

# *Aromitalia*

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

## CATÁLOGO DE PRODUCTOS

*Novedad*

### PASTEL DE NATA

PASTA + VETEADO





## INDICE

---

3	<b>El helado como pasión familiar</b> Made in Torino	14	<b>Pastas saborizantes para helados de fruta</b>
4	<b>Bases para helados de Leche</b>	15	<b>Línea Golosa</b>
6	<b>Bases para helados de Frutas</b>	18	<b>Variiegatos</b>
8	<b>Línea Kampai y productos veganos</b>	20	<b>Amoretta</b>
9	<b>Base Cocktail</b>	22	<b>Línea Pronto</b>
10	<b>Indispensables</b>	23	<b>Toppings, granizados, decoración y pastelería</b>
11	<b>Sabores en polvo y bases para helados soft</b>	24	<b>Crumbles</b>
12	<b>Pastas saborizantes para helados de leche</b>	25	<b>Mapa de distribuidores</b>
		27	<b>Aromitalia en el mundo</b>

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

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

## MADE IN TORINO

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

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

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



# BASES PARA HELADOS DE LECHE

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



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



Código	Producto	Descripción	Dosis Kg.mix	Presentación	Método de elaboración
9001	<b>BASE PRESTIGIO LECHE 3.5 C Sel. Esp</b>	Cremosa y cálida al paladar, con un alto porcentaje de grasa animal. Neutra.	35 gr	8 bolsas de 2 kg c/u	
9002	<b>BASE LECHE 10,5% Sel.Especial</b>	Cremosa y cálida al paladar, con un alto porcentaje de grasa animal. Aromática.	10,5% kg mix	8 bolsas de 2 kg c/u	
9003	<b>BASE LECHE 7,5% C Sel.Especial</b>	Cremosa y cálida al paladar, con un alto porcentaje de grasa animal. Aromática.	75 g	8 bolsas de 2 kg c/u	
2375	<b>DPO SUPER 100 C CLASSIC SGI</b>	Cremosa, clásica, ligeramente aromática, sin grasas hidrogenadas.	75 gr	8 bolsas de 2 kg c/u	
2856	<b>DPO SUPER 100 C CLASSIC N SGI</b>	Cremosa, clásica, sin grasas hidrogenadas, aromáticamente neutra .	75 gr	8 bolsas de 2 kg c/u	
2378	<b>DPO SUPER 100 FRIO CLASSIC SGI</b>	Cremosa, clásica, ligeramente aromática, sin grasas hidrogenadas, en frío.	75 gr	8 bolsas de 2 kg c/u	
905	<b>DPO MASTER 50 C CLASSIC</b>	Cremosa, clásica, ligeramente aromática, sin grasas vegetales hidrogenadas.	35 gr	8 bolsas de 2 kg c/u	
4430	<b>DPO MASTER 50 ECO</b>	Cremosa, clásica, ligeramente aromática, sin grasas añadidas.	35 gr	8 bolsas de 2 kg c/u	
2537	<b>EUROBASE SUPER 100 C/F SGI</b>	Cremosa, clásica, ligeramente aromática, sin grasas añadidas.	75 gr	15 bolsa de 1 kg	



## 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	<b>DBF SUPER 100 CLASSIC C/F</b>	Con 0% grasas trans, lactosa y proteínas lácteas. Sabor neutro.	75 gr	8 bolsas de 2 kg c/u	
2011	<b>DBF SUPER 100 PLATINUM C/F</b>	Con 0% grasas trans y proteínas lácteas. Sabor neutro.	75 gr	8 bolsas de 2 kg c/u	
2376	<b>DBF - MASTER 50 TUTTOVEGETALE C/F</b>	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	

