

# ***Aromitalia***

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

## CATÁLOGO DE PRODUCTOS





## ÍNDICE

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



# Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

## UN HELADO COMO PASIÓN FAMILIAR

En Aromitalia, invertimos mucho tiempo en seleccionar y mezclar las materias primas, sin perder la fragancia y combinarlas entre ellas con calma y progresivamente, 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 más selectivas especies de cacao.

Desde hace 80 años, mantenemos con nuestros distribuidores una relación de confianza y 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 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 el toque especial que, sin dudas, lo hace 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 escrupulosa 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   | <b>DPO MASTER 50 C</b>             | Base pasteurizable para helados de leche, sin grasas añadidas y fácilmente personalizable.                                          | 35 gr. / Kg. | 8 bolsas de 2 kg. c/u. |  |
| 995    | <b>DPO MASTER 50 F</b>             | Sin grasas vegetales hidrogenadas y de aroma neutro, se obtiene un helado de óptima calidad.                                        |              |                        |  |
| 9101   | <b>NEUTRO PRESTIGIO LECHE 1,5%</b> | 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   | <b>DBF SUPER 100 PLATINUM C/F</b>                                                                                              | Con 0% grasas trans y proteínas lácteas. Sabor neutro.                                                                                                                   | 70 gr. / Kg. | 8 Bolsas de 2 kg. c/u. |   |
| 2376   | <b>DBF MASTER 50 TUTTOVEGETALE C/F SGI</b>  | 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   | <b>NEUTRO PRESTIGIO FRUTTA 1.5%</b>                                                                                            | 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 optima 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   | <b>DOPPIA BASE COCKTAIL (F)</b> | Óptimo terminado del helado, uso en frío sin grasas añadidas ni derivados de la leche. |

| Presentación                           | Método de elaboración |
|----------------------------------------|-----------------------|
| Caja de 16 Kg.<br>(8 Bolsas de 2 Kg.). |                       |





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   | <b>BASE SENZA PECCATO CON STEVIA</b>  | 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 cetogénicas. | - 1.05 kg + 3 lt. de leche.<br>- 1.05 kg. +1.5 lt. de agua + 1.7 kg. fruta | 12 bolsas x 1.05 kg 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   | <b>YOGUMIX 40</b>        | Yogur deshidratado en polvo.                                                                          | 40 gr.       | 4 bolsas de 2 kg. c/u |  |
| 2980   | <b>YOGUMIX GRIEGO 40</b> | Polvo aromatizante para helado con sabor a yogur clásico, ideal para un helado cremoso y refrescante. | 40 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   | <b>FRUCTOSOFT</b>  | 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. |  |
| 2000   | <b>CREMIX 70</b>                                                                                    | Complemento con grasas vegetales que mejora la mezcla base de leche, aportando cuerpo y plenitud sin alterar el volumen ni contener grasas hidrogenadas. | 4 bolsas de 2 kg. c/u. |  |

## LÍNEA PRONTO



| Código | Producto                                                                                                           | Descripción                                                                               | Dosis Kg. mix                       | Presentación               | Método de elaboración                                                                 |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 2738   | <b>CHOCOLATE SANTO DOMINGO</b>  | Base elaborada con una selección de cacaos que confieren al helado un gran aroma y color. | 1800 gr.+ 2.2 lts de agua caliente. | 8 bolsas de 1.8 kg. c/u.   |  |
| 1993   | <b>PRONTO LIMONE SICILIA</b>                                                                                       | Producto completo con el sabor de los auténticos limones sicilianos.                      | 1,25 kg. + 2.5 lts de agua fría     | 12 bolsas de 1.25 kg. c/u. |  |
| 3380   | <b>PRONTO UVA FRAGOLA</b>                                                                                          | Sorbete color morado, de una variedad específica de la uva.                               | 1,25 kg. + 2.5 lts de agua fría     | 12 bolsas de 1.25 kg. c/u. |  |



# INGREDIENTES A BASE DE CACAO

| Código | Producto                                                                                                                  | Descripción                                                                                                                                   |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4001   | <b>CACAO DEL<br/>HELADERO<br/>22/24</b>  | 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 <small>g x Kg MIX</small> | Presentación               | Mét. elaboración                                                                                                                                                    |
|---------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 60 gr.                          | 4 fundas de<br>2.5 kg. c/u |   |



