Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

INDICE

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

4 **Bases para Helados de Leche**

6 **Bases para Helados de Frutas**

8 **Los Indispensables**

9 **Base Cocktail**

10 **Ingredientes a Base de Cacao**

11 **Línea Kampai**

13 **Sabores en Polvo**

14 **Línea Golosa**

19 **Pastas Saborizantes para Helados de Leche**

20 **Pastas Saborizantes para Helados Frutales y Set Cítricos**

22 **Veteados**

23 **Amoretta**

25 **Las Salsas para Postres - Toppings Cremas Densas**

26 **Aromitalia en el mundo**

EL HELADO COMO PASIÓN FAMILIAR

En Aromitalia invertimos mucho tiempo en seleccionar y combinar las materias primas. Lo hacemos con calma y progresivamente, sin perder la fragancia, hasta lograr fijar en una receta este delicado y nuevo equilibrio.
Estamos orgullosos de contarte que nuestros productos están elaborados a partir de frutas naturales, avellanas, pistachos, y de las especies más selectivas de cacao.
Desde hace 80 años, mantenemos con nuestros distribuidores una relación de confianza, con los cuales compartimos el interés por la calidad de nuestros productos.
Aromitalia conserva las antiguas recetas del helado artesanal italiano para garantizar la promesa a nuestros clientes de ofrecer un helado de calidad, innovando en procesos y nuevas tendencias mundiales.

MADE IN TORINO

Silenciosa y obstinada, como la ciudad de Torino, Aromitalia despierta el interés y el aprecio de todos los heladeros en el mundo por más de medio siglo. Somos conscientes de las dificultades de este antiguo oficio, en el cual el heladero conquista el éxito con su receta propia y su toque especial, que sin dudas lo hacen diferente y delicioso.
La nobleza de nuestros productos se enlaza en colaboración con la receta de los heladeros.
Aromitalia siempre ha innovado en nuevos productos, buscando el delicado equilibrio entre la practicidad del uso y la cuidadosa atención en la experiencia del consumo del helado a la italiana.

BASES PARA HELADOS DE LECHE

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

Elaboradas con materias primas nobles que favorecen la estructura del helado, logrando un producto de excelente calidad y conservando sus características organolépticas a lo largo del tiempo.

Código	Producto	Descripción	Dosis Kg.mix	Presentación	Método de elaboración
2875	**DPO MASTER 50 C Neutra SGA**	Facilmente personalizable. Su composición, retrasa el proceso de cristalización en la fase de mantecación, mantenimiento y servicio.	3,5 %	8 bolsas de 2 kg c/u	
995	**DPO MASTER 50 F Neutra SGA**	Base sin grasas vegetales hidrogenadas, óptima para los heladeros que aman administrar por si solos la calidad organoléptica y técnica de su producción.	3,5 %	8 bolsas de 2 kg c/u	

