Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

ÍNDICE

3 **El helado como pasión familiar**
Made in Torino

4 **Bases para Helados de Leche**

6 **Bases para Helados de Frutas**

8 **Indispensables / Complementarios**
Sabores en Polvo
Bases para Helados Soft

9 **Base Cocktail**

10 **Línea Kampai y base vegana**

11 **Base para Helados de Chocolate**
Ingredientes a Base de Cacao

12 **Línea Golosa**

16 **Pastas Saborizantes para Helados de Leche**

17 **Pastas Saborizantes para Helados Frutales**

18 **Veteados**

19 **Aromitalia en el mundo**
Filial Perú

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
2875	**DPO MASTER 50 C**	Sabor neutro, alta estabilidad en vitrina, sensación cremosa.	35 gr. / Kg.	Bolsa de 2 kg c/u	
995	**DPO MASTER 50 F**				
9101	**NEUTRO PRESTIGIO 1,5% LECHE**	Permite obtener una estructura compacta y muy estable. Alto contenido de proteínas. Al paladar, cremosa y con menor sensación fría.	15 gr. / Kg.	Bolsa de 2 kg c/u	

BASES PARA HELADOS DE FRUTAS

Las bases para helados frutales se ajustan perfectamente a cada receta de sorbetes helados. Permiten una óptima liberación aromática y una perfecta estructura para lograr un helado cremoso.

Código	Producto	Descripción	Dosis Kg.mix	Presentación	Método de elaboración
2011	**DBF SUPER 100 PLATINUM C/F**	Con 0% grasas trans y proteínas lácteas. Sabor neutro.	70 gr. / Kg.	Bolsa de 2 kg c/u	
2376	**DBF MASTER 50 TUTTOVEGETALE C/F SGI**	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. / Kg.	Bolsa de 2 kg c/u	
9121	**NEUTRO PRESTIGIO FRUTTA 1.5%**	Potencia el gusto natural de la fruta, se obtiene un helado sedoso, estable en vitrina, compacto, no se desmorona. Alto contenido de fibra.	15 gr. / Kg.	Bolsa de 2 kg c/u	

INDISPENSABLES / COMPLEMENTARIOS

Productos técnicos que permiten mejorar la consistencia general del helado.

Código	Producto	Descripción	Presentación
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.	Bolsa de 4 kg.

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
1105	**YOGUMIX 40**	Yogur deshidratado en polvo.	40 gr.	Bolsa de 2 kg.	

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 lt. de leche	Bolsas de 200 gr. c/u	

BASE COCKTAIL

¡Un happy hour en tu heladería!

Doppia Base COCKTAIL x Gelati

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	Dosis / Kg mix	Presentación	Método de elaboración
1016	70 gr. / Kg.	Bolsa de 2 kg.	

KAMPAI

Nuestra línea Kampai tiene opciones que perimiten 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
2774	**BASE SENZA PECCATO CON STEVIA**	Base en polvo, sin azucares, reducida en calorias y no contiene grasas. Endulzada con Stevia.	1) 1,050 kg BASE + 3 L leche entera. 2) 1,050 kg BASE + 1,5 L agua + 1,7 kg fruta.	12 bolsas x 1.05 kg c/u	

PRODUCTOS VEGANOS

Contamos con una base y pastas aptas para realizar helados 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	

INGREDIENTES A BASE DE CACAO

Cacao 22/24% GIOARI

Polvo de cacao que contiene el 22-24% de manteca de cacao de color rojo marrón. Sabor intenso y de persistentes notas de cacao/chocolate.

Código	Dosificación	Presentación
6551	60 gr. / Kg.	Bolsa de 10 kg.

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. / Kg.	Bolsa de 2.5 kg.	

LINEA GOLOSA

SET PASTA + VETEADO

Creme Brulee

Sabor al típico postre francés, con un veteado de caramelo crocante.

