

# *Aromitalia*

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

## CATÁLOGO DE PRODUCTOS





# ÍNDICE

3	<b>El helado como pasión familiar</b> Made in Torino
4	<b>Bases para Helados de Leche</b>
6	<b>Bases para Helados de Frutas</b>
8	<b>Base Cocktail</b>
9	<b>Línea Kampai</b> Base para Helados Soft
10	<b>Línea Pronto / Sabores en Polvo</b>
11	<b>Indispensables</b> Ingredientes a Base de Cacao

12	<b>Línea Golosa</b>
14	<b>Pastas Saborizantes para Helados de Leche</b>
16	<b>Pastas Saborizantes para Helados Frutales / Set Cítricos</b>
17	<b>Variegatos</b>
19	<b>Línea Amoretta</b>
21	<b>Crumbles</b>
22	<b>Aromitalia en el mundo</b> Filial Perú



# 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.




## Doppia Panna Olandese DPO Master 50 F



Base sin grasas vegetales hidrogenadas, óptima para los heladeros artesanos que aman administrar por sí solos la calidad organoléptica y técnica de su producción.

Su composición, hace que se retrase el proceso de cristalización en fase de fabricación, mantenimiento y servicio.

Código	Dosificación	Presentación	Método de elaboración
995	35 gr. / Kg.	8 bolsas de 2 kg. c/u	



# 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.	
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.	





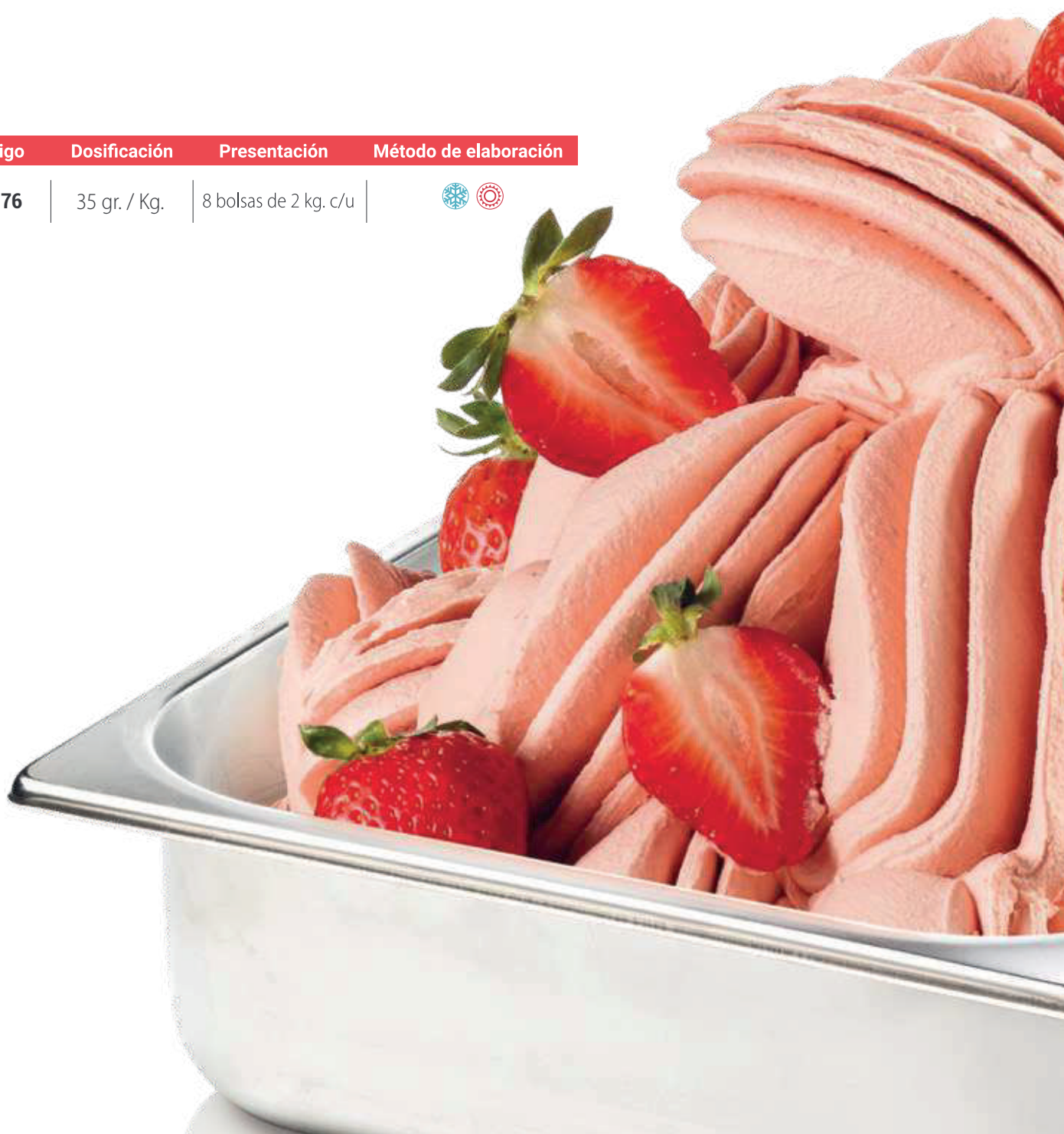




## Doppia Base Frutta DPO Master 50 Tuttovegetale C/F SGI 🌱

Base sin grasas añadidas ni lactosa.  
Fácilmente personalizable. Su composición  
retrasa el proceso de cristalización en la fase de  
mantecación, mantenimiento y servicio.