la
Dpo

BASES PARA HELADOS DE FRUTAS

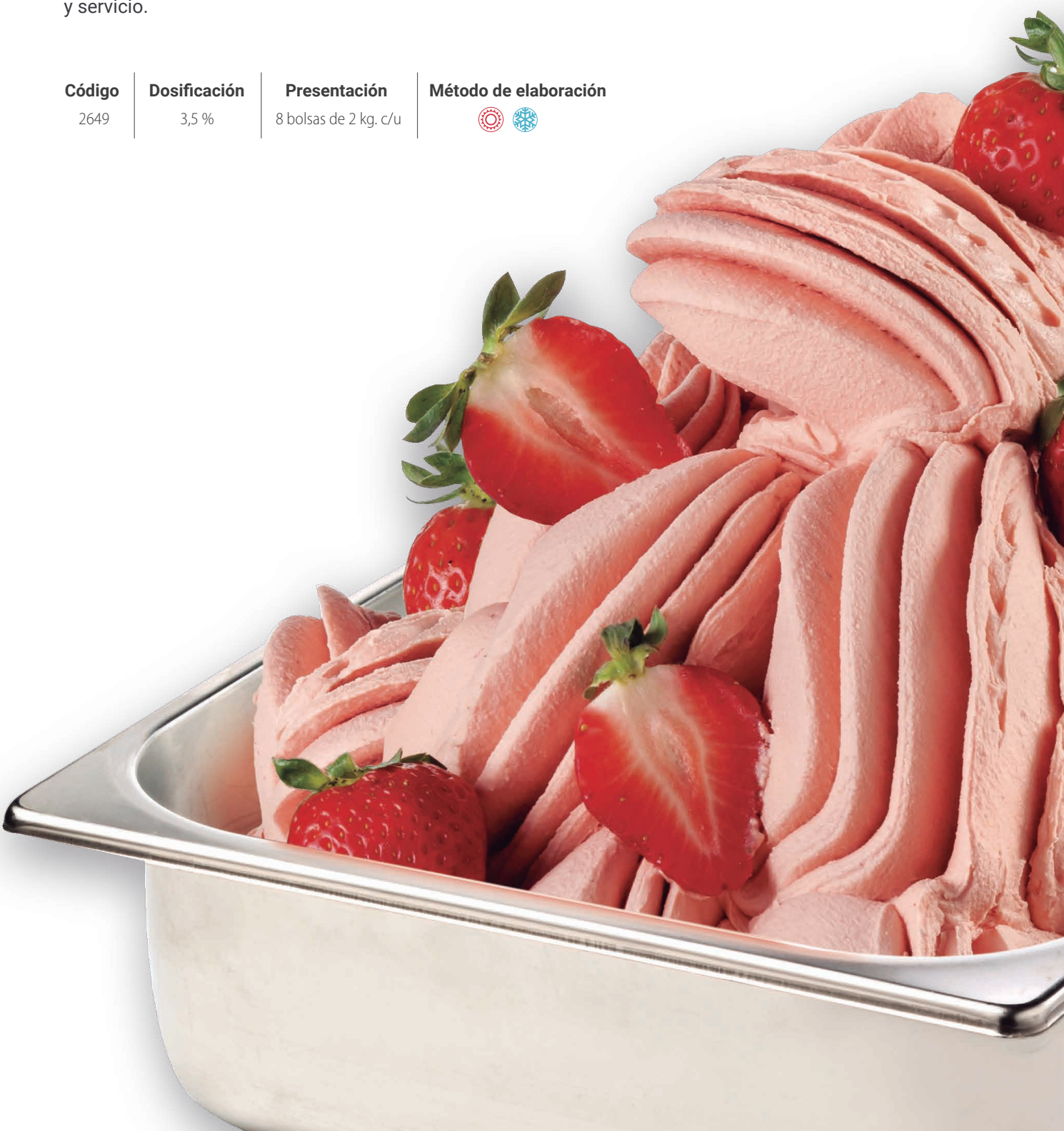
Las bases para helados frutales se ajustan perfectamente a cada receta de sorbetes helados, elaboradas sin grasas añadidas.

Código	Producto	Descripción	Dosis Kg.mix	Presentación	Método de elaboración
2397	**DBF SUPER 100 TUTTOVEGETALE**	Base sin grasas añadidas, ni proteinas lácteas.	7,5 %	8 bolsas de 2 kg c/u	

Doppia Base Frutta
DBF Master 50

Fácilmente personalizable. Su composición retrasa el proceso de cristalización en la fase de mantecación, mantenimiento y servicio.

Código	Dosificación	Presentación	Método de elaboración
2649	3,5 %	8 bolsas de 2 kg. c/u	



LOS INDISPENSABLES

Productos técnicos que permiten mejorar la consistencia general del helado.

Código	Producto	Descripción	Presentación
1503	**CREAMWHIP**	Se utiliza para la elaboración de mousses heladas y en los casos en los que se requiera un helado más liviano.	4 bolsas de 2 kg c/u.
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.
2964-CO	**GRAN MOUSSE**	Base lista para elaboracion de mousse sabor neutro.	4 bolsas de 2 kg c/u.