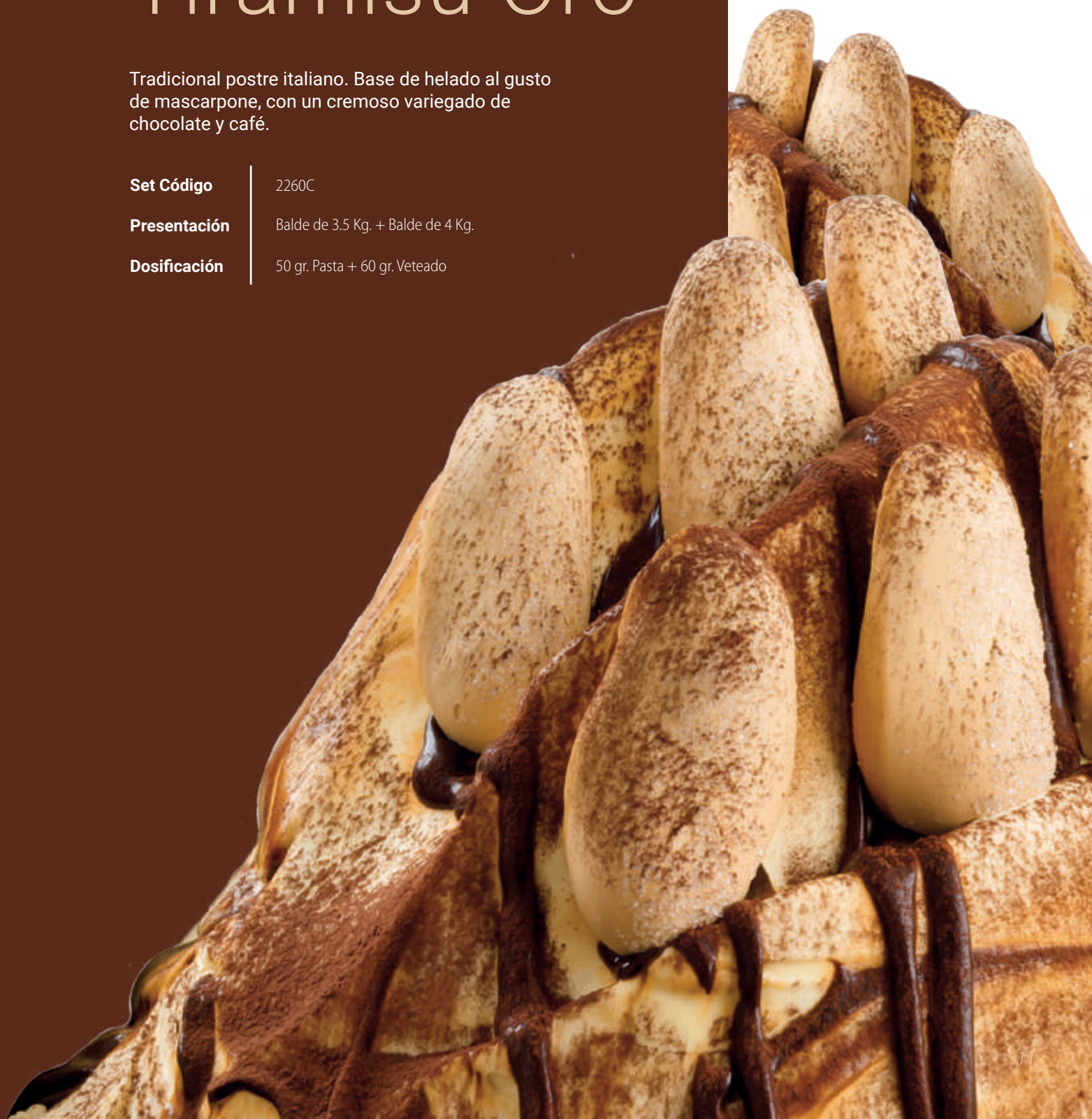
Set Código	2910C
Presentación	Balde de 3.5 kg. + Balde de 5.5 kg.
Dosificación	40 gr. Pasta + 65 gr. Veteado

SET PASTA + VETEADO

Tiramisú Oro

Tradicional postre italiano. Base de helado al gusto de mascarpone, con un cremoso variegado de chocolate y café.

