

NOVEDADES 2026

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ



SABORES Y EXPERIENCIAS DE TODO EL MUNDO...

2026 se abre con un viaje de sabor que celebra la creatividad y el descubrimiento.

Las nuevas propuestas nacen del encuentro entre tradición y curiosidad, reinterpretando de forma artesanal algunos de los sabores icónicos del mundo.

Desde los refinados macarons franceses en sabores Limón, Frutos del Bosque y Pistacho, hasta el aroma envolvente del portugués Pastel de Nata; desde las notas intensas del fruto brasileño del Açaí hasta la dulzura argentina de los Alfajores.

El strudel austríaco evoca la calidez sencilla de los postres caseros.

Amoretta Dubai Reverse: una elegante combinación de crema Amoretta Black y crujientes hilos de pasta kataifi sin gluten, pensada para decorar el helado de pistacho y recrear un auténtico chocolate Dubái al pistacho.

2

Completan la línea de variegatos Frutta Golosa los nuevos sabores Mango y Pera, ricos en auténticos trozos de fruta.

Las novedades de este año invitan a dejarse inspirar y a vivir una temporada con una mirada auténticamente internacional.



3

...EN TU TARRINA

Aromitalia
DAL 1942. INGREDIENTI DI QUALITÀ

LÍNEA GOLOSA

Macaron



LAS NOVEDADES

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

Pistachio

Código: 3621

Dosificación: 80g/kg + 90g/kg

Presentación: 3,5kg + 4kg



LÍNEA GOLOSA

PASTEL DE NATA

IL DOLCE ICONA PORTOGHESE SI FA GELATO!

6



LAS NOVEDADES

Inspirado en el célebre postre de Lisboa. Contiene toda la riqueza y la delicadeza de la tradición portuguesa.

Una base cremosa de color amarillo anaranjado, con notas de crema de huevo y un ligero toque de canela, se encuentra con un variegato ámbar de sabor a caramelo tostado.

Las inclusiones crujientes aportan textura y convierten cada degustación en un auténtico viaje por los sabores de Lisboa.

Pastel de nata

Código: 3605

Dosificación: 65g/kg + 100g/kg

Presentación: 3,5kg + 5,5kg



LÍNEA GOLOSA

ALFAJORES

LA TRADIZIONE ARGENTINA SI FA GELATO

8



LAS NOVEDADES

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, enriquecida 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.

Alfajores

Código: 3608

Dosificación: 100g/kg + 100g/kg

Presentación: 2 x 3,5kg



LÍNEA GOLOSA

Strudel

La tradizione austriaca

10



LAS NOVEDADES

Inspirado en el célebre postre austríaco, encierra toda la bondad y el aroma de la tradición.

Una pasta cremosa de color amarillo ámbar, con delicadas notas de manzana y canela, se une a un variegato rico en trocitos de manzana, granillo de avellanas y fragmentos de hojaldre.

Un sabor envolvente y familiar, con aroma a hogar.

Strudel

Código: 3615

Dosificación: 50g/kg + 80g/kg

Presentación: 3,5kg + 5,5kg



PRONTO

AÇAÍ

DIRETTAMENTE DALLA FORESTA AMAZZONICA



12

LAS NOVEDADES

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.

Açaí

Código: 3575

Dosificación: 1250g + 2,5l agua

Presentación: 12 x 1,25kg

Açaí Soft

Código: 3574

Dosificación: 1000 g + 3 lt agua

Presentación: 12 bolsas de 1 kg c/u



AMORETTA


Amoretta
DUBAI

14



LAS NOVEDADES

Amoretta Dubai

Inspirada en la famosa barra Chocolate dubai: la crema Amoretta al pistacho Dubai. Suave, intensa y con una textura aterciopelada, realzada por la ligereza de los finos hilos de pasta kataifi sin gluten.

Código: 3565

Dosificación: Al gusto

Presentación: 2 x 4kg

Amoretta Dubai Reverse

Una versión inédita de la célebre barra Dubai Chocolate: la crema Amoretta Black, intensa y envolvente, se encuentra con el crujiente de los hilos de pasta kataifi sin gluten. Para hacer la experiencia aún más especial, un cremoso helado de pistacho que revela, en cada degustación, un placer completamente nuevo.

Código: 3568

Dosificación: Al gusto

Presentación: 2 x 4kg



VARIEGATOS FRUTTA GOLOSA

FRUTTA GOLOSA
mango



16

FRUTTA GOLOSA
PeRa



LAS NOVEDADES

Los dos variegatos de la línea Frutta Golosa, pensados para realzar el helado: uno de color amarillo luminoso, con un 40 % de pera, de sabor natural y delicadamente dulce, ideal para combinaciones elegantes. El otro, de color intenso, con un 40 % de mango, rico y aromático, que aporta al helado una nota exótica y fresca, perfecta para combinaciones vivas y contrastes de color y sabor.

Variegato Mango

Código: 3616

Dosificación: Al gusto

Presentación: 2 x 3,5kg

Variegato Pera

Código: 3617

Dosificación: Al gusto

Presentación: 2 x 3,5kg



PRONTO

Chocolate
Santo Domingo

SIN AZÚCAR



LAS NOVEDADES

Nueva versión sin azúcares añadidos.

La variedad Santo Domingo contiene un 57% de chocolate de origen único, con solo manteca de cacao, sin gluten, sin derivados de la leche, para una dieta vegana. Se elabora utilizando exclusivamente agua, lo que permite liberar el sabor amargo típico del cacao dominicano, que destaca por sus notas florales y afrutadas.

Chocolate Santo Domingo

Código: 3638

Dosificación: 1800 g + 2,2l de agua caliente

Presentación: 8 x 1,8kg



CRUMBLISS



20

MIRTILLO
ARÁNDANO



LIMONE
LIMÓN

LAS NOVEDADES

Crumble Arándano

Siempre crujiente y versátil, se adapta a múltiples preparaciones gracias a su sabor dulce y pleno. Ideal para combinaciones con frutas, quesos, chocolate con leche y chocolate oscuro.

Código: 3358

Dosificación: Al gusto

Presentación: 2 x 2,7 kg

Crumble Limón

Crumble con auténtico sabor a limón siciliano.

Siempre crujiente y versátil. Destaca por su sabor intenso e inconfundible.

Ideal para preparaciones combinadas con frutas, quesos y chocolate blanco.

Código: 3557

Dosificación: Al gusto

Presentación: 2 x 2,7 kg

Variegato

Frutos del Bosque

Sin azúcar

22



Variegato elaborado con una selección de frutos del bosque que aporta un intenso sabor frutal y un atractivo veteado natural, sin azúcares añadidos. Su equilibrio entre dulzor y acidez lo convierte en una opción perfecta para enriquecer helados, gelatos y postres con un toque fresco y auténtico.

Es especialmente ideal para combinar con nuestro yogurt b.i.g (de bajo índice glucémico), permitiendo crear propuestas equilibradas y deliciosas pensadas para quienes buscan alternativas con menor impacto en la glucosa, sin renunciar al sabor.

Variegato frutos del Bosque NSA

Código: 965

Dosificación: al gusto

Presentación: 2 x 3,5 kg



Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

AROMITALIA IBÉRICA S.A.U.

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



¡Síguenos en nuestras redes sociales!

