

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

CATÁLOGO DE PRODUCTOS





ÍNDICE

3	El helado como pasión familiar Made in Torino	12	Línea Golosa
4	Bases para Helados de Leche	14	Pastas Saborizantes para Helados de Leche
6	Bases para Helados de Frutas	16	Pastas Saborizantes para Helados Frutales / Set Cítricos
8	Base Cocktail	17	Variegatos
9	Línea Kampai Base para Helados Soft	19	Línea Amoretta
10	Línea Pronto / Sabores en Polvo	21	Crumbles
11	Indispensables Ingredientes a Base de Cacao	22	Aromitalia en el mundo Filial Perú

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.



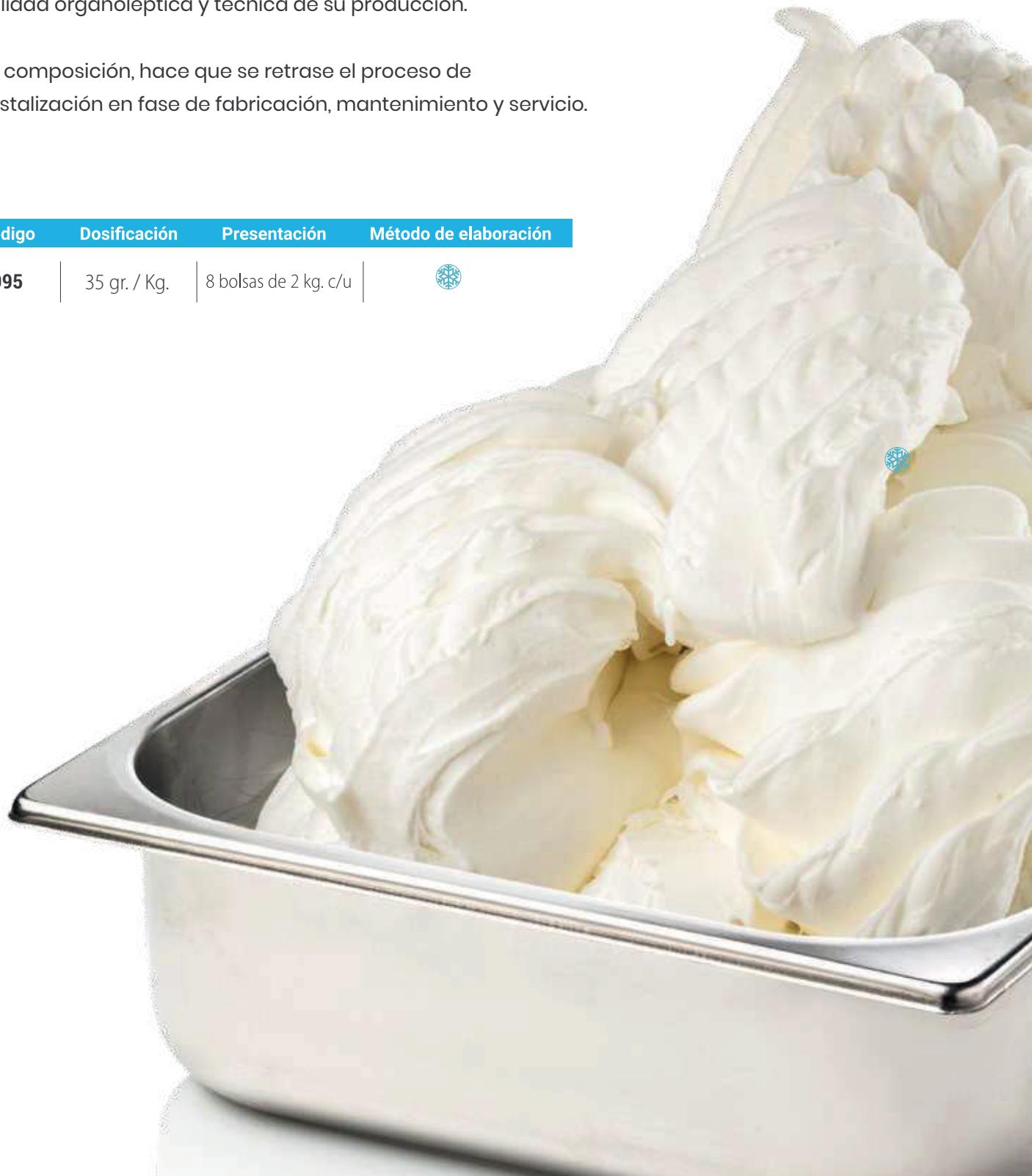


Doppia Panna Olandese DPO Master 50 F

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.	