Código	Dosificación	Presentación	Método de elaboración
2376	35 gr. / Kg.	8 bolsas de 2 kg. c/u	 







# BASES PARA HELADOS DE FRUTAS

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



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.	 
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 espaturabilidad 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.).		








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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1,05 kg + 3 lt. de leche.</li> <li>• 1,05 kg. +1,5 lt. de agua + 1,7 kg. fruta.</li> </ul>	12 bolsas x 1,05 kg c/u	

## BASE PARA HELADOS SOFT

Bases en polvo para máquinas de helado Soft. De fácil preparación, solamente requiere agregar leche fluída. Se obtiene un helado de estructura liviana, cremosa y más cálido al paladar.



Código	Producto	Descripción	Presentación	Método de elaboración
2904	<b>BASE VERO GELATO SOFT</b>	Base neutra para helado suave. De fácil preparación, solamente requiere agregar leche entera y sabor. Se obtiene un helado de estructura liviana, cremosa y más cálido al paladar.	12 bolsas de 820 gr. c/u.	

## LÍNEA PRONTO

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



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.	❄️

## 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.	

## INGREDIENTES A BASE DE CACAO

Aporta un sabor equilibrado y un color profundo al helado artesanal.



### Cacao del heladero 22/24 🌱

Código	Descripción	Dosis	Presentación	Método de elaboración
4001	Mezcla de las preciadas y aromáticas calidad de cacao, de gusto pleno y color muy oscuro en el terminado con el 22-24% de manteca de cacao.	60 gr.	4 fundas de 2.5 kg. c/u	 



SET PASTA + VETeadO

## CIOCCOLATO CON Novedad TORRONE

La armonía del chocolate con leche, la miel y el turrón: un helado de chocolate enriquecido con un cremoso veteado de chocolate con leche y decorado con crujientes trozos de turrón. Un equilibrio perfecto entre dulce y crocante.

Set Código

3497

Presentación

Pasta de 3.5 Kg. + Veteado de 3,5 Kg.

Dosificación

80 gr. Pasta + 80 gr. Veteado

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	CHERRY CHIC	Contiene un veteado de amarenas, que también puede ser utilizado como pasta, y un veteado de chocolate enriquecido con trocitos de Amaretti.	100gr.	100 gr. 90 gr.	Pasta de 4 kg. + veteado de 4 kg. + veteado de 3,5 kg.
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.
2260	TIRAMISÚ ORO	Sabor inspirado en el tradicional postre del flan.	50 gr.	60 gr.	Pasta de 3,5 kg + veteado de 4 kg.