BASE COCKTAIL

¡Un happy hour en tu heladería!

Doppia Base Cocktail

Por medio de la composición innovadora de la Doppia Base Cocktail, se logra en el helado una gran capacidad para extenderlo, más estabilidad y mayor duración en la vitrina, a pesar de que contenga alcohol y azúcares.
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 también las personas intolerantes a la lactosa.
Esta base te permite recrear en tus helados los sabores de variadas bebidas.

Código	Dosis / Kg mix	Presentación	Método de elaboración
1016	7 %	8 bolsas de 2 kg. c/u	

INGREDIENTES A BASE DE CACAO

Código	Producto	Descripción	Dosis / kg mix	Presentación	Método de elaboración
4001	**CACAO DEL HELADERO**	Mezcla de las mejores especies. De color intenso en el helado terminado, de 22% a 24% de manteca de cacao.	60 gr.	4 bolsas de 2.5 kg c/u	
1029	**CACAO CORTES**	Mezcla de cacao seleccionados de centro américa de 22% - 24% en polvo.	65 - 75 gr.	4 bolsas de 2.5 kg c/u	

KAMPAI

SENZA RIMORSO

Nuestra línea Senza Rimorso permite crear un helado de bajo índice glucémico, apto también para diabéticos, de sabor agradable, estructura cremosa y solo requiere el agregado de leche o agua y frutas.

Código	Producto	Descripción	Receta	Presentación	Método de elaboración
1146	**BASE FRUTTA NEUTRA SENZA RIMORSO**	Con grasas 0% trans, lactosa y proteínas lácteas.	980 gr. + 2 l. de agua + 800 gr. fruta	6 bolsas de 980 gr. c/u	❄
2482	**YOGURT b.i.g.**	Yogurt bajo índice glucémico	1,3 kg. + 3 l. de leche	6 bolsas de 1.3 kg. c/u	❄
2482	*Novedad* **VAINILLA b.i.g.**	Vainilla de bajo índice glucémico	1,3 kg. + 3 l. de leche	6 bolsas de 1.3 kg. c/u	❄

b.i.g.* Bajo índice glucémico

SENZA PECCATO

Los productos de la línea senza peccato, permiten crear un helado que respete las exigencias de aquellos consumidores particularmente antentos a la salud y al contenido calórico. 0% de grasas, 0% de azúcares.

Código	Producto	Descripción	Receta	Presentación	Método de elaboración
2459	**BASE FRUTTA SENZA PECCATO (0+0)**	Sin grasas, sin lácteos,. Apto para veganos.	1,1 kg + 1,55 l. de agua + 1,3 kg fruta	12 bolsas de 1,1 kg. c/u	❄
2648	**BASE LECHE NEUTRA SENZA PECCATO**	Sin grasa. Reducido índice calórico	1,1 kg + 2 l .agua	12 bolsas de 1,1 kg. c/u	❄

PASTAS SABORIZANTES SIN AZÚCAR

Permiten crear un helado que respete las exigencias de los consumidores particularmente antentos a la salud.

Código	Pasta	Descripción	Dosis	Presentación
959BR	**PASTA FRESA 0 AZÚCAR**	Pasta saborizante de fresa, sin azúcar añadida.	50 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
962BR	**PASTA VAINILLA 0 AZÚCAR**	Past saborizante de vainilla, sin azúcar añadida.	50 gr.	2 botes de 3,5 Kg.