Set Código	2260C
Presentación	Balde de 3.5 Kg. + Balde de 4 Kg.
Dosificación	50 gr. Pasta + 60 gr. Veteado



Linea Golosa

Código	Producto	Descripción	Dosificación Pasta	Dosificación Veteado	Presentación
1448	**BON BON R SET**	Pasta de cacao y avellana, con veteado de chocolate, trocitos crocantes de waffer y avellana. Gusto refinado que se transforma en cremosa tentación.	80 gr.	80 gr.	2 baldes de 3.5 kg.
2431	**CHEESE CAKE SET**	Delicada crema de queso acompañada de un veteado a base de pasta brisée.	50 gr.	50 gr.	2 baldes de 3.5 kg.
2910	**CREME BRULEÉ SET**	Tradicional crema de huevo y vainilla francesa rematada con una capa de caramelo crujiente.	40 gr.	65 gr.	Baldes de 3.5 kg. + Baldes de 3.5 kg.
2658	**CREMA AL WHISKY SET**	Sabor al famoso licor irlandés a base de crema de whisky, veteado con una crema que acentúa las notas alcohólicas.	50 gr.	50 gr.	2 baldes de 3.5 kg.
2340	**GRAN TURRON SET**	De las mejores escuelas turroneras cremoneses un gusto abundante de granilla de turrón.	65 gr.	100 gr.	2 baldes de 3.5 kg.
1655	**GIOTTO SET**	Crema de avellana, veteado con chocolate de leche, crocantes almendra y coco	110 gr.	100 gr.	2 baldes de 3.5 kg.
2364	**SET LEMON PIE TORTA AL LIMONE**	Deliciosa pasta sabor a la clásica tarta de limón y masa frolla, junto a un veteado enriquecido con trocitos crujientes de masa frolla.	50 gr.	75 gr.	1 cubo de pasta de 3,25 kg + 1 cubo de veteado de 3,25 kg.

Amoretta

Una línea de cremas con múltiples usos pensada para todos los gourmets.

Se pueden utilizar como veteado, directamente en los conos de helado, como relleno para recetas o para realizar sabrosos creminos, alternando capas de crema con capas de helado en las vaschettas.

Código	Producto	Descripción	Dosis	Presentación
3243	Arometta	La tradicional combinación de avellana y cacao	50 gr	Balde 2 x 4 Kg

Cremosa y versátil a cualquier temperatura de servicio y elaboración.

Úsala directamente en la vaschetta para crear sabrosos creminos.

Sírvala como un complemento de tus helados.

PASTAS SABORIZANTES PARA HELADOS DE LECHE

Código	Pasta	Descripción	Dosis	Presentación
1233	**AROMA PANNA PER STRACCIATELLA**	Sabor crema. Combina perfectamente con stracciatella	30 gr.	Botella x 1 Kg.
1748	**CAFÉ EXPRESO**	Sabor característico a la extracción de 7 gr. de café en 20 segundos.	65 gr.	Balde de 3.5 Kg.
535	**CIELO AZUL**	Sabor a caramelo y vainilla de color azul.	50 gr.	Balde de 3.5 Kg.
327	**COCO MALASIA**	Coco tradicional con aroma a pulpa de coco fresco.	100 gr.	Balde de 3.5 Kg.
2823	**NOCCIOLA SABAUDA**	Notas de avellanas tostadas, de color café. Sabor intenso, aromático y color derivado del tostado de la avellana.	70 gr.	Balde de 5.5 Kg.
336	**MANI SALADO**	Cremoso maní tostado con gusto ligeramente salado típico de este fruto.	80 gr.	Balde de 3.5 Kg.
318	**PANNA COTTA**	El famoso postre de la tradición italiana ahora es el sabor de un helado.	50 gr.	Balde de 3.5 Kg.
1024ME	**PASAS AL RON**	Mezcla de uvas pasas y ron de caña de azúcar.	35 gr.	Balde de 3.5 Kg.
1197	**PISTACHO NATURA TRAD**	Pasta de pistacho puro, de sabor limpio, levemente tostado y salado	80 gr.	Balde de 3.5 Kg.
910C	**PISTACHO ORO**	Crema de pistacho de color verde claro.	95 gr.	Balde de 3.5 Kg.
2716	**GIANDUIELLA**	La clásica combinación de cacao con avellana.	110 gr.	Balde de 3.5 Kg.
1776	**VAINILLA FRENCH**	Sabor al clásico aroma de la vainilla francesa sin color. Con delicadas notas y semillas de vaina.	50 gr.	Balde de 3.5 Kg.
2913	**ORONERO**	Pasta de la deliciosa galleta.	50 gr.	Balde de 3.5 Kg.
1145	**CHOCOLATE BLANCO**	Sabor chocolate blanco.	80 gr.	Balde de 3.5 Kg.
2429	**CHEESE CAKE**	Delicada crema de queso.	50 gr.	Balde de 3.5 Kg.
2938C	**DULCE DE LECHE**	Inspirado en el clásico postre argentino, hecho a base de leche y azúcar caramelizada.	40 gr.	Balde de 3.5 Kg.