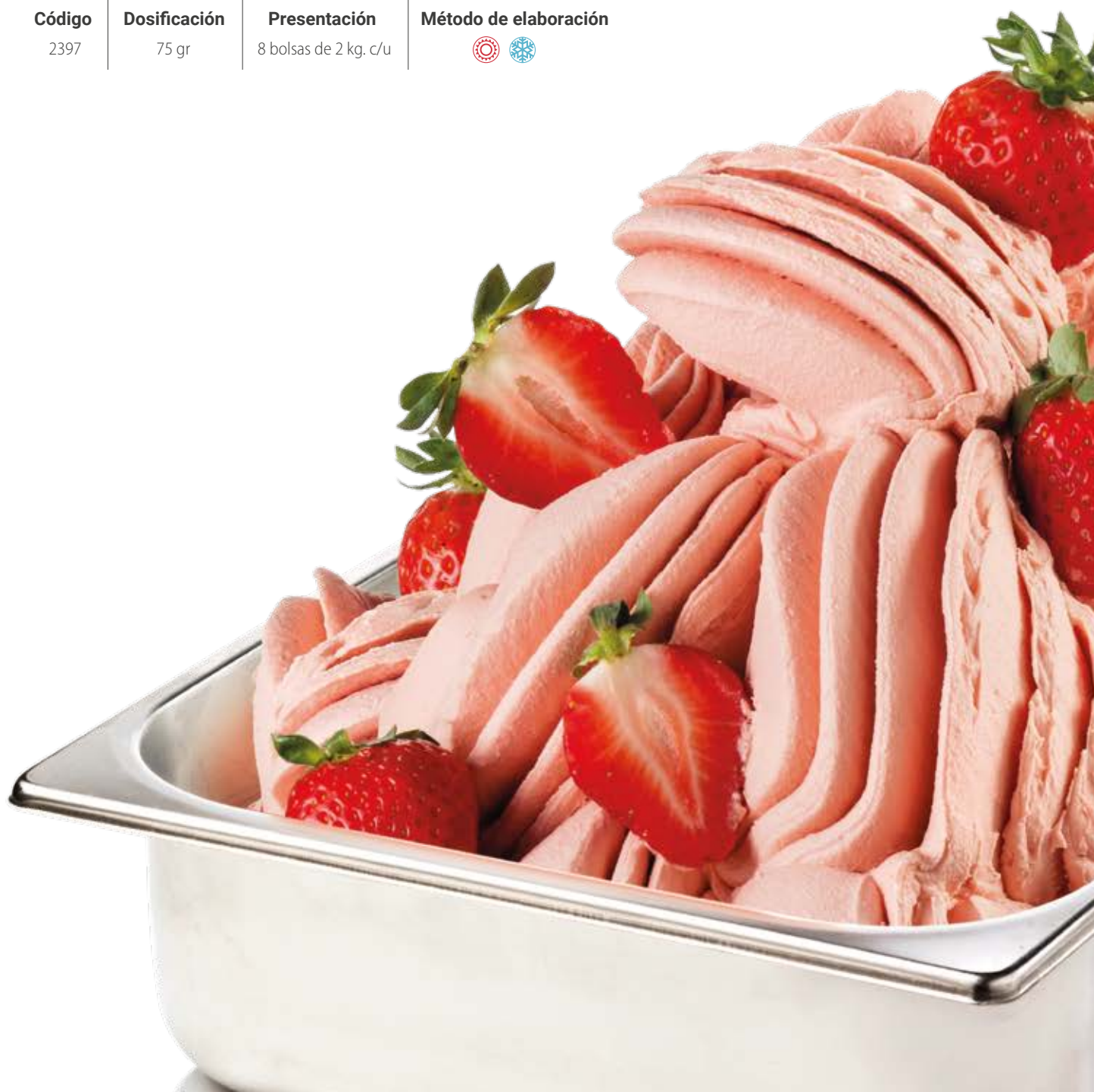


## Doppia Base Frutta DBF Super 100 Tuttovegetale 🌱

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.



## Pronto Chocolate Santo Domingo Sin Azúcar <sup>Novedad</sup>



Nueva versión sin azúcares añadidos. La variedad Santo Domingo contiene un 57% de chocolate de origen único, con solo manteca de cacao.

Código	Receta	Presentación	Método de elaboración
3638	1800 g + 2,2l de agua caliente	1,8 x 8 kg.	

Código	Producto	Descripción	Receta	Presentación	Método d elaboración
1146	<b>BASE FRUTTA NEUTRA SENZA RIMORSO b.i.g.</b> 	Para helados de bajo índice glucémico.	980 gr. + 2 lt. de agua + 800 gr. fruta	6 bolsas de 980 gr c/u	
2417	<b>PRONTO CACAO SENZA RIMORSO b.i.g</b>	Para helados de bajo índice glucémico.	1.5 kg. + 3lt. de leche	6 bolsas de 1.5 kg c/u	
2443	<b>VAINILLA b.i.g.</b>	Vainilla bajo índice glucémico.	1.3 kg. + 3 lt. de leche	6 bolsas de 1.3 kg c/u	
2419	<b>BASE LECHE b.i.g.</b>	Para helados de bajo índice glucémico.	1.05 kg. + 3 lt. de leche	12 bolsas de 1.05 kg c/u	
2458	<b>PRONTO CACAO SENZA PECCATO</b>	Base de chocolate (0 grasas, 0 azúcares) .	1.1 kg. + 2 lt. de agua	12 bolsas de 1.1 kg c/u	
2405	<b>SOJA AL CACAO</b> 	Sin derivados lacteos.	1,5 kg + 3 lt. de agua	12 bolsas de 1.5 kg c/u	

