 🌿	Con intenso sabor a vainilla con marcadas notas ácidas típicas de la "vainilla italiana".	35 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
261C	VIOLETA	Pasta de intenso sabor a violetas, perfumada, de color violeta.	35 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
930	ZABAGLIONE 🌿	Postre característico de yema de huevo y vino marsala.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.

PASTA

Vainilla Madagascar

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 exaltan toda la fragancia y la frescura de la frutas naturales con la cuales están elaboradas, calibrando la acidez justa que el helado necesita.

Código	Pasta	Dosis	Presentación
919C	CEREZA 🍓	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1674	FRAMBUESA 🍓	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1125	FRESA LECHE 🍓	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2867C	FRESA PARA SORBETE TOP 🍓	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2894C	FRESITA DEL BOSQUE 🍓	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1135AC	FRUTOS DEL BOSQUE 🍓	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
917	LIMÓN 20 🍋	20 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
324	BASE ÁCIDA LIMÓN 20 🍋	20 gr.	6 botes de 1 Kg.
1097C	MANDARINA 🍊	40 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1095C	MANDARINA SET CÍTRICO 🍊	40 gr + 40 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.
701AC	MARACUYÁ 🥥	80 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.
1023C	NARANJA 🍊	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1236AC	PAPAYA 🥥	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
920AC	PIÑA 🍍	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
737AC	PLÁTANO 🍌	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1859C	SANDÍA 🍉	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.



LINEA GOLOSA

Los helados de la Línea Golosa no imitan gustos, sino que están diseñados para recrear sensorialmente los mínimos detalles.

Permiten disfrutar del crocante de la galleta, la delicadeza del melocotón, la calidad armoniosa de la almendra, la frescura del coco rallado, todos sabiamente combinados en nuestros sets para ofrecer la experiencia gustativa real del postre en el cual se inspiran.

Código	Producto	Descripción	Dosificación		Presentación
			Pasta	Veteado	
2916	+ BUONO	Una delicada pasta de avellanas combinada con un veteado de chocolate con leche y láminas de waffer crujiente que	80 gr	125 gr	1 bote de pasta de 3.5 Kg + 1 veteado de 5.5 kg.
3032	+ BUONO BIANCO	Combina pasta con notas de avellanas y un veteado con trocitos de avellanas, chocolate blanco y oblea.	80 gr	125 gr	1 bote de pasta de 3.5 Kg + 1 veteado de 5.5 kg.
1655	BON BON AL COCCO	Una pasta de chocolate blanco y un veteado de almendras y coco rallado que recrea la famosa trufa.	110 gr	100 gr	1 bote de pasta de 3.5 Kg + 1 veteado de 3.5 kg.
1448	BON BON R	Pasta sabor a cacao y corazón de avellanas veteado con chocolate y trocitos de avellanas que recrea la famosa trufa de avellanas.	80 gr	80 gr	1 bote de pasta de 3.5 Kg + 1 veteado de 3.5 kg.
3093	BROWNIE	Delicioso helado al chocolate, enriquecido con pequeños trocitos de brownies.	125 gr	110 gr	1 bote de pasta de 3.5 Kg + 1 veteado de 3 kg.
3358	CHERRY CHIC	Un veteado de amarenas, que también puede ser utilizado como pasta, combinado con chocolate enriquecido con trocitos de amaretti.	100 gr	100 gr + 90 gr	2 botes de 4 Kg + 1 bote de 3.5 kg.
2658	CREMA AL WHISKY	Sabor al famoso licor irlandés a base de crema de whisky.	60 gr	50 gr + 25 gr de nata	1 bote de pasta de 3.5 Kg + 1 veteado de 3.5 kg.
2364E	LEMON PIE Torta al limone	Deliciosa pasta sabor a la clásica tarta de limón y masa frola, junto a un veteado enriquecido con trocitos crujientes de masa frola.	50 gr + 50 gr de base ácida	50 gr	1 bote de pasta de 3.25 Kg + base ácida de 3.25 + 1 veteado de 3.5 kg.
2914	ORONERO	Pasta sabor al relleno de crema de la reconocida galleta y un veteado con la galleta de cacao en una salsa de chocolate oscuro.	50 gr	80 gr	1 bote de pasta de 3.5 Kg + 1 veteado de 5.5 kg.
2987	SPECULOOS	Sabor a las tradicionales galletas de canela belgas y con abundante granillo de galletas speculoos	65 gr	100 gr	1 bote de pasta de 3.5 Kg + 1 veteado de 5.5 kg.
2260C	TIRAMISÚ ORO	Sabor que recrea el típico postre italiano de mascarpone y café.	50 gr	60 gr	1 bote de pasta de 3.5 Kg + 1 veteado de 4 kg.
3325	VAINILLA TOFFEE & PECAN	Set compuesto por la pasta de vainilla madagascar y el veteado de toffee y nueces de pecán.	35 gr	70 gr	1 bote de pasta de 3.5 Kg + 2 veteado de 4 kg.