VETEADOS SIN AZÚCAR

Código	Pasta	Descripción	Dosis	Presentación
965BR	**VETEADO FRUTOS DEL BOSQUE 0 AZÚCAR**	Veteado de frutos rojos, sin azúcar.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
963BR	**VETEADO GIANDUIELLA 0 AZÚCAR**	Veteado de avellana y chocolate, sin azúcar.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
966BR	**STRACCIATELLA 0 AZÚCAR**	Stracciatella sin azúcar.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg

LÍNEA DE PRODUCTOS VEGANOS

Encuentra nuestros productos identificados con el signo:

Pastas saborizantes, productos en polvo y veteados:

2823-EXP Avellana Sabadua | **1449 Bon Bon R** | **327 Coco Malasia** | **1024 Malaga** | **789 Pesto de Pistache**

150C Menta Verde | **2928 Vainilla French S/P** | **1776 Vainilla F** | **3317 Vainilla Madagascar** | **2934C Frutos del B.**

2908C Limón Tahití | **830AC Manzana Verde** | **2839C Fresa** | **1674 Frambuesa** | **2938C Dulce de leche**

1895C Frutos del B. Veteado | **3167 Veteado Goloso Frambuesa** | **1986 Veteado Megamarena**

1988 Super Stracciatella | **4001 Cacao del heladero** | **1029 Cacao cortes**

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
2929	**YOGUMIX 30**	Yogurt en polvo con mayor acidez.	30 gr.	5 bolsas de 1.5 kg c/u	❄
2980	**YOGUMIX GRECO 40**	Yogurt en polvo con el sabor y el cuerpo característico del yogurt griego.	40 gr.	4 bolsas de 2 kg c/u	❄
2968	**QUARK MIX 40**	Ideal para realizar cheese cake.	40 gr.	4 bolsas de 2 kg c/u	❄

QUARKMIX

Sabor queso crema.

LINEA GOLOSA

SET PASTA + VETEADO

Bon Bon al Coco

Una pasta de chocolate blanco que se combina perfectamente con veteado de almendras y coco rallado para un éxito asegurado.

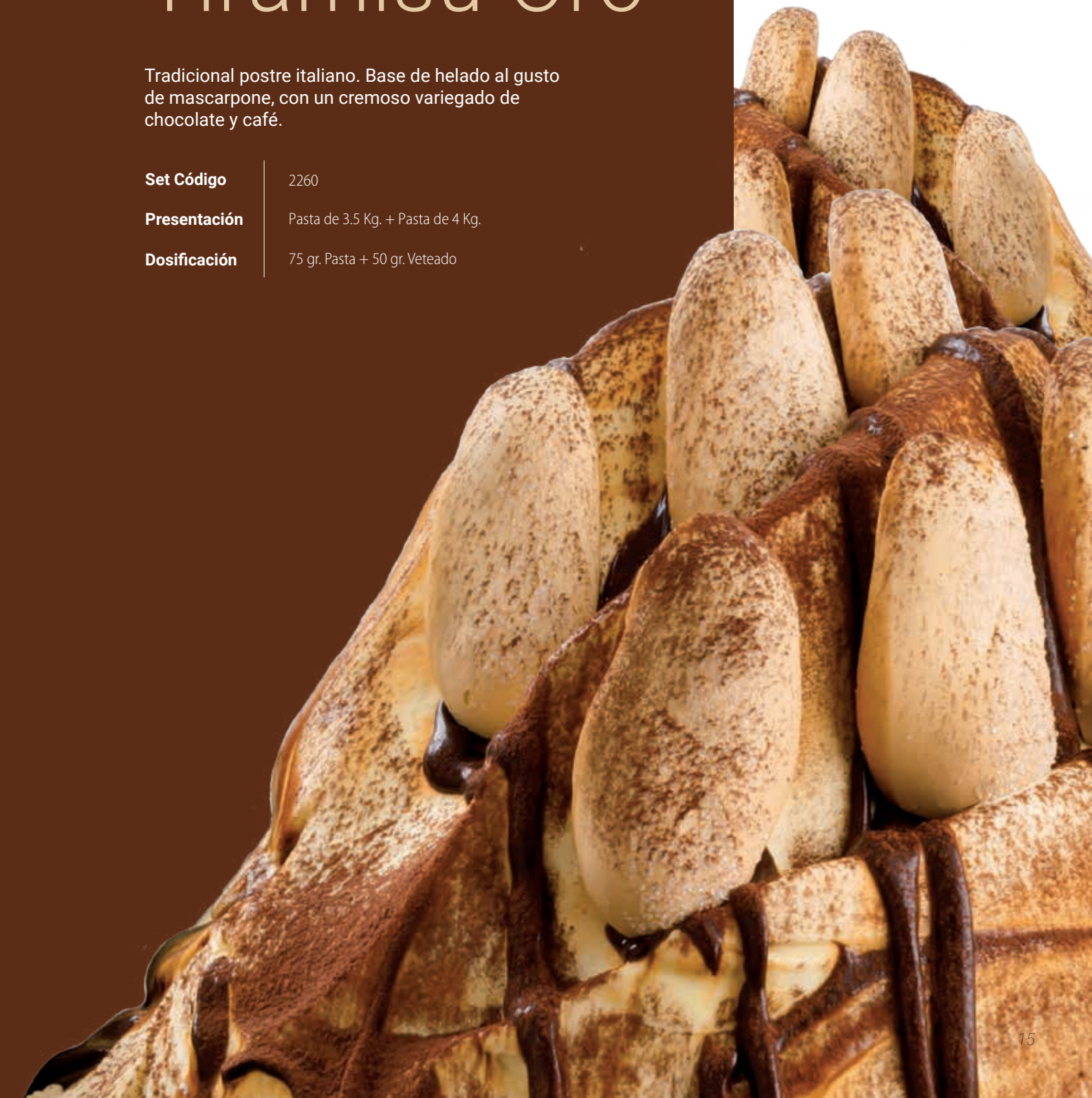
Set Código	1655
Presentación	Pasta de 3,5 kg. + Veteado de 3.5 kg.
Dosificación	110 gr. Pasta + 100 gr. Veteado