## BASE VEGANA

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

Código	Producto	Receta	Presentación	Método de elaboración
1527	<b>BASE VEGANA</b> 	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	<b>CACAO DEL GELATIERE</b> 🌿	Cacao entero con 22 - 24 % de mantequilla de cacao.	4 bolsas de 2.5 kg c/u.
6401	<b>CHOCOLATE EN GOTAS GIOARI</b> 🌿	Especial, muy aromático, alto contenido de cacao y bajo contenido de grasas.	4 bolsas de 3 kg c/u.
2000	<b>CREMIX 70 SGI</b>	Aportador de grasas. Sin efecto montante.	4 bolsas de 2 kg c/u.
2941	<b>FIBREX</b> 🌿	Integrador a base de fibra vegetal alimentaria (inulina).	6 bolsas de 1 kg c/u.
5080	<b>FRUCTOSOFT</b> 🌿	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	<b>LACTOPROTEÍNA 80%</b>	Proteínas de leche.	6 bolsas de 1 kg c/u.
184	<b>LACTOSOFT</b> 🌿	Mezcla de azúcares sin derivados lácteos que permiten obtener un helado más cremoso.	4 bolsas de 4 kg c/u.
3187	<b>MORBIGEL</b>	Baja el punto de congelamiento manteniendo la receta original.	6 bolsas de 1 kg c/u.
736	<b>SOFTYGEL</b> 🌿	Emulsionante en frío.	1 bote 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	<b>MASCARPONE MIX</b>	Producto en polvo con sabor a queso mascarpone auténtico.	50 g	4 bolsas de 2 kg c/u	
2968	<b>QUARKMIX 40</b>	Queso deshidratado en polvo, ligeramente ácido.	40 g	4 bolsas de 2 kg c/u	
5033	<b>QUESO FRESCO</b>	Queso deshidratado en polvo.	55 g	4 bolsas de 2 kg c/u	
1105	<b>YOGUMIX 40</b>	Yogur deshidratado en polvo.	40 g	4 bolsas de 2 kg c/u	
2980	<b>YOGUMIX GRIEGO 40</b>	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	<b>BASE NEUTRA "VERO GELATO"</b>	820 g + 3 l leche + pasta	12 bolsas de 820 g c/u	
3025	<b>CHOCOLATE SOFT</b>	1000 g + 2 lt de agua	12 bolsas de 1 kg c/u	
1192	<b>NATA SOFT</b>	1000 g + 2 lt de agua	12 bolsas de 1 kg c/u	
3007	<b>VAINILLA BLANCA SOFT 250 w.m.</b>	1000 g + 4 lt de leche	12 bolsas de 1 kg c/u	
3010	<b>YOGUR GRIEGO SOFT</b>	1100 g + 4 lt leche	12 bolsas de 1,1 kg c/u	
3008	<b>YOGU SOFT 250 w.m.</b>	1000 g + 4 lt de leche	12 bolsas de 1 kg c/u	
3574	<b>AÇAÏ SOFT</b> <i>Novedad</i>	1000 g + 3 lt agua	12 bolsas de 1 kg c/u	

# PASTAS SABORIZANTES PARA HELADOS DE LECHE

Código	Pasta	Descripción	Dosis	Presentación
2917	<b>+ BUONO</b>	Con notas de avellanas, ideal para recrear la famosa barra.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
3029	<b>+ BUONO BIANCO</b>	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	<b>GUSTO DE CASSATTA</b> 🌿	Recrea el famoso postre siciliano con abundante y exquisita fruta confitada.	100 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2256	<b>ALMENDRA TOSTADA</b> 🌿	Con almendras levemente tostadas, de un aroma y sabor intenso.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1001	<b>AVELLANA CON GRANILLO</b> 🌿	Con notas de avellana tostada, color marrón y textura densa con granillos de avellanas.	80gr.	2 botes de 5 Kg.
2901	<b>AVELLANA 80 gr. PIEMONTE IGP</b> 🌿	Pasta de avellanas del Piemonte IGP seleccionadas y tostadas.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
5061-EXP	<b>AVELLANA TRADICIONAL</b> 🌿	Pasta de avellanas 100% pura, de origen italiano, con un grado superior	80 gr.	2 botes de 5Kg.
2823	<b>AVELLANA SABAUDA</b> 🌿	Avellana con un sabor perfectamente equilibrado y persistente	60 gr.	2 botes de 5 Kg.
2801	<b>BISCOTTO</b> 🌿	Delicada pasta con gusto típico de las galletas crujientes con notas de mantequilla.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1654	<b>BON BON AL COCCO</b>	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	<b>BON BON R</b> 🌿	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	<b>BROWNIE</b>	Pasta con sabor a chocolate con notas de mantequilla.	125 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
336	<b>CACAHUETE SALADO</b> 🌿	Sabor intenso a cacahuete tostado, levemente salado de color característico.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1748	<b>CAFÉ EXPRESO</b>	Pasta sabor a café, de notas aromáticas intensas de café arábica.	65 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
300	<b>CARAMELO</b> 🌿	Intensas notas de azúcar caramelizado y de color característico.	35 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
3033	<b>CARAMELO SALADO PLUS</b> 🌿	Sabor caramelo salado.	35 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1631C	<b>CATALANA</b> 🌿	Pasta concentrada, con intensa nota a canela, ideal para reproducir el famoso postre Crema Catalana.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
3022	<b>CHANTILLY</b> 🌿	Sabor delicado a crema chantilly.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
795-E	<b>CHICLE</b> 🌿	Sabor a chicle de color rosa.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1145	<b>CHOCOLATE BLANCO</b>	Fino y delicado chocolate blanco.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2059	<b>CHOCOLATE FINO</b>	Sabor a chocolate con leche.	140 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
535-ES	<b>CIELO AZUL</b> 🌿	Sabor a nata, de color azul.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
327	<b>COCO MALASIA</b>	Coco tradicional con aroma a pulpa de coco fresco.	100 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2314	<b>CREMA AL WHISKY</b>	Crema irlandesa con intensas notas de whisky.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1636C	<b>CREME CARAMEL ORO C.</b> 🌿	Típico dessert con aroma y sabor a huevo y caramelo.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.