Novedad

tarta al **WHISKY** SET

Permite lograr un helado que reproduce la tradicional tarta española.

El set se compone de una pasta que destaca por sus delicadas notas de masa sablée y un veteado que combina whisky y bizcocho, que se mantiene suave y cremoso incluso a temperaturas negativas.

Código: 3354

Dosificación: 65 gr + 100 gr

Presentación: 3,5 kg + 5,5 kg

Novedad

DOUBLE X SET

Un doble veteado para una doble delicia.

El veteado de toffee y el veteado de chocolate con leche combinados con una sabrosa pasta sabor galleta.

Código: 3372

Dosificación: 50 gr + 65 gr + 65 gr

Presentación: 3 kg + 2 x 4 kg



ILLUMINATION PRESENTS
MINIONS



ENTRA EN EL
FANTÁSTICO
MUNDO DE LOS
MINIONS

Descubre los kits de sabores

COTTON CANDY y
CHOCOBAN



2 sabores en set:

COTTON CANDY

Un exquisito helado natural que sorprenderá a los más pequeños con el dulce sabor del algodón de azúcar, cubierto con una suave crema de plátano.

Código: 3382

Presentación: 1 x 4kg + 8 x 1,15 kg

Receta: Base + 2.6 lt de leche / al gusto.

CHOCOBAN

Un delicioso helado que conquistará a pequeños y adultos. Descubre la mágica combinación de un helado de intenso chocolate, cubierto con una capa crujiente de veteados y envuelto en una suave crema de plátano.

Código: 3393

Presentación: 3,5 kg + 4 kg + 8 x 1.35 kg

Receta: Base + 1.9 lt de agua (65°) / al gusto.



VARIEGATOS

Código	Producto	Descripción	Dosificación	Presentación
2918	+ BUONO	Veteado de chocolate con leche con trozos de wafer crujiente.	Al gusto	2 botes de 5.5 kg
3030	+ BUONO BIANCO	Crema de avellana con trozos de wafer crujiente.	Al gusto	2 botes de 5.5 kg
2299	ARROZ CON LECHE	Sabor arroz con leche.	Al gusto	2 botes de 4.2 kg
1656	BON BON AL COCCO	Veteado con coco rapé , y crujientes trocitos de avellanas.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
1446	BON BON R...	Sabor cacao y avellanas. Textura crujiente con trocitos de avellana.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
3090	BROWNIE	Chocolate enriquecido con pequeños trocitos de brownie.	Al gusto	2 botes de 3 kg
1102	CARAMELO 🌿	Veteado sabor y color a caramelo.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
9941	CARAMELO Sel. Esp. 🌿	Veteado sabor y color a caramelo intenso, con notas amargas, de textura fluida.	Al gusto	6 botes de 1 kg
2321	CIOCCOWAFER (Nut Rock)	Chocolate enriquecido con trozos de wafer y granillo de avellanas.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
1041C	FRAMBUESA 🌿	Levemente ácido. Color característico de la frambuesa, contiene semillas de la fruta.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
1664C	FRESA 🌿	Elaborado con fresas naturales.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
1131C	FRUTOS DEL BOSQUE 🌿	Combinación perfecta de frutos del bosque, con la acidez justa. Textura ideal para vetear. Color violáceo.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
2777	HIGO BLANCO 🌿	Veteado de higos blancos en trozos de color ámbar.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
2767C	LIMÓN TAHITÍ 🌿	Color amarillo anaranjado con piel de limón confitada.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
9956	MÁLAGA Sel. Speciale 🌿	Pasas de uva maceradas y vino marsala, de textura fluída con trozos de la fruta.	Al gusto	12 botes de 400 gr
2652C	MARACUYÁ CON SEMILLAS 🌿	Delicadamente ácido, de color amarillo natural con semillas de maracuyá y textura fluida.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
1790C	MELOCOTÓN - NARANJA 🌿	La perfecta combinación entre la dulzura del melocotón y la nota cítrica de la naranja.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg



