

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

CATÁLOGO DE PRODUCTOS





ÍNDICE

3	El helado como pasión familiar Made in Torino	10	Línea Golosa
4	Bases para Helados de Leche	12	Pastas Saborizantes para Helados de Leche
5	Bases para Helados de Frutas	13	Pastas Saborizantes para Helados Frutales / Set Cítricos
6	Base Cocktail	14	Línea Amoretta
7	Línea Kampai / Base para helados Soft	15	Veteados
8	Sabores en polvo/ Indispensables	16	Aromitalia en el mundo Filial Perú
9	Base para Helados de Chocolate Ingredientes a Base de Cacao		

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.



La gama de Bases DPO (Doppia Panna Olandese), después del gran éxito obtenido con los clientes, se ha enriquecido con nuevas versiones para cubrir las exigencias de los heladeros.

Bases tradicionalmente con 0% de grasas trans, bases solo con ingredientes animales, bases con grasas no hidrogenadas han sido incorporadas a una serie de bases AROMÁTICAMENTE NEUTRAS.








Código	Producto	Descripción	Dosis Kg.mix	Presentación	Método de elaboración
2875	DPO MASTER 50 C	Base pasteurizable para helados de leche, sin grasas añadidas y fácilmente personalizable.	35 gr. / Kg.	8 bolsas de 2 kg. c/u.	
995	DPO MASTER 50 F	Sin grasas vegetales hidrogenadas y de aroma neutro, se obtiene un helado de óptima calidad.			
9101	NEUTRO PRESTIGIO LECHE 1,5%	Permite obtener una estructura compacta y muy estable. Alto contenido de proteínas. Al paladar, cremosa y con menor sensación frío.	15 gr. / Kg.	8 bolsas de 2 kg. c/u.	



BASES PARA HELADOS DE FRUTAS



Las bases para helados frutales se ajustan perfectamente a cada receta de sorbetes helados. 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.	8 Bolsas de 2 kg. c/u.	 
2376	DBF MASTER 50 TUTTOVEGETALE C/F SGI 	Base sin grasas añadidas ni lactosa. Fácilmente personalizable. Su composición retrasa el proceso de cristalización en la fase de mantecación, mantenimiento y servicio.	35 gr. / Kg.	8 Bolsas 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.	8 Bolsas de 2 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 óptima espatulabilidad y duración en vitrina.


Además, la ausencia de derivados de la leche exalta en el sorbete el gusto del vino o del licor utilizado, para que lo puedan consumir las personas intolerantes a la lactosa.



Código	Producto	Descripción
--------	----------	-------------

1016	DOPPIA BASE COCKTAIL (F)	Óptimo terminado del helado, uso en frío sin grasas añadidas ni derivados de la leche.
------	---------------------------------	--



Presentación	Método de elaboración
--------------	-----------------------

Caja de 16 Kg. (8 Bolsas de 2 Kg.).	
--	---

KAMPAI




Nuestra línea Kampai tiene opciones que permiten 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 azúcares, ni grasas. Endulzada con stevia. Con alto aporte de fibra soluble y prebióticos. Reducida en calorías. Ideal para helados que siguen dietas cetógenas.	- 1.05 kg + 3 lt. de leche. - 1.05 kg. +1.5 lt. de agua + 1.7 kg. fruta	12 bolsas x 1.05 kg c/u	

BASES PARA HELADOS SOFT

Bases en polvo predosificadas para máquinas de helado soft. De fácil preparación, solamente requiere agregar leche fría. 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" per SOFT	820 g Base + 3 L leche entera + Pasta.	12 bolsas de 820 g c/u.	

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.	4 bolsas de 2 kg. c/u	
2279	MASCARPONE MIX	Producto en polvo con sabor a queso mascarpone auténtico.	50 gr.	4 bolsas de 2 kg. c/u	

INDISPENSABLES


Abarcan todos los ingredientes que un maestro heladero debe tener para alcanzar resultados cada vez más refinados y sofisticados. Sustitutos de azúcares y diferentes integradores y mejoradores.




Código	Producto	Descripción	Presentación	Método de elaboración
5080	FRUCTOSOFT	Aumenta los ingredientes sólidos en el helado sin modificar el dulzor ni el poder anticongelante, disminuyendo así, la sensación de frío en el paladar.	4 bolsas de 4 kg. c/u.	

BASE PARA HELADO DE CHOCOLATE


Bases elaboradas con una selección de cacaos que confieren al helado un gran aroma y color.