SET PASTA + VETEADO

LINEA  
GOLOSA

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

Pasta (80 gr.) + Veteado  
(a gusto).



| Código | Producto                 | Descripción                                                                                                                                                                               | Dosificación       |                   | Presentación                                                          |
|--------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|        |                          |                                                                                                                                                                                           | Pasta              | Veteado           |                                                                       |
| 1448   | <b>BON BON R</b>         | 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   | <b>BON BON AL COCO</b>   | 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   | <b>CHERRY CHIC</b>       | Contiene un veteado de amareñas, que también puede ser utilizado como pasta, y un veteado de chocolate enriquecido con trocitos de Amaretti.                                              | 100gr.             | 100 gr.<br>90 gr. | Pasta de 4 kg. +<br>veteado de 4 kg. +<br>veteado de 3,5 kg.          |
| 2910C  | <b>CREME BRULÉÉ</b>      | 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 k g. +<br>veteado de 5.5 kg.                             |
| 2658   | <b>CREMA AL WHISKY</b> 🍃 | 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 k                                                     |
| 2364   | <b>LEMON PIE</b>         | 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.<br>50 gr.   | 100gr.            | Pasta de 3,25 kg. +<br>Base ácida de 3,25 kg. +<br>veteado de 3,5 Kg. |
| 3465   | <b>POP CORN</b>          | 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<br>+ veteado de 5 kg.                                 |
| 3453   | <b>RED VELVET</b>        | 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. +<br>2 baldes de veteado<br>de 3 kg. c/u             |
| 2260   | <b>TIRAMISÚ ORO</b>      | Sabor inspirado en el tradicional postre del flan.                                                                                                                                        | 50 gr.             | 60 gr.            | Pasta de 3,5 kg +<br>veteado de 4 kg.                                 |
| 2896   | <b>TRES LECHES</b>       | Inspirado en el tradicional postre latinoamericano, dan como resultado una crema de tres leches.                                                                                          | Consultar recetas. |                   | Veteado de 3,2 kg +<br>300 gr. de pan de<br>España.                   |



# PASTAS SABORIZANTES PARA HELADOS DE LECHE

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

| Código | Pasta                         | Descripción                                                                                                                  | Dosis   | Presentación     |
|--------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------|
| 1233   | <b>AROMA PANNA</b> 🌿          | Sabor crema. Combina perfectamente con stracciatella.                                                                        | 30 gr.  | Botella x 1 Kg.  |
| 1748   | <b>CAFÉ EXPRESO</b>           | Sabor característico a la extracción de 7 gr. de café en 20 segundos.                                                        | 65 gr.  | Balde de 3.5 Kg. |
| 3033   | <b>CARAMELO SALADO</b> 🌿      | Suaves notas de azúcar caramelizado levemente salado.                                                                        | 35 gr.  | Balde de 3.5 Kg. |
| 535    | <b>CIELO AZUL</b> 🌿           | Sabor a caramelo y vainilla de color azul.                                                                                   | 50 gr.  | Balde de 3.5 Kg. |
| 327    | <b>COCO MALASIA</b> 🌿         | Coco tradicional con aroma a pulpa de coco fresco.                                                                           | 100 gr. | Balde de 3.5 Kg. |
| 1145   | <b>CHOCOLATE BLANCO</b>       | Sabor chocolate blanco.                                                                                                      | 80 gr.  | Balde de 3.5 Kg. |
| 2429   | <b>CHEESE CAKE</b>            | Delicada crema de queso.                                                                                                     | 50 gr.  | Balde de 3.5 Kg. |
| 2938C  | <b>DULCE DE LECHE</b>         | Inspirado en el clásico postre argentino, hecho a base de leche y azúcar caramelizada.                                       | 40 gr.  | Balde de 3.5 Kg. |
| 2716   | <b>GIANDUIELLA</b> 🌿          | La clásica combinación de cacao con avellana.                                                                                | 110 gr. | Balde de 3.5 Kg. |
| 336    | <b>MANI SALADO</b> 🌿          | Cremoso maní tostado con gusto ligeramente salado típico de este fruto.                                                      | 80 gr.  | Balde de 3.5 Kg. |
| 150C   | <b>MENTA VERDE</b> 🌿          | Sabor intenso, refrescante y de color delicado.                                                                              | 35 gr.  | Balde de 3.5 Kg. |
| 2823   | <b>NOCCIOLA SABAUDA</b>       | 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   | <b>ORONERO</b> 🌿              | Pasta de la deliciosa galleta.                                                                                               | 50 gr.  | Balde de 3.5 Kg. |
| 318    | <b>PANNA COTTA</b>            | El famoso postre de la tradición italiana ahora es el sabor de un helado.                                                    | 50 gr.  | Balde de 3.5 Kg. |
| 1024ME | <b>PASAS AL RON</b> 🌿         | Mezcla de uvas pasas y ron de caña de azúcar.                                                                                | 65 gr.  | Balde de 3.5 Kg. |
| 789    | <b>PESTO PISTACHO</b>         | 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   | <b>PISTACHO NATURA</b> 🌿      | Pasta de pistacho puro, de sabor limpio, levemente tostado y salado                                                          | 80 gr.  | Balde de 3.5 Kg. |
| 910C   | <b>PISTACHO ORO</b>           | Crema de pistacho de color verde claro.                                                                                      | 95 gr.  | Balde de 3.5 Kg. |
| 2158   | <b>TIRAMISÚ SIN ALCOHOL</b> 🌿 | 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   | <b>VAINILLA FRENCH</b>        | 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   | <b>VAINILLA MADAGASCAR</b> 🌿  | 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 gourmet y versátiles, diseñada para conquistar a los paladares más exigentes.*