# 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.	100 gr.	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.

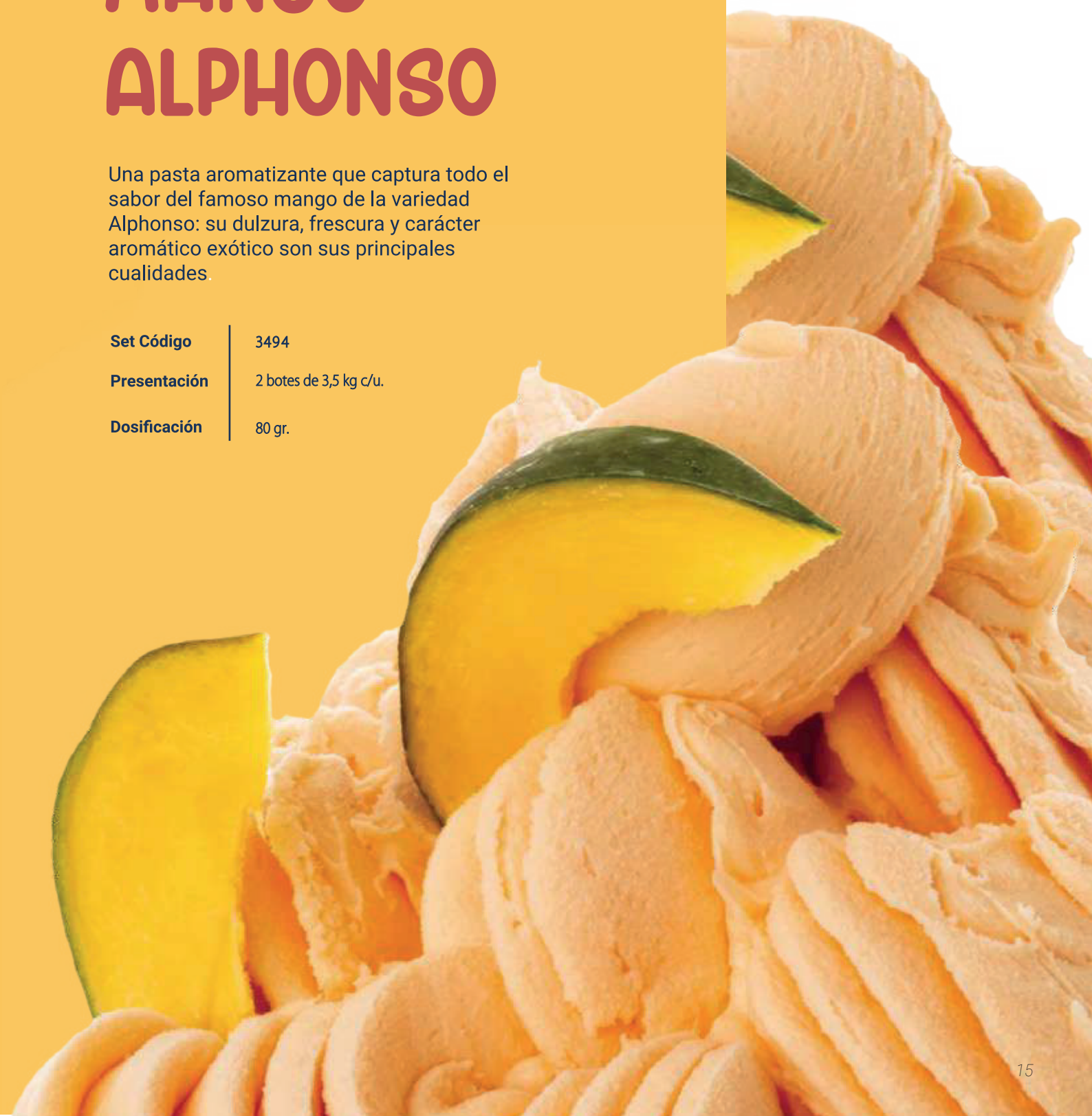


PASTA SABORIZANTE

# MANGO ALPHONSO

Una pasta aromatizante que captura todo el sabor del famoso mango de la variedad Alphonso: su dulzura, frescura y carácter aromático exótico son sus principales cualidades.

Set Código	3494
Presentación	2 botes de 3,5 kg c/u.
Dosificación	80 gr.



## 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.
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 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.

VARIEGATO FRUTA GOLOSA

# Mirtillo

Un fino variegato de arándano semi-confitado ,  
enriquecida con deliciosos arándanos enteros.  
Su intenso sabor afrutado se combina con una textura  
irresistible, creando un efecto único en el paladar.

Este variegato de arándanos transformará tus  
creaciones de helado en creaciones originales  
y refinadas.

Set Código	3518
Presentación	2 baldes de 3.5 kg.
Dosificación	A gusto.





## VARIEGATOS

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

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

Código	Producto	Descripción	Dosis / Kg.mix	Presentación
3169	FRUTOS DEL BOSQUE	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.
3169	ARÁNDANOS	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.



# 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
3244	<b>Amoretta Pistacho</b>	Crema de pistacho con sabor delicado.	A gusto.	Balde 2 x 4 Kg





# Amoretta

## DUBAI

### EL SABOR MÁS EXQUISITO DEL ORIENTE

UN VIAJE DE PLACER QUE COMBINA PISTACHE,  
CHOCOLATE Y UN TOQUE DE MAGIA ORIENTAL.

CON CROCANTE KATAIFI

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

**AMORETTA DUBAI**

Código 3565 | Presentación 2 x 4 Kg



**IDEAL PARA PREPARAR  
DELICIOSOS CREMINOS**



# Crumbles

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. 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. 3536 CHOCOLATE

Crumble con el característico sabor aromático del chocolate, siempre crujiente y apto para cualquier uso. ***Ideal para preparaciones en combinación con: con chocolate, naranja, frutos rojos, frutos secos y vainilla.***

Presentación: 2 botes de 2,7 kg.

## 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: vainilla, chocolate frutos secos y queso.***

Presentación: 2 botes de 2,7 kg.

## CRUMBLE // Cod. 3539 FRUTOS DEL BOSQUE

Crumble con su característico sabor dulce y afrutado perfecto para recetas sorprendentes y coloridas. ***Ideales para preparaciones en combinación con: chocolate, vainilla, quesos untados con notas ácidas, pistache, frutos tropicales, chantilly.***

Presentación: 2 botes de 2,7 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  
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 Gıda 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 /aromitaliaperu