Código	Pasta	Descripción	Dosis	Presentación
9451	<b>FIOR DI PANNA</b>	Delicado sabor a nata con intensas notas de leche condensada.	55 gr.	2 botes de 3 Kg.
2736	<b>GIANDUIA Sel. Esp.</b>	De aroma, sabor y color intenso intenso a cacao y avellana.	100 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2716	<b>GIANDUIELLA</b> 🌿	Sabor intenso a cacao y avellana, ideal para reproducir la famosa crema para untar.	110 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
913C	<b>GRAND ORANGE</b> 🌿	Sabor típico del famoso licor, de color característico naranja.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1408	<b>LECHE MERENGADA</b> 🌿	Delicada pasta con sabor canela y notas cítricas de cáscara de limón, clásico gusto español.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1024	<b>MÁLAGA</b> 🌿	Elaborada con vino marsala y pasas de uva de la provincia de Málaga.	65 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
9431	<b>MÁLAGA Sel. Esp.</b>	Elaborada con vino marsala y pasas de uva de la provincia de Málaga.	140 gr.	2 botes de 3 Kg.
237	<b>MENTA BLANCA</b> 🌿	Sabor intenso, refrescante, totalmente natural, sin agregado de color.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
0150C-ES	<b>MENTA VERDE</b> 🌿	Sabor intenso, refrescante y de color delicado.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1409	<b>MANTECADO</b> 🌿	Crema de vainilla con notas de cítricos y canela.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1132	<b>NATA</b> 🌿	Delicado sabor a nata.	35 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
927	<b>NUEZ</b> 🌿	Aroma y sabor delicado, de color al típico, con trocitos de nuez.	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2913	<b>ORONERO</b> 🌿	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	<b>PISTACHO 100% DIAMANTE</b> 🌿	Pasta de pistacho pura, de color verde oscuro y textura densa, el top.	100 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1197/5	<b>PISTACHO NATURA TRAD</b> 🌿	Pasta de pistacho, de sabor limpio, levemente tostado y salado y color verde oscuro natural.	75 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
910C	<b>PISTACHO ORO</b>	Pasta sabor a pistacho, de color verde y textura densa con granos de pistachos.	95 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2548	<b>PISTACHO PLATINO</b> 🌿	Pasta de pistacho pura, de color verde.	100 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
2985	<b>SPECULOOS</b> 🌿	Recrea las tradicionales galletas de canela belgas.	65 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
238	<b>TIRAMISÚ</b>	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	<b>VAINILLA 3D</b> 🌿	Clásico sabor a la mejor vainilla, con marcadas notas de huevo, contiene puntos.	25 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
440E	<b>VANICREM BOURBON</b> 🌿	Delicadas notas aromáticas a vainilla, de color amarillo suave.	35 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1130	<b>VAINILLA CANELA</b> 🌿	Delicadas notas aromáticas a vainilla con canela, de color amarillo.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1085E	<b>VAINILLA ITALIANA</b> 🌿	Con intenso sabor a vainilla con marcadas notas ácidas típicas de la "vainilla italiana".	35 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
3317	<b>VAINILLA MADAGASCAR</b>	Elaborada a partir de vainas de vainilla de Madagascar	35 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
261C	<b>VIOLETA</b> 🌿	Pasta de intenso sabor a violetas, perfumada, de color violeta.	35 gr.	2 botes de 3.5 Kg.

# 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.
3494	MANGO ALPHONSO 🌿	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
3456	YUZU SET 🌿	40 gr + 40 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.
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.





## SET PASTA + VETEADO

*Novedad*

# ALFAJORES

## LA TRADICIÓN ARGENTINA HECHA HELADO

Un homenaje al icónico alfajor argentino: la pasta de dulce de leche presenta un atractivo color marrón con cálidos matices anaranjados. El variegato de chocolate, enriquecido con crujientes trozos de galleta, realza el sabor y ofrece una armoniosa combinación de texturas, convirtiendo cada degustación en un viaje por la tradición repostería argentina.

<b>Set Código</b>	3608
<b>Presentación</b>	Pasta de 3,5 kg + Veteado 3,5 kg.
<b>Dosificación</b>	100g/kg + 100g/kg

# LINEA GOLOSA



Los helados de la Línea Golosa (Pasta + Veteado) no imitan gustos, sino que están diseñados para recrear sensorialmente los mínimos detalles del postre en el que se inspiran.

Código	Producto	Descripción	Dosificación		Presentación
			Pasta	Veteado	
3507	<b>BERLINA CON CREMA</b>	Un sabor que nos transporta a los placeres de antaño: el clásico buñuelo frito, relleno con una suave crema pastelera.	65 gr	65 gr	1 bote de pasta de 3.5 Kg + 1 veteado de 4 kg.
2916	<b>+ BUONO</b>	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	<b>+ BUONO BIANCO</b>	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	<b>BON BON AL COCCO</b>	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	<b>BON BON R</b>	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	<b>BROWNIE</b>	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.
3497	<b>CHOCOLATE CRUJIENTE</b>	Un helado de chocolate enriquecido con un veteado de chocolate con crujientes trozos de turrón.	80 gr	80 gr	1 bote de pasta de 3.5 Kg + 1 veteado de 3.5 kg.
3531	<b>CHURROS</b>	La pasta recrea las cálidas, suaves y deliciosas notas de los churros, acompañada de un veteado de chocolate con leche.	65 gr	90 gr	1 bote de pasta de 3.5 Kg + 1 veteado de 5 kg.
2658	<b>CREMA AL WHISKY</b>	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.
3500	<b>GIANDUIELLA ICE CREAM</b>	Una base cremosa con el auténtico sabor de avellanas y cacao, enriquecida con un veteado suave y aterciopelado.	80 gr	90 gr	1 bote de pasta de 3.5 Kg + 1 veteado de 4 kg.
2364E	<b>LEMON PIE Torta al limone</b>	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
2914	<b>ORONERO</b>	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.
3605	<b>PASTEL DE NATA</b> <i>Novedad</i>	Inspirado en el célebre postre de Lisboa, contiene toda la riqueza y la delicadeza de la tradición portuguesa.	65 gr	100 gr	1 bote de pasta de 3.5 Kg + 1 veteado de 5.5 kg.
3465	<b>POP CORN</b>	Compuesto por una pasta y una variegato súper crujiente, con sabor a palomitas. Un equilibrio perfecto entre dulce y salado.	80 gr	110 gr	1 bote de pasta de 3.5 Kg + 1 veteado de 5 kg
2987	<b>SPECULOOS</b>	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.
3615	<b>STRUDEL</b> <i>Novedad</i>	Pasta cremosa de manzana y canela con variegato de manzana, avellana y hojaldre.	50 gr	80 gr	1 bote de pasta de 3.5 Kg + 1 veteado de 5.5 kg.
3510	<b>TURRÓN A LA ALMENDRA</b>	Helado de almendra, acompañado con un suave veteado de turrón en trocitos, creando una experiencia dulce y envolvente.	80 gr	90 gr	1 bote de pasta de 3.5 Kg + 1 veteado de 4 kg.