Código	Producto	Descripción	Dosificación	Presentación
2868	ORONERO	Veteado de chocolate, extra negro, enriquecido con trocitos de la famosa galleta de cacao original.	Al gusto	2 botes de 5.5 kg
2065	PROFITEROLES	Un veteado al chocolate fondente y avellanas, enriquecido con mini profiteroles de pasta choux.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
2259	SCOTTISH COOKIES	Veteado de chocolate, de color marrón oscuro, con trozos de galletas (sin gluten).	Al gusto	2 botes de 5.5 kg
6028	STRACCIATELLA 🌿	Sabor chocolate. Para vetear el helado con efecto quebrado.	Al gusto	2 botes de 4 kg
2262C	TIRAMISÚ	Veteado concentrado con el típico sabor del almíbar al café y el vino marsala del original postre.	Al gusto	2 botes de 4 kg
2966	TOFFEE	Textura cremosa y espatulable a temperaturas negativas, color marrón, con efecto elástico.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
2365	TORTA AL LIMONE	Variegato con trocitos de masa sablé.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
1941	TRES LECHE	Crema de leche cocida con azúcar, color marrón, de textura cremosa. Sabor leche condensada.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
3357	UVA FRAGOLA 🌿	El sabor dulce, y el intenso aroma típico de esta uva, se combinan con la delicadeza de los trozos de fruta.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
2126	VARIEGATISSIMO CIOCCOARACIOTTO	Crema de chocolate amargo y avellanas, con trozos de piel de naranjas confitadas.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg.
1986C	VARIEGATISSIMO MEGAMARENA 🌿	Elaborado a base de una selección de guindas, contiene amaranas enteras.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg

VARIEGATOS GOLOSOS

3165	VARIEGATO GOLOSO ALBARICOQUE 🌿	Con 40% de albaricoques en trozos.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
3170	VARIEGATO GOLOSO CIRUELA 🌿	Con 30% de ciruelas en trozos.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
3167	VARIEGATO GOLOSO FRAMBUESA 🌿	Con 40% de frambuesas enteras.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
3168	VARIEGATO GOLOSO FRESA 🌿	Con 40% de fresas en trozos.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
3169	VARIEGATO GOLOSO FRUTOS DEL BOSQUE 🌿	Con 40% de frutos del bosque enteros.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
3166	VARIEGATO GOLOSO MELOCOTÓN 🌿	Con 40% de melocotones en trozos.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg





AMORETTA

Una línea de cremas con múltiples usos, pensada para todos los gourmets. Amoretta permanece suave y cremosa, incluso en temperaturas negativas.

Código	Producto	Descripción	Dosis / g.mix	Presentación
3243	AMORETTA	La tradicional combinación de avellanas y cacao.	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.
3244	AMORETTA PISTACHO	Crema de pistacho de sabor delicado y gran versatilidad.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
3278	AMORETTA ROCK	Crema de chocolate y avellanas con wafer y granillo de avellana.	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.