SET PASTA + VETEADO

Tiramisú Oro

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

Set Código	2260
Presentación	Pasta de 3.5 Kg. + Pasta de 4 Kg.
Dosificación	75 gr. Pasta + 50 gr. Veteado



SET PASTA + VETEADO

Bon Bon R..

Uno de los best seller de Aromitalia, y además el primer set pasta + veteado producido. El sabor que propone consiste en una pasta de cacao y avellana, con veteado de chocolate, trocitos crocantes de waffer y avellana.

Set Código	1448
Presentación	Pasta de 3,5 Kg. + Veteado 3,5 Kg.
Dosificación	80 gr. (+ 80 gr.)

Código	Producto	Descripción	Dosificación Pasta	Dosificación Veteado	Presentación
1655	**AMERICAN RIDERS**	Set inspirado en la golosina américana más famosa, combina las notas dulces y saladas del cacahuate y el toffee.	80 gr.	80 gr.	1 bote de pasta de 3.5 kg. +1 veteado de 3,5 kg.
2916	**+BUONO**	Una delicada pasta de avellanas combinada con un veteado de chocolate con leche y laminas de waffer crujiente.	110 gr.	125 gr.	1 bote de pasta de 3.5 kg. +1 veteado de 5,5 kg.
3093	***Novedad*** **BROWNIE**	Pasta de chocolate blanco que se combina perfectamente con veteado de almendras y coco rapé para un éxito asegurado.	125 gr.	110 gr.	1 bote de pasta de 3,5 kg. +1 veteado de 3 kg.
2658	**CREMA AL WHISKY**	Sabor al famoso licor irlandés a base de crema de whisky, veteado con una crema que acentúa las notas alcohólicas.	50 gr.	50 gr. + 50 gr. crema	1 bote de pasta + 1 veteado de 3,5 kg. c/u
2910C	**CREME BRULE'**	Sabor al típico postre frances a base de crema y yemas de huevo con un veteado de caramelo crocante.	40 gr.	65 gr.	1 bote de pasta + 1 veteado de 5,5 kg. c/u
2914	**ORONERO**	Delicado sabor a crema, veteado con galleta de cacao y salsa de chocolate obscuro.	50 gr.	80 gr.	1 bote de pasta de 3,5 kg. + 1 veteado de 5,5 kg.
2364	**TORTA AL LIMONE**	Deliciosa crema de limón, enriquecida por crocantes trocitos de pasta brisée en la salsa tradicional del postre.	50 gr. + 50 gr. de base ácida.	100 gr.	1 bote de pasta de 3,5 kg. + base ácida de 3.25 kg + veteado de 3.5 kg.
3325	***Novedad*** **VAINILLA TOFFE & PECAN**	Compuesto por una pasta elaborada a partir de vainas de vainilla madagascar y un veteado con dulces notas de caramelo y nueces de pecan.	35 gr.	70 gr.	1 bote de pasta de 3,5 kg. + 1 veteado de 4 kg.