PASTAS SABORIZANTES PARA HELADOS FRUTALES

Nuestras pastas frutales conservan y exaltan todo el sabor y frescura de las frutas naturales con las cuales están elaboradas, equilibrando la acidez justa que el helado necesita.

Código	Pasta	Dosificación	Presentación
925AC	**ARÁNDANO**	80 gr.	Balde de 3.5 Kg.
2127C	**TROPICAL**	80 gr.	Balde de 3.5 Kg.
2867C	**FRAGOLA SORBETTO TOP**	80 gr.	Balde de 3.5 Kg.
1135AC	**FRUTOS DEL BOSQUE**	80 gr.	Balde de 3.5 Kg.
926AC	**MORA**	80 gr.	Balde de 3.5 Kg.
1095C	**MANDARINA SET**	40 + 40gr.	2 Baldes de 3.5 Kg.
2362	**PASTA TORTA AL LIMONE**	50 gr.	Balde de 3.25 Kg.
2363	**BASE ACIDA TORTA AL LIMONE**	50 gr.	Balde de 3.25 Kg.

VETEADOS

Código	Producto	Descripción	Dosis / Kg.mix	Presentación
1988	**SUPERSTRACCIATELLA**	Cobertura de chocolate amargo, efecto crocante.	Al gusto.	Balde de 4 Kg.
1986	**MEGAMARENA**	Elaborado con cerezas italianas enteras.	Al gusto.	Balde de 3.5 Kg.
2966	**TOFFE**	Sabor a caramelo.	Al gusto.	Balde de 3.5 Kg.
2131	**MALAGA SUPERIORE**	Veteado de pasas andaluzas aromatizado con ron.	Al gusto.	Balde de 3.5 Kg.
2868	**ORONERO**	Crema chocolate fondente extra negro con trozos de la galleta original.	Al gusto.	Balde de 5.5 Kg.
2320C	**DULCE DE LECHE**	Crema de leche cocida argentina.	Al gusto.	Balde de 3.5 Kg.
2365	**TORTA AL LIMONE**	Crema de limón con trozos crujientes de pasta brisée	Al gusto.	Balde de 3.5 Kg.

AROMITALIA EN EL MUNDO

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

BRASIL

AROMITALIA do BRASIL LTDA

Av. Santos Dumont 4805
Zona Industrial Norte 89219-730
Joinville / SC

Tel. +55 47 31452656
brasile@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

ESPAÑA

Aromitalia Ibérica S.A

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

Tel. +34 93 7120826
aromitaliaiberica@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

HUNGRÍA

Nectar kft.

Károly Király út 145
2040 Budaörs

Tel. +36 23 430002
ungheria@aromitalia.com

ARGENTINA

HELIT S.A.

Mitre 5186 (1650)
San Martín - Buenos Aires

Tel. +5411 47527939
argentina@aromitalia.com
/aromitalialatam
/aromitalialatam

CHINA

Aromitalia China

101-102 269 Zhuang Andelusi Manor
Gaobeidian Road 181
Chaoyang District Beijing 100023

Tel. +86 01058707881
china@aromitalia.com
www.aromitalia.cn

RUMANIA

Helit Italian Flavor S.r.l.

Sos. Tudor Vladimirescu - 393
(Parque empresarial)
DOMNESTI-ILFOV-077090

Tel. +40 02 13120180
romania@aromitalia.com
www.aromitalia.ro

COLOMBIA

Natural.It Colombia S.A.S

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

PERÚ

Néctar Perú

Av. Tomás Marsano 2154
Miraflores 15048, Perú

Cel. +51 995 123913
Cel. +51 920 296408
peru@aromitalia.com
comercial.peru@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

ESTADOS UNIDOS

Aromitalia USA inc.

7091 Pinnacle Drive Suite E,
Fort Myers.
FL 33907

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

TURQUÍA

Naturoma Gida San.Tic.Ltd.Sti.

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

Tel. +90 212 735 37 71
turkey@aromitalia.com

NÉCTAR PERÚ
Av.Tomás Marsano 2154
Miraflores 15048, Perú

Cel. +51 995 123913
Cel. +51 920 296408

comercial.peru@aromitalia.com
peru@aromitalia.com
/aromitaliaperu