Amoretta

Siempre cremosa



AMORETTA CARAMELO SALADO CRUNCH

Presentación: 2 x 4 kg

Cod. 3353

Se incorpora a la familia de cremas Amoretta esta nueva variedad crujiente de caramelo, con marcadas notas de mantequilla, y un sabor ligeramente salado. Al igual que los otros variegatos de la línea Amoretta, se mantiene espatulable incluso a temperaturas negativas.



Creмосa 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

LÍNEA PRONTO

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

Pronto Chocolate Black Edition SGI

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	Receta	Presentación	Método de elaboración
2677	1.7 kg. + 2.5 lt agua caliente	12 bolsas de 1.7 kg c/u	

Código	Producto	Receta	Presentación	Método de elaboración
2792	CHOCOLATE BLANCO	1.6 kg. + 2.4 lt de agua caliente	8 bolsas de 1.6 gr c/u	
2738	CHOCOLATE OSCURO SANTO DOMINGO 	1.8 kg. + 2.2 lt de agua caliente	8 bolsas de 1.8 kg c/u	
497	PRONTO CHOCOLATE SABAUDO con granella GHANA SGI 	1.8 kg. + 2.5 lt de agua caliente	8 bolsas de 1.8 kg c/u	
6701	BASE NEUTRA x sorbete al CHOCOLATE MAGNIFICO - SGI - GIOARI 	1.05 kg base neutra + 750 gr preparación para sorbete a elección + 2.5 lt agua caliente	12 bolsas de 1.05 kg c/u	
6703	PRONTO MAGNIFICO ECUADOR SGI GIOARI 	1.05 kg base neutra + 750 gr de 6703 + 2.5 lt agua caliente	6 bolsas de 750 gr c/u	
2609	PINTURICCHIO CACAO PENNELLO SGI	1.8 kg. + 2.5 lt de agua caliente	8 bolsas de 1.8 kg c/u	
1993	PRONTO AL GUSTO LIMÓN SICILIA SGI 	1.25 kg. + 2.5 lt de agua	12 bolsas de 1.25 kg c/u	
1951	PRONTO AL GUSTO MANDARINA 	1.3 kg. + 2.5 lt de agua	12 bolsas de 1.3 kg c/u	
1991	PRONTO AL GUSTO MANZANA VERDE SGI 	1.25 kg. + 2.5 lt de agua	12 bolsas de 1.25 kg c/u	
2220	PRONTO AL GUSTO SANDÍA SGI 	1.25 kg. + 2.5 lt de agua	12 bolsas de 1.25 kg c/u	
2879	PRONTO COCO SGI	1.4 kg. + 2.5 lt de agua	12 bolsas de 1.4 kg c/u	
2226	PRONTO YOGUR (leche) SGI	1.25 kg. + 2.8 lt de leche	12 bolsas de 1.25 kg c/u	

SALSAS PARA POSTRES - TOPPINGS

Código	Producto	Dosis / Kg.mix	Presentación
180	Salsa CAMELO 	Al gusto.	6 botes de 1 Kg. c/u.
185	Salsa CHOCOLATE 	Al gusto.	6 botes de 1 Kg. c/u.
205	Salsa FRESA 	Al gusto.	6 botes de 1 Kg. c/u.
1980	Salsa FRUTOS DEL BOSQUE 	Al gusto.	6 botes de 1 Kg. c/u.
269	Salsa MANGO 	Al gusto.	6 botes de 1 Kg. c/u.

PRODUCTOS PARA GRANIZADOS

Código	Producto	Receta	Presentación
1022	GRANIMIX LIMÓN 	600 g + 4 lt agua	6 x 600 g 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.