*Ideales como veteado, para rellenar conos o incorporarlas en diversas recetas. También son perfectas para preparar creminos irresistibles directamente en las vaschettas, logrando un sabor y textura excepcionales.*

**Nuestra línea Amoretta, siempre permanece cremosa y versátil a cualquier temperatura de servicio y elaboración.**



| Código | Producto                        | Descripción                                                      | Dosificación | Presentación   |
|--------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|
| 3243   | <b>Amoretta</b>                 | La tradicional combinación de avellana y cacao.                  | A gusto.     | Balde 2 x 4 Kg |
| 3278   | <b>Amoretta Rock</b>            | Crema de chocolate y avellanas con wafer y granillo de avellana. | A gusto.     | Balde 2 x 4 Kg |
| 3301   | <b>Amoretta Caramelo Salado</b> | Crema Amoretta con sabor a caramelo.                             | A gusto.     | Balde 2 x 4 Kg |
| 3244   | <b>Amoretta Pistacho</b>        | Crema de pistacho con sabor delicado.                            | A gusto.     | Balde 2 x 4 Kg |
| 3361   | <b>Amoretta Banana</b>          | Crema Amoretta con sabor a banana.                               | A gusto.     | Balde 2 x 4 Kg |





## VARIEGATOS

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

| Código | Producto                  | Descripción                                                                               | Dosis / Kg.mix | Presentación     |
|--------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|
| 2320C  | <b>DULCE DE LECHE</b>     | Crema de leche cocida argentina.                                                          | Al gusto.      | Balde de 3.5 Kg. |
| 2131   | <b>MÁLAGA SUPERIORE</b> 🌿 | Veteado de pasas andaluzas aromatizado con ron.                                           | Al gusto.      | Balde de 3.5 Kg. |
| 1986   | <b>MEGAMARENA</b> 🌿       | Elaborado con cerezas italianas enteras.                                                  | Al gusto.      | Balde de 3.5 Kg. |
| 2652C  | <b>MARACUYÁ</b> 🌿         | Delicadamente ácido, de color amarillo natural con semillas de Maracuyá y textura fluída. | Al gusto.      | Balde de 3.5 K   |
| 2868   | <b>ORONERO</b>            | Crema chocolate fondente extra negro con trozos de la galleta original.                   | Al gusto.      | Balde de 5.5 Kg. |
| 1988   | <b>SUPERSTRACCIATELLA</b> | Cobertura de chocolate amargo, efecto crocante.                                           | Al gusto.      | Balde de 4 Kg.   |
| 2966   | <b>TOFFE</b>              | Sabor a caramelo.                                                                         | Al gusto.      | Balde de 3.5 Kg. |
| 2365   | <b>TORTA AL LIMONE</b>    | 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   | <b>FRUTOS DEL BOSQUE</b> | 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

## 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



## 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





**Aromitalia**

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

### **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 /aromitaliaiperu