Código	Producto	Descripción
2738	CHOCOLATE SANTO DOMINGO 	Base elaborada con una selección de cacaos que confieren al helado un gran aroma y color.

Dosis g x Kg MIX	Presentación	Mét. elaboración
1800 gr.+ 2.2 lts de agua caliente.	8 bolsas de 1.8 kg. c/u	



INGREDIENTES A BASE DE CACAO

Código	Producto	Descripción
4001	CACAO DEL HELADERO 22/24 	Mezcla de las preciadas y aromáticas calidades de cacao, de gusto pleno y color muy oscuro en el terminado con el 22-24% de manteca de cacao.

Dosis g x Kg MIX	Presentación	Mét. elaboración
60 gr.	4 fundas de 2.5 kg. c/u	 



SET PASTA + VETEADO

SABOR

POP
CORN

Un set compuesto por una pasta y una variegato super crujiente, con sabor a pochoclos, que conquistará el paladar de adultos y pequeños.
Un equilibrio perfecto entre dulce y salado.

Set Código	3465
Presentación	Pasta 3,5 Kg. + Veteado 5 Kg.
Dosificación	80 gr. pasta + Veteado a gusto.



Código	Producto	Descripción	Dosificación		Presentación
			Pasta	Veteado	
1448	BON BON R	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. c/u
1655	BON BON AL COCO	Uno de los productos de Aromitalia más apreciados en el mundo. Una pasta de chocolate blanco que se combina perfectamente con veteado de almendras y coco rallado para un éxito asegurado	110 gr.	110 gr.	2 baldes de 3.5 kg. c/u
3358	CHERRYCHIC	Contiene un veteado de amaranos, que también puede ser utilizado como pasta, y un veteado de chocolate enriquecido con trocitos de Amaretti.	100gr.	100 gr. 90 gr.	4 + 4 + 3,5 kg.
3279	COOKIES	Combina una pasta con el delicioso e intenso sabor a la típica galleta de mantequilla con gotas de chocolate y un voluptuoso veteado de chocolate negro enriquecido con galletas picadas.	50 gr.	80 gr.	Pasta de 3.5 kg. + Veteado de 5.5 kg.
2910C	CREME BRULEÉ	Sabor al típico postre francés a base de crema y yema de huevo con variegato de caramelo crocante.	40 gr.	65 gr.	Pasta de 3.5 kg. + Veteado de 5.5 kg.
2658	CREMA AL WHISKY 	Sabor inspirado en el 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. c/u
2364	LEMON PIE	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. 50 gr.	100gr.	Pasta de 3,25 kg. + Base ácida de 3,25 kg. + Veteado de 3,5 Kg
3465	POP CORN	Un set compuesto por una pasta y una variegato super crujiente con sabor a palomitas. Equilibrio perfecto entre dulce y salado	80 gr.	A gusto.	Pasta de 3,5 kg + Veteado de 5 kg.
3453	RED VELVET	La pasta recrea las notas típicas del relleno de queso crema. El variegato por su parte, recrea el suave y típico bizcocho del famoso postre americano.	65 gr.	A gusto.	Pasta de 3,5 kg. + 2 balde sde veteado de 3 kg. c/u
2260	TIRAMISÚ ORO	Sabor inspirado en el tradicional postre del flan.	50 gr.	60 gr.	Pasta de 3,5 kg + Veteado de 4 kg.
2896	TRES LECHE	Inspirado en el tradicional postre latinoamericano, dan como resultado una crema de tres leches.	Consultar recetas.		Veteado de 3,2 kg + 300 gr. de pan de España.

PASTAS SABORIZANTES PARA HELADOS DE LECHE

Son una colección de gustos a la crema, perservados en las recetas tradicionales y lentamente enriquecidos con nuevos sabores. Gustos tradicionales y sabores únicos e inconfundibles.