PASTELERÍA

BASES PARA SEMIFRÍOS

Código	Producto	Descripción	Dosis / Kg.mix	Presentación
2864	PRONTO SOFFICE DRY	Producto en polvo para la preparación de semifrío neutro.	200 g + lt de nata	4 bolsas de 1.80 kg c/u.
639	PRONTO CHARLOTTE	Producto en polvo para la elaboración de mousse.	200 g + 300 g de leche + 1lt de nata	4 bolsas de 1.80 kg c/u.

CREMA GUSTO

Código	Producto	Descripción	Dosis / Kg.mix	Presentación
1588	FRESA 	Pasta para pastelería.	30 gr	4 bolsas de 1.2 kg c/u.
1596	MARACUYÁ 	Pasta para pastelería.	30 gr	4 bolsas de 1.2 kg c/u.

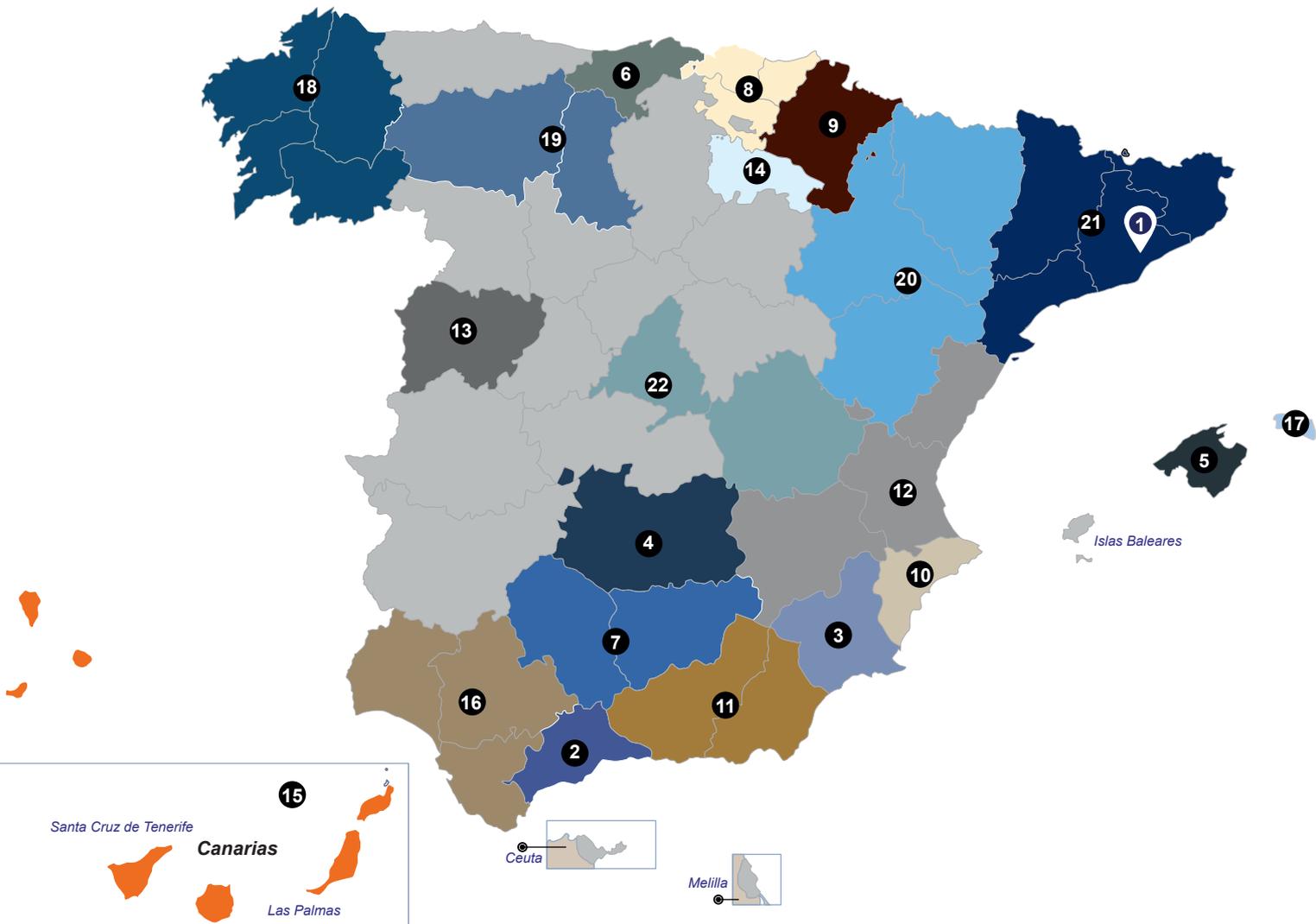
INFORMACIÓN DISTRIBUIDORES



CASA CENTRAL

AROMITALIA IBÉRICA S.A.U.

Cl. Priorat, 40-46 (08211),
Castellar del Vallès, Barcelona, España.
Tel. +34 93 7120826
aromitaliaiberica@aromitalia.com
www.aromitalia.es



- 2 COHEPA**
 ■ MÁLAGA
 Calle Veracruz, 45 en el polígono industrial San Luis.
 Tel. 952 35 92 03 - lucia@cohepa.com | www.cohepa.com
- 3 COMERCIAL COLEMUR**
 ■ MURCIA
 Avda. Las Américas parcela 166A, Alcantarilla.
 Tel. 968 893 376 - colemur@colemur.es
<https://www.colemur.es>
- 4 COSPAN**
 ■ CIUDAD REAL
 Calle Guarnicioneros, 5 - Polígono Industrial El Cristo, Miguelturna.
 - Ciudad Real. Tel. 926 240 641 - cospan@cospan.es
www.cospan.es
- 5 DISTXOC BALEARS**
 ■ MALLORCA
 Calle ABAD DE SAN FELIU 5, PALMA DE MALLORCA.
 Tel.638865677 - gerencia@distxoc.com
- 6 DOSER**
 ■ CANTABRIA
 C/Barrio La Venta S8, Rumoroso-Polanco.
 Tel. 942845207 - info@doser.es
www.doser.es
- 7 DULCE GELAT**
 ■ JAEN Y CÓRDOBA
 C/Parra Nave 3 Pol. Ind. La Vega 1823, Atarfe ()
 Tel. 619 34 99 37 - administracion@dulcegelat.com
- 8 GARLA**
 ■ GUIPUZCOA, ÁLAVA, VIZCAYA
 Urdaneta Bidea 11, pabellon 19, ZARAUTZ.
 Tel. 943132732 - garlabanaketak@gmail.com
- 9 IRUÑALAC**
 ■ NAVARRA
 POLIGONO INDUSTRIAL COMARCA 2, CALLE A, NAVE 21,
 BARBATAIN.
 Tel. 948188511 - distalimentaria@irunalac.com
- 10 JOAQUÍN MARÍN**
 ■ ALICANTE