## SET PASTA + VETEADO

# Macaron Novedad

Tres sabores, tres armonías de placer: Frutos del Bosque, Pistacho y Limón se encuentran en una cremosidad aterciopelada, enriquecida con vetas y crujientes trozos de macaron.

Un refinado juego de texturas y aromas.

### Limón

**Código:** 3618

**Dosificación:** 80g/kg + 90g/kg

**Presentación:** 3,5kg + 4kg

### Frutos del bosque

**Código:** 3612

**Dosificación:** 80g/kg + 90g/kg

**Presentación:** 3,5kg + 4kg

### Pistacho

**Código:** 3621

**Dosificación:** 80g/kg + 90g/kg

**Presentación:** 3,5kg + 4kg



# VARIEGATOS

Código	Producto	Descripción	Dosificación	Presentación
3524	<b>AVELLANA</b>	Contiene el 25% de avellanas seleccionadas de las mejores cosechas.	Al gusto	2 botes de 4 kg
2918	<b>+ BUONO</b>	Veteado de chocolate con leche con trozos de wafer crujiente.	Al gusto	2 botes de 5.5 kg
3030	<b>+ BUONO BIANCO</b>	Crema de avellana con trozos de wafer crujiente.	Al gusto	2 botes de 5.5 kg
1656	<b>BON BON AL COCCO</b>	Veteado con coco rapé , y crujientes trocitos de avellanas.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
1446	<b>BON BON R...</b>	Sabor cacao y avellanas. Textura crujiente con trocitos de avellana.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
3090	<b>BROWNIE</b>	Chocolate enriquecido con pequeños trocitos de brownie.	Al gusto	2 botes de 3 kg
9941	<b>CARAMELO Sel. Esp.</b> 🌿	Veteado sabor y color a caramelo intenso, con notas amargas, de textura fluida.	Al gusto	6 botes de 1 kg
2126	<b>VARIEGATISSIMO CIOCCOARACIOTTO</b> 🌿	Crema de chocolate amargo con trozos de piel de naranjas confitadas.	Al gusto	2 botes de 3,5 kg
1102	<b>CARAMELO</b> 🌿	Veteado sabor y color a caramelo.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
2321	<b>CIOCCOWAFER (Nut Rock)</b>	Chocolate enriquecido con trozos de wafer y granillo de avellanas.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
9956	<b>MÁLAGA Sel. Speciale</b> 🌿	Pasas de uva maceradas y vino marsala.	Al gusto	12 botes de 400 gr
2868	<b>ORONERO</b>	Veteado de chocolate, extra negro, enriquecido con trocitos de la famosa galleta de cacao original.	Al gusto	2 botes de 5.5 kg
3523	<b>PISTACHO</b>	Un variegato de pistacho, que contiene el 30% de pistachos	Al gusto	2 botes de 4 kg
2065	<b>PROFITEROLES</b>	Un veteado al chocolate fondente y avellanas, enriquecido con mini profiteroles de pasta choux.	Al gusto	2 botes de 3,5 kg
2259	<b>SCOTTISH COOKIES</b>	Veteado de chocolate, de color marrón oscuro, con trozos de galletas (sin gluten).	Al gusto	2 botes de 5,5 kg
6028	<b>STRACCIATELLA</b> 🌿	Sabor chocolate. Para vetear el helado con efecto quebrado.	Al gusto	2 botes de 4 kg
2262C	<b>TIRAMISÚ</b>	Veteado concentrado con el típico sabor del almíbar al al café y el vino marsala del original postre.	Al gusto	2 botes de 4 kg
2966	<b>TOFFEE</b>	Sabor caramelo toffee.	Al gusto	2 botes de 3,5 kg
1941	<b>TRES LECHES</b>	Crema de leche cocida con azúcar, color marrón, de textura cremosa. Sabor leche condensada.	Al gusto	2 botes de 3,5 kg
2986	<b>VETEADO SPECULOOS</b>	Sabor a las tradicionales galletas de canela belgas.	Al gusto	2 botes de 5,5 kg
2365	<b>VETEADO TARTA DE LIMÓN</b>	Veteado enriquecido con trocitos crujientes de masa frola.	Al gusto	2 botes de 3,5 kg