SET LÍNEA GOLOSA

Tres leches

Inspirado en el popular postre de suramérica,
fantastico sabor, el cuál se produce con “tres leches”:

Set Código	2895-ME
Presentación	Bolsa de base 2 kg + bote de veteado 3,2 kg + bolsa de pan 0,3 kg
Dosificación	Consultar receta.

PASTAS SABORIZANTES PARA HELADOS DE LECHE

Código	Pasta	Descripción	Dosis	Presentación
2256	**ALMENDRA TOSTADA**	Elaborada con almendras levemente tostadas, de un aroma y sabor intenso.	80 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
2823-EXP	**AVELLANA SABAUDA**	Sabor intenso y aromático. Color derivado del tostado de la avellana.	60-70 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
1449	**BON BON R..**	Pasta sabor a cacao y corazón de avellanas.	80 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
3093	**BROWNIE** *Novedad*	Pasta con sabor a chocolate con notas de mantequilla	125 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
1145	**CHOCOLATE BLANCO**	Fino y delicado chocolate blanco.	80 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
327	**COCO MALASIA**	Coco tradicional con aroma a pulpa de coco fresco.	50 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
2938C	**DULCE DE LECHE**	Inspirado en el clásico postre argentino.	50 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1024	**MALAGA**	Pasta sabor a ron con uvas pasas.	65 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
150C	*Novedad* **MENTA VERDE**	Sabor intenso, refrescante y de color delicado.	35 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
789	**PESTO DE PISTACHO**	Pesto de pistache.	100 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
910C	**PISTACHO ORO**	Crema de pistache de color verde claro.	95 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
2712	**PISTAKION** *Novedad*	Sabor a pistacho de intenso sabor tostado y salado.	70 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
238	**TIRAMISÚ** *Novedad*	Sabor típico del famoso postre de orígen italiano, con vino marsala.	80 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
1776	**VAINILLA FRENCH**	Sabor al clásico aroma de la vainilla francesa sin color.	50 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
2928	**VAINILLA FRENCH SIN PUNTOS**	Sabor al clásico aroma de la vainilla francesa sin color. Sin puntos.	50 gr.	2 botes de 3,5 Kg.
3033	*Novedad* **SALTED CARAMEL**	Sabor a caramelo salado	35 gr.	2 botes de 3,5 Kg.

**** Las pastas también pueden utilizarse en pastelería y repostería. Consultar con asesor comercial.***

PASTA

Vainilla Madagascar

Novedad

Una pasta sabor vainilla, elaborada a partir de vainas de vainilla de Madagascar, célebres en todo el mundo por su distintivo e inconfundible sabor.

Set Código	3317
Presentación	2 botes de 3.5 Kg.
Dosificación	35 gr.

PASTAS SABORIZANTES PARA HELADOS FRUTALES

Nuestras pastas frutales conservan y potencializan toda la frescura de las frutas naturales con las cuales fueron elaboradas, calibrando la acidez justa que el helado necesita.