 Calle Estrella Polar 16, Alicante.
 Tel. 965 10 57 03 - info@joaquinmarin.es
www.joaquinmarin.es
- 11 MANUEL DELGADO**
 ■ ALMERÍA - GRANADA
 C/ Madrid, 5 Churriana de la Vega, Granada.
 Tel. 958 551 504 - manueldelgadosl@manueldelgadosl.com
www.manueldelgadosl.com
- 12 MAPROHELCO**
 ■ ALBACETE, VALENCIA, CASTELLÓN
 C/ Bombers, nº 5 Parque Empresarial Táctica PATERNA
 Tel. 961344388 - maprohelco@maprohelco.com
www.maprohelco.com
- 13 MARCOS MARTÍN**
 ■ SALAMANCA
 C/ Avd de artes nº87, Salamanca.
 Tel. 645 80 44 50 - distribucionesmarcosmartin@hotmail.com
- 14 MARIN RIOJA**
 ■ LA RIOJA
 C/Segador ,Bloque B, pabellón 3, Logroño.
 Tel. 941256264 - comercialmarin@comercialmarin.es
www.comercialmarin.es
- 15 NECTAR ATLÁNTICA**
 ■ ISLAS CANARIAS
 Camino Rodeo Alto 19, San Cristóbal de La Laguna, Tenerife.
 Tel. 627637780 - nectar@nectaratlantica.com
- 16 PAYCO**
 ■ SEVILLA, HUELVA Y CÁDIZ
 Calle Pino Siberia, 14-16 Parque Industrial La Negrilla, Sevilla.
 Tel. 954 325 294 - payco@payco.es
<https://www.payco.es>
- 17 PRODUCTOS BOSKIBA**
 ■ MENORCA
 C/Fusters 24 Ciutadella de Menorca
 Tel. 971380795 - info@boskiba.com
www.boskiba.com
- 18 RASANRE**
 ■ A CORUÑA, LUGO, PONTEVEDRA, ORENSE
 Polígono Arco Iris, Nave 1E Espiritu Santo, A Coruña.
 Tel. 981 611 650 - info@rasanre.es
www.rasanre.es
- 19 RODRIGUEZ ALEGRE**
 ■ LEÓN, PALENCIA
 Pol. Ind. La Sementera, C/ El Celemín, nave A8, La Bañeza,
 León. Tel. 987 64 28 42 -info@rodriguezalegre.com
<http://rodriguezalegre.com>
- 20 ROLDON**
 ■ HUESCA, ZARAGOZA, TERUEL
 Monasterio Descalzas Reales 20, Zaragoza.
 Tel. 976464750 - comercial@roldon.net
www.roldon.net
- 21 STENGER**
 ■ CATALUÑA
 Camí de la Salut a Sant Just Desvern, Sant Just Desvern,
 Bajo Llobregat, Barcelona, Cataluña. Tel. 937739198.
info@stenger.es | www.stenger.es
- 22 SUCESORES DE PERIS**
 ■ MADRID Y PARTE DE CUENCA
 CALLE TIMOTEO DOMINGO 44, Madrid.
 Tel. 609 16 84 84 - peris@ampi.net