# VARIEGATOS FRUTALES

Código	Producto	Descripción	Dosificación	Presentación
1041C	<b>FRAMBUESA</b> 🌿	Levemente ácido. Color característico de la frambuesa, contiene semillas de la fruta.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
1664C	<b>FRESA</b> 🌿	Elaborado con fresas naturales.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
1131C	<b>FRUTOS DEL BOSQUE</b> 🌿	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	<b>HIGO BLANCO</b> 🌿	Veteado de higos blancos en trozos de color ámbar.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
2767C	<b>LIMÓN TAHITÍ</b> 🌿	Color amarillo anaranjado con piel de limón confitada.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
2652C	<b>MARACUYÁ CON SEMILLAS</b> 🌿	Delicadamente ácido, de color amarillo natural con semillas de maracuyá y textura fluida.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
1986C	<b>VARIEGATISSIMO MEGAMARENA</b> 🌿	Veteado elaborado a base de una selección de guindas, con ácidas, contiene amarenas enteras.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg

## VARIEGATOS GOLOSOS

3165	<b>VARIEGATO GOLOSO ALBARICOQUE</b> 🌿	Con 40% de albaricoques en trozos.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
3518	<b>VARIEGATO GOLOSO ARÁNDANO</b> 🌿	Con deliciosos arándanos enteros.	Al gusto	2 botes de 4 kg
3167	<b>VARIEGATO GOLOSO FRAMBUESA</b> 🌿	Con 40% de frambuesas enteras.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
3168	<b>VARIEGATO GOLOSO FRESA</b> 🌿	Con 40% de fresas en trozos.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
3169	<b>VARIEGATO GOLOSO FRUTOS DEL BOSQUE</b> 🌿	Con 40% de frutos del bosque en trozos.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
3616	<b>VARIEGATO GOLOSO MANGO</b> 🌿 <i>Novedad</i>	Con 40% de mango en trozos.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
3616	<b>VARIEGATO GOLOSO MELOCOTÓN</b> 🌿	Con 40% de melocotón en trozos.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg
3166	<b>VARIEGATO GOLOSO PERA</b> 🌿 <i>Novedad</i>	Con 40% de pera en trozos.	Al gusto	2 botes de 3.5 kg

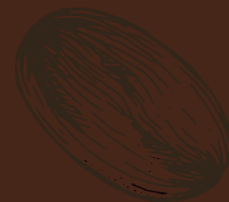
*Variegato Goloso Mango  
Con 40% de mango en  
trozos.*






# Amoretta

Siempre cremosa



## 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	<b>AMORETTA</b>	La tradicional combinación de avellanas y cacao.	Al gusto	2 botes de 4 Kg.
3361	<b>AMORETTA BANANA</b>	Crema sabor plátano.	Al gusto	2 botes de 4 Kg.
3242	<b>AMORETTA BLACK</b>	Crema con un intenso sabor a chocolate negro.	Al gusto	2 botes de 4 Kg.
3438	<b>AMORETTA CAFE</b>	Crema con un delicado sabor a café.	Al gusto	2 botes de 4 Kg.
3353	<b>AMORETTA CARAMELO SALADO CRUNCH</b>	Crema crujiente de caramelo, con marcadas notas de mantequilla, y un sabor ligeramente salado.	Al gusto	2 botes de 4 Kg.
3278	<b>AMORETTA ROCK</b>	Crema con avellana picada, una expresión sublime.	Al gusto	2 botes de 4 Kg.
3244	<b>AMORETTA PISTACHO</b>	Crema de pistacho de sabor delicado y gran versatilidad.	Al gusto	2 botes de 4 Kg.
3241	<b>AMORETTA WHITE</b>	Crema de chocolate blanco, con notas de leche.	Al gusto	2 botes de 4 Kg.
3565	<b>AMORETTA DUBAI</b>	Crema inspirada en la famosa barra Chocolate dubai	Al gusto	2 botes de 4 Kg.
3568	<b>AMORETTA DUBAI REVERSE</b> <small>Novedad</small>	Crema Amoretta Black, intensa y envolvente, se encuentra con el crujiente de los hilos de pasta kataifi.	Al gusto	2 botes de 4 Kg.



Creмосa y versátil a cualquier temperatura de servicio y elaboración



Úsala directamente en la vaschetta para crear sabrosos creminos



Sírvela como un complemento de tus helados



# Amoretta

## No Sugar Added Sin azúcares añadidos

### **Crema Amoretta Classica NSA** **Cod. 3514**

*La crema de avellanas y cacao.  
Incríblemente irresistible.*

### **Crema Amoretta Bianca NSA** **Cod. 3516**

*La crema de chocolate blanco. Delicada y suave,  
para los paladares más refinados.*

### **Crema Amoretta Pistacchio NSA** **Cod. 3515**

*La crema de pistacho, de carácter intenso y  
envolvente.*

Sin azúcares añadidos



# LÍNEA PRONTO

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

## Pronto Açaí 🌿

Déjate envolver por la intensidad del Açaí, el tesoro saludable de la Amazonía, que trae consigo toda la energía y el encanto de la selva tropical. Un helado de sabor único, aterciopelado y ligeramente ácido, ofrece una experiencia exótica e inconfundible.



Código	Receta	Presentación	Método de elaboración
3575	1250g + 2,5 lt agua	12 bolsas de 1.25 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	
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	
2677	PRONTO CHOCOLATE BLACK EDITION 🌿	1.7 kg + 2,5l agua caliente	12 bolsas de 1.7 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	
3457	PRONTO MANGO	1.25 kg + 2.5 l agua	12 bolsas de 1.25 kg 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	
3380	PRONTO UVA FRAGOLA	1.25 kg + 2.5 lt agua	12 bolsas de 1.25 kg c/u	
2226	PRONTO YOGURT (leche) SGI	1.25 kg. + 2.8 lt de leche	12 bolsas de 1.25 kg c/u	
1992	PRONTO LIMONCELLO	1.25 kg. + 2.5 lt de agua	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.
3440	GRANIMIX SPRITZ	950 g + 950 g agua + 700 g Prosecco	6 x 950 g c/u.