Código	Pasta	Dosis	Presentación
2839AC	**FRESA**	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg
2934C	**FRUTOS DEL BOSQUE**	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
830AC	**MANZANA VERDE**	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.
1674	**FRAMBUESA** ***Novedad***	80 gr.	2 botes de 3.5 Kg.

SET CÍTRICOS

El correcto equilibrio entre la pasta frutal cítrica y la base ácida, permite crear un helado rico en sabor y armoniosamente ácido.

Código	Set Pasta + Base Ácida	Dosificación Pasta / Base Ácida	Presentación
1095C	**MANDARINA**	40 gr. + 40 gr.	2 botes de 3,5 kg c/u
2908C	**LIMÓN TAHITÍ**	40 gr. + 40 gr.	2 botes de 3,5 kg c/u

VETEADOS

Nuestros veteados recrean el gusto y reproducen la misma dulce experiencia sensorial (Pastosa/crocante, caliente/fría, amarga/dulce)

Código	Producto	Descripción	Dosis / Kg.mix	Presentación
2918	**+BUONO**	Veteado de chocolate con leche con trozos de galletas crujientes.	Al gusto.	2 botes de 5,5 Kg.
1446	**BON BON R..**	Aroma y sabor a cacao y avellana. Veteado de textura crujiente con trocitos de avellana.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
3090	**BROWNIE** *Novedad*	Veteado de chocolate enriquecido con pequeños cubos de verdadero brownie.	Al gusto.	2 botes de 3 Kg.
6032	**COPERTURA BIANCA**	Cobertura de chocolate blanco, ideal para paletas	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
2365	**LEMON PIE**	Veteado oleoso a base de chocolate blanco con trocitos de masa sable que darán la textura crujiente al helado.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
2868	**ORONERO**	De color negro intenso, con trocitos de la galleta original.	Al gusto.	2 botes de 5,5 Kg.
1988	**SUPER STRACCIATELLA**	Cobertura extra fina con cacao magro.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
2838	**TRES LECHES**	Recrea el tradicional postre de tres leches con trocitos de bizcocho.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
1895C	**FRUTOS DEL BOSQUE**	Veteado de frutos rojos.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
3167	*Novedad* **VETEADO GOLOSO FRAMBUESA**	Con 40% de fambuesas enteras.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
2652C	*Novedad* **MARACUYÁ CON SEMILLA**	Veteado de maracuyá con frutas y semillas.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
1986	**MEGAMARENA**	Elaborado con cerezas amarenas enteras.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
2966	**TOFFEE** *Novedad*	Veteado de toffe.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
3324	**TOFFEE & PECAN** *Novedad*	Veteado con dulces notas de caramelo y nueces de pecan	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
953103	*Novedad* **STRACCIATELLA SPECULOOS**	Basado en la galleta de canela Speculoos,	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
952903	**STRACCIATELLA CARAMELO SALADO** *Novedad*	Sabor caramelo salado.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
953603	**STRACCIATELLA CRUNCH MALTADO** *Novedad*	Veteado con sabor a chocolate y malta.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
2774	**VETEADO LATTISIMO** *Novedad*	Veteado con sabor lácteo.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.
969BR	*Novedad* **STRACCIATELLA LATTISIMO**	Stracciatella sabor lácteo.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg.

**** Los veteados también pueden utilizarse en pastelería y repostería. Consultar con asesor comercial.***

Amoretta

¡Conoce Amoretta!

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

Pruébalas directamente, viértelas en los conos de helado o úsalas como relleno para tus recetas de pastelería y /o repostería.

Realiza sabrosos creminos alternándolos con capas de helado directamente en la vaschetta.

Descubre todas las ventajas de Amoretta

Cremosa y versátil a cualquier temperatura de servicio y elaboración

Úsalo directamente en la vaschetta para crear sabrosos creminos o como relleno.

Sírvelo como un complemento de tus helados.