Código	Pasta	Descripción	Dosis	Presentación
1233	AROMA PANNA 🌿	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.
3033	CARAMELO SALADO 🌿	Suaves notas de azúcar caramelizado levemente salado.	35 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.
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.
2716	GIANDUIELLA 🌿	La clásica combinación de cacao con avellana.	110 gr.	Balde de 3.5 Kg.
336	MANI SALADO 🌿	Cre moso maní tostado con gusto ligeramente salado típico de este fruto.	80 gr.	Balde de 3.5 Kg.
150C	MENTA VERDE 🌿	Sabor intenso, refrescante y de color delicado.	35 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 Kg.
2913	ORONERO 🌿	Pasta de la deliciosa galleta.	50 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.	65 gr.	Balde de 3.5 Kg.
789	PESTO PISTACHO	Mezcla de las mejores cualidades de pistachos mediterráneos, tostados y molidos hasta obtener un pesto granulado y delicado.	100gr.	Balde de 3.5 Kg.
1197	PISTACHO NATURA 🌿	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.
2158	TIRAMISÚ SIN ALCOHOL 🌿	Sabor al famoso postre de origen Italiano, con aroma intenso a café, yema de huevo y mascarpone.	65 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.
3317	VAINILLA MADAGASCAR 🌿	Una pasta sabor vainilla, elaborada a partir de vainas de vainilla de Madagascar.	35 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.
2867C	FRAGOLA SORBETTO TOP 🌿	80 gr.	Balde de 3.5 Kg.
2934AC	FRUTOS DEL BOSQUE 🌿	80 gr.	Balde de 3.5 Kg.
1135AC	FRUTTI DI BOSCO 🌿	80 gr.	Balde de 3.5 Kg.
1674	LAMPONE 🌿	80 gr.	Balde de 3.5 Kg.
926AC	MORA 🌿	80 gr.	Balde de 3.5 Kg.
2127C	TROPICAL 🌿	80 gr.	Balde de 3.5 Kg.

SET CÍTRICOS

El correcto equilibrio entre la pasta frutal cítrica y el complemento ácido permite crear un helado rico en sabor y armoniosamente ácido..

Código	Set	Dosificación	Presentación
1095C	SET MANDARINA 🌿	40 pasta + 40 base ácida	1 balde de pasta de 3,5 kg. + 1 base ácida 3,5 kg.
3456	SET YUZU 🌿	40 pasta + 40 base ácida	1 balde de pasta de 3,5 kg. + 1 base ácida 3,5 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	Amoretta	La tradicional combinación de avellana y cacao.	50 gr	Balde 2 x 4 Kg
3278	Amoretta Rock	Crema de chocolate y avellanas con wafer y granillo de avellana.	50 gr	Balde 2 x 4 Kg
3301	Amoretta Caramelo Salado	Crema Amoretta con sabor a caramelo.	50 gr	Balde 2 x 4 Kg
3244	Amoretta Pistacho	Crema de pistacho con sabor delicado.	50 gr	Balde 2 x 4 Kg
3361	Amoretta Banana	Crema Amoretta con sabor a banana.	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.

VETEADOS

Gustos refinados, con una fuerte personalidad. Reconocidos por su excelente calidad.

Código	Producto	Descripción	Dosis / Kg.mix	Presentación
2320C	DULCE DE LECHE	Crema de leche cocida argentina.	Al gusto.	Balde de 3.5 Kg.
2131	MÁLAGA SUPERIORE 🌿	Veteado de pasas andaluzas aromatizado con ron.	Al gusto.	Balde de 3.5 Kg.
1986	MEGAMARENA 🌿	Elaborado con cerezas italianas enteras.	Al gusto.	Balde de 3.5 Kg.
2652C	MARACUYÁ 🌿	Delicadamente ácido, de color amarillo natural con semillas de Maracuyá y textura fluída.	Al gusto.	Balde de 3.5 K
2868	ORONERO	Crema chocolate fondente extra negro con trozos de la galleta original.	Al gusto.	Balde de 5.5 Kg.
1988	SUPERSTRACCIATELLA	Cobertura de chocolate amargo, efecto crocante.	Al gusto.	Balde de 4 Kg.
2966	TOFFE	Sabor a caramelo.	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.

VETEADO FRUTA GOLOSA

Código	Producto	Descripción	Dosis / Kg.mix	Presentación
3169	VARIEGATO FRUTA GOLOSA FRUTTI DI BOSCO	Elaborada con una combinación perfecta de frutos del bosque, con la acidez justa y textura ideal para vetear, de color violáceo.	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
customer@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
f /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
f /aromitalia.colombia



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
www.aromitalia.com.pe
f /aromitaliaperu

MÉXICO

Natural.It Messico, S.A. de C.V.

Parque Industrial Logicercenter Toluca
Av. Industrias Químicas #201
INT.E2-B13, Col. Santa Ana Tlapaltitlan
Toluca, Estado de México C.P 50160

Tel: +52 728 284 0037
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
[f/aromitalia peru](#)