## FRUTA PARA DECORACIÓN

Código	Producto	Descripción	Dosis / Kg.mix	Presentación
5011	AMARENATA FRUTTO INTERO 🌿	Cerezas amarenas 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
1596	MARACUYÁ 🌿	Pasta para pastelería.	30 gr	4 bolsas de 1.2 kg c/u.

# CRUMBLISS

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

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

## CRUMBLE // Cod. 3540 CAMELO SALADO

Crumble de sabor inusual pero armonioso siempre crujiente y perfecto para recetas tanto refinadas como sorprendentes.

**Ideales para preparaciones en combinación con: té, café, vainilla, chocolate, frutos secos y queso.**

Presentación: 2 botes de 2,7 kg.

## CRUMBLE // Cod. 3538 SPECULOOS

Crumble con el sabor especiado típico de las galletas en las que se inspira. Tradicional y, al mismo tiempo, versátil.

**Ideales para preparaciones en combinación con: quesos, café, vainilla y frutos secos.**

Presentación: 2 botes de 2,7 kg.

## CRUMBLE // Cod. 3537 VAINILLA

Crumble con el dulce sabor de la vainilla. Siempre crujiente, se adapta perfectamente a innumerables preparaciones.

**Las combinaciones son infinitas...**

**¡Da rienda suelta a tu creatividad!**

Presentación: 2 botes de 2,7 kg.

## CRUMBLE // <sup>Novedad</sup> Cod. 3557 LIMÓN

Crumble con auténtico sabor a limón siciliano.

Siempre crujiente y versátil, destaca por su sabor intenso e inconfundible

**Ideal para preparaciones en combinación con: frutas, quesos y chocolate blanco.**

Presentación: 2 botes de 2,7 kg.

## CRUMBLE // <sup>Novedad</sup> Cod. 3358 ARÁNDANO

Siempre crujiente y versátil, se adapta a múltiples preparaciones gracias a su sabor dulce y pleno.

**Ideal para preparaciones en combinación con: con frutas, quesos, chocolate con leche y chocolate oscuro.**

Presentación: 2 botes de 2,7 kg.