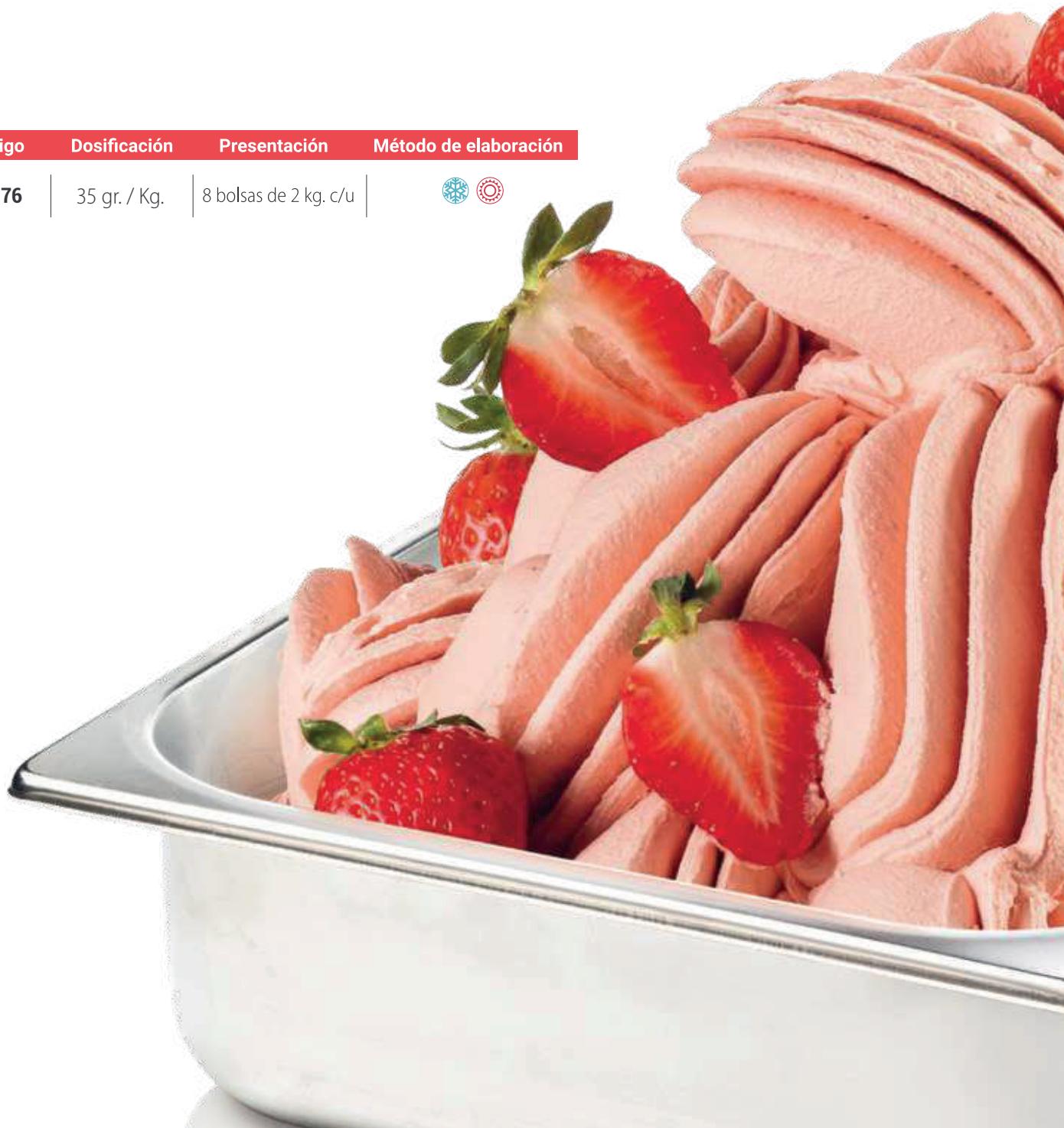


Doppia Base Frutta DPO Master 50 Tuttovegetale C/F SGI

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 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	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	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 cetogénicas.	<ul style="list-style-type: none">• 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	

BASE PARA HELADOS SOFT

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



Código	Producto	Descripción	Presentación	Método de elaboración
2904	BASE VERO GELATO SOFT	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	CHOCOLATE SANTO DOMINGO	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	PRONTO LIMONE SICILIA	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	PRONTO UVA FRAGOLA	Sorbeté 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	YOGUMIX 40	Yogur deshidratado en polvo.	40 gr.	4 bolsas de 2 kg. c/u	
2980	YOGUMIX GRIEGO 40	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	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.	
2000	CREMIX 70	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	 

LINEA
GOLOSA

SET PASTA + VETEADO

CIOCCOLATO CON TORRONE

Novedad

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

LINEA GOLOSA

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.