AMORETTA

Una línea de cremas con múltiples usos, pensada para todos los gourmets.
Amoretta siempre permanece suave y fácil de usar a cualquier temperatura.

Código	Producto	Descripción	Dosis / Kg.mix	Presentación
3243	**AMORETTA**	La tradicional combinación de avellanas y cacao.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
3244	**AMORETTA PISTACHE**	Crema de pistache de sabor delicado y gran versatilidad.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
3301	*Novedad* **AMORETTA CARAMELO SALADO**	Nueva variedad de caramelo, con marcadas notas de mantequilla, y un sabor ligeramente salado.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.
3361	**AMORETTA BANANA** *Novedad*	Crema con sabor a banana.	Al gusto.	2 botes de 4 Kg.

LAS SALSAS PARA POSTRES - TOPPINGS

Gustos para tu creatividad. Una gama completa que va de los clásicos sabores a las recetas más complicadas. Una colección de sabores y colores para enriquecer con arte y fantasía tu helado.

Código	Producto	Dosis / Kg.mix	Presentación
180	**Salsa de CARAMELO**	Al gusto.	6 botes de 1 Kg. c/u.
185	**Salsa de CHOCOLATE**	Al gusto.	6 botes de 1 Kg. c/u.
2932	**Salsa de FRAMBUESA**	Al gusto.	6 botes de 1 Kg. c/u.
1980	**Salsa de FRUTOS DEL BOSQUE**	Al gusto.	6 botes de 1 Kg. c/u.

FRUTA PARA DECORACIÓN

Código	Producto	Descripción	Dosis / Kg.mix	Presentación
5011	**AMARENATTA FRUTTO INTERO**	Cerezas amarenas enteras.	Al gusto.	2 botes de 5 Kg. c/u.

CREMAS DENSAS

Perfectas para la creación de rellenos en pastelería y repostería.

Código	Producto	Descripción	Dosis / Kg mix	Presentación
6511	**CREMA EXTRA FONDENTE DENSA**	Chocolate denso, semi amargo. Ideal para rellenos. Utilizado en pastelería, repostería, chocolatería, bombonería, y panadería.	Al gusto.	2 botes de 3,5 Kg c/u
6510	**CREMA FARCIGIO DENSA**	Crema densa de avellana con chocolate. Ideal para rellenos. Utilizado en pastelería, repostería, chocolatería, bombonería, y panadería.	Al gusto.	1 bote de 12 Kg.

AROMITALIA EN EL MUNDO

FILIALES

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

ARGENTINA

HELIT S.A.

Mitre 5186 (1650)
San Martín - Buenos Aires

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

BRASIL

AROMITALIA do BRASIL LTDA

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

Tel. +55 47 31452656
brasile@aromitalia.com

MÉXICO

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

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

Tel. +52 722 552 3813
marketing.mx@aromitalia.com
www.aromitalia.mx

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

ESTADOS UNIDOS

Aromitalia USA inc.

7091 Pinnacle Drive Suite E,
Fort Myers.
FL 33907

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

ESPAÑA

Aromitalia Ibérica S.A

Carrer Duran i Reynals 22
Sant Quirze del Valles 08192

Tel. +34 93 7120826
spagna@aromitalia.com

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

HUNGRÍA

Nectar kft.

Károly Király út 145
2040 Budaörs

Tel. +36 23 430002
ungheria@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

TURQUÍA

Naturoma Gida San.Tic.Ltd.Sti.

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

Tel. +90 212 735 37 71
turkey@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

PERÚ

Néctar Perú

Av. Tomás Marsano 2154
Miraflores 15048, Perú

peru@aromitalia.com

COLOMBIA

Natural.It Colombia S.A.S

/aromitalia.colombia
/aromitalialatam

colombia@aromitalia.com

NATURAL.IT COLOMBIA S.A.S.

Tel.317 6610289
colombia@aromitalia.com
/aromitalialatam
/aromitalia.colombia
aromitalia.com.co