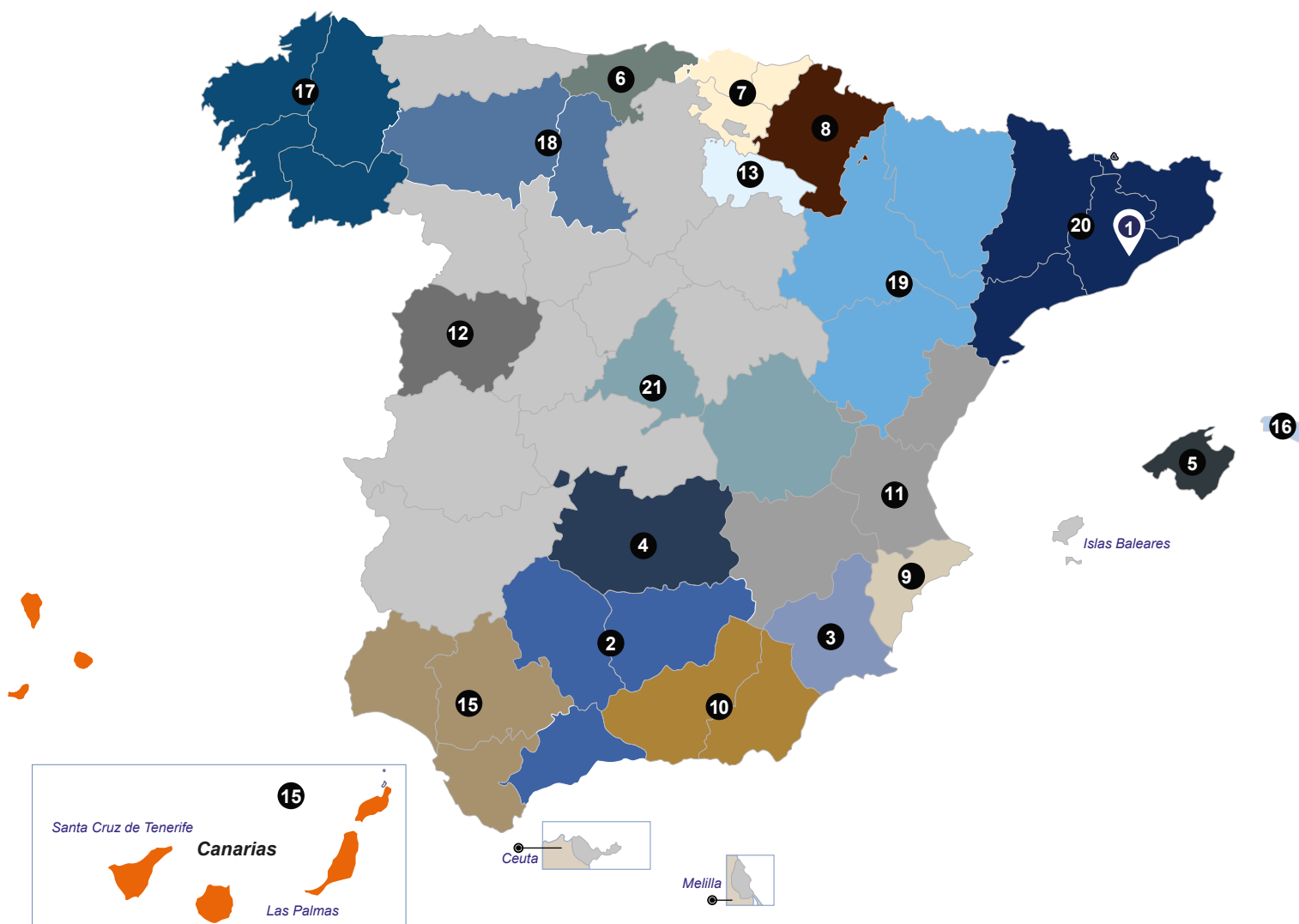
# INFORMACIÓN DISTRIBUIDORES



## CASA CENTRAL

### AROMITALIA IBÉRICA S.A.U.

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



- 2 DULCE GELAT**  
 ■ MÁLAGA, JAEN Y CÓRDOBA  
 C/Parra Nave 3 Pol. Ind. La Vega 1823, Atarfe  
 Tel. 619 34 99 37 - administracion@dulcegelat.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, Miguelturra.  
 - Ciudad Real. Tel. 926 240 641 - cospan@cospan.es  
[www.cospan.es](http://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](http://www.doser.es)
- 7 GARLA**  
 ■ GUIPUZCOA, ÁLAVA, VIZCAYA  
 Urdaneta Bidea 11, pabellon 19, ZARAUTZ.  
 Tel. 943132732 - garlabanaketak@gmail.com
- 8 IRUÑALAC**  
 ■ NAVARRA  
 POLIGONO INDUSTRIAL COMARCA 2, CALLE A, NAVE 21,  
 BARBATAIN.  
 Tel. 948188511 - distalimentaria@irunalac.com
- 9 JOAQUÍN MARÍN**  
 ■ ALICANTE  
 Calle Estrella Polar 16, Alicante.  
 Tel. 965 10 57 03 - info@joaquinmarin.es  
[www.joaquinmarin.es](http://www.joaquinmarin.es)
- 10 MANUEL DELGADO**  
 ■ ALMERÍA - GRANADA  
 C/ Madrid, 5 Churriana de la Vega, Granada.  
 Tel. 958 551 504 - manueldelgadosl@manueldelgadosl.com  
[www.manueldelgadosl.com](http://www.manueldelgadosl.com)
- 11 MAPROHELCO**  
 ■ ALBACETE, VALENCIA, CASTELLÓN  
 C/ Bombers, nº 5 Parque Empresarial Táctica PATERNA  
 Tel. 961344388 - maprohelco@maprohelco.com  
[www.maprohelco.com](http://www.maprohelco.com)
- 12 MARCOS MARTÍN**  
 ■ SALAMANCA  
 C/ Avd de artes nº87, Salamanca.  
 Tel. 645 80 44 50 - distribucionesmarcosmartin@hotmail.com
- 13 MARIN RIOJA**  
 ■ LA RIOJA  
 C/Segador, Bloque B, pabellón 3, Logroño.  
 Tel. 941256264 - comercialmarin@comercialmarin.es  
[www.comercialmarin.es](http://www.comercialmarin.es)
- 14 NECTAR ATLÁNTICA**  
 ■ ISLAS CANARIAS  
 Camino Rodeo Alto 19, San Cristóbal de La Laguna, Tenerife.  
 Tel. 627637780 - nectar@nectaratlantica.com
- 15 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>
- 16 PRODUCTOS BOSKIBA**  
 ■ MENORCA  
 C/Fusters 24 Ciutadella de Menorca  
 Tel. 971380795 - info@boskiba.com  
[www.boskiba.com](http://www.boskiba.com)
- 17 GRUPO MAROÑO**  
 ■ A CORUÑA, LUGO, PONTEVEDRA, ORENSE  
 Sede central: Rúa Ferreiros, 146, 15578 Narón, A Coruña, Galicia.  
 Tel.(+34) 981 31 14 38 - administracion@grupomarono.es  
[www.grupomarono.es](http://www.grupomarono.es)
- 18 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>
- 19 ROLDON**  
 ■ HUESCA, ZARAGOZA, TERUEL  
 Monasterio Descalzas Reales 20, Zaragoza.  
 Tel. 976464750 - comercial@roldon.net  
[www.roldon.net](http://www.roldon.net)
- 20 STENGER**  
 ■ CATALUÑA  
 Camí de la Salut a Sant Just Desvern, Sant Just Desvern,  
 Bajo Llobregat, Barcelona, Cataluña. Tel. 937739198.  
[info@stenger.es](mailto:info@stenger.es) | [www.stenger.es](http://www.stenger.es)
- 21 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  
customercare@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**

Parque Logístico Interpark Bodega  
N° 63-3A. Autopista Bogotá-Medellín,  
KM 6.7.  
colombia@aromitalia.com  
www.aromitalia.com.co



***Aromitalia***

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

**AROMITALIA IBÉRICA S.A.U.**

Ci. Priorat, 40-46 (08211), Castellar del Vallès, Barcelona, España. Tel. +34 93 712 08 26  
www.aromitalia.es | aromitaliaiberica@aromitalia.com

📍 [aromitalia.es](https://www.aromitalia.es) 📱 Aromitalia España