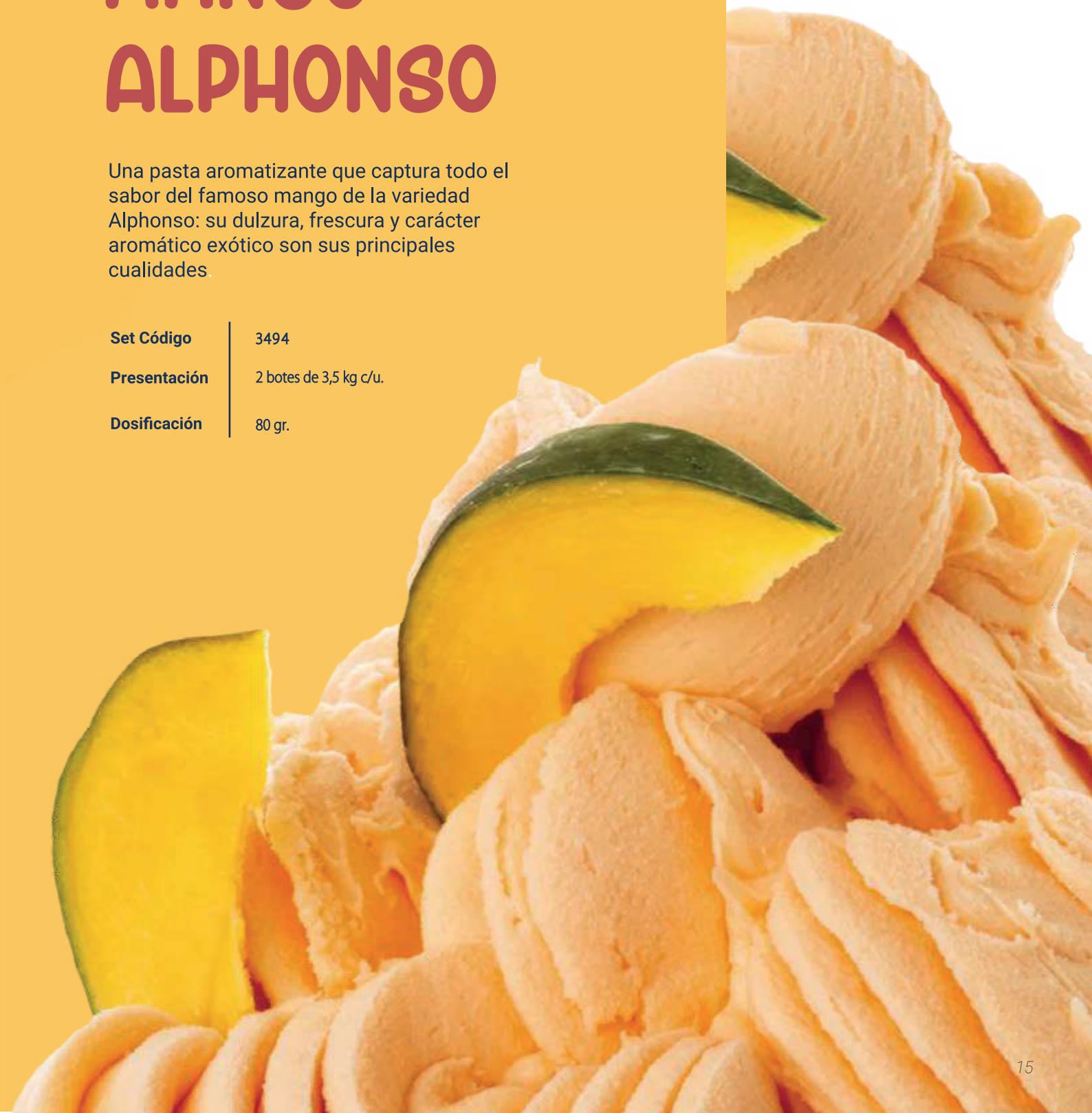
Código	Pasta	Descripción	Dosis	Presentación
1233	AROMA PANNA 	Sabor crema. Combina perfectamente con stracciatella.	30 gr.	Botella x 1 Kg.
1748	CAFÉ EXPRESO	Sabor característico a la extracción de 7 gr. de café en 20 segundos.	65 gr.	Balde de 3.5 Kg.
3033	CARAMELO SALADO 	Suaves notas de azúcar caramelizado 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 	Cremoso 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.	100 gr.	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.

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	SUPERSTRACCIALELLA	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 vetejar, 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 vetejar, 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 llenar 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	Amoretta	La tradicional combinación de avellana y cacao.	A gusto.	Balde 2 x 4 Kg
3244	Amoretta Pistacho	Crema de pistacho con sabor delicado.	A gusto.	Balde 2 x 4 Kg





EL SABOR MÁS EXQUISITO DEL ORIENTE

CON CROCANTE KATAIFI

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

Inspirada en la famosa barra **Chocolate dubai**: la crema **Amoretta al pistache Dubai**, suave, intensa y con una textura aterciopelada, realizada 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. 3540 CARAMELO 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. 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. 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
⬇ /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
⬇ /aromitalia.colombia

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: +52 728 284 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.

Fevziapaşa 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
⬇ /aromitaliaperu





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