AROMITALIA EN EL MUNDO

FILIALES

ITALIA

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

Strada Cebrosa 23/25 (10036)
Settimo Torinese, Torino.
Tel. +39 011 8182301
customer@aromitalia.com
www.aromitalia.it

ARGENTINA

HELIT S.A.

Mitre 5186 (1650)
San Martín, Buenos Aires.
Tel. +54 11 4752 7939
contacto@aromitalia.com
www.aromitalia.com.ar

BRASIL

AROMITALIA do BRASIL LTDA

R. Rudi Valdi Siedschlag - Caixa d'Água,
Guaramirim - SC, 89270-000, Brasil
Tel. +55 47 3145 2656
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 (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, Florida. (FL 33907)
Tel. +1 239 202 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
aromitaliaiberica@aromitalia.com

RUMANIA

Helit Italian Flavor S.r.l.

Károly Király út 145
(2040) Budaörs
Tel. +36 23 430002
ungheria@aromitalia.com

HUNGRÍA

Nectar kft.

Károly Király út 145
(2040) Budaörs.
Tel. +36 30 962 3909
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
(34580) 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 (170307)
El Dorado, Quito.
Tel. +593 2 2472 494
ecuador@aromitalia.com
www.aromitalia.com.ec

PERÚ

Néctar Perú

Av. Tomás Marsano 2154 (15048)
Miraflores, Perú.
peru@aromitalia.com
www.aromitalia.com.pe

COLOMBIA

Natural.It Colombia S.A.S

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



AROMITALIA IBÉRICA S.A.U.

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

Tel. +34 93 712 08 26
aromitaliaiberica@aromitalia.com
www.aromitalia.es

📷 [aromitalia.es](#)

📌 Aromitalia España