

NOVEDADES 2025



Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

LÍNEA GOLOSA

Una experiencia sorprendente

SET PASTA + VARIEGATO

CIOCCOLATO con 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.

CÓDIGO 3497

DOSIFICACIÓN pasta 80 g/kg + veteado 80 g/kg

PRESENTACIÓN 2 x 3,5 kg





LÍNEA GOLOSA

Una experiencia sorprendente

SET PASTA + VARIEGATO

CHURROS

Un símbolo de la **tradición española** cobra vida en un helado con sabor a churros. La pasta recrea las cálidas, suaves y deliciosas notas de los churros, acompañada de un veteado de chocolate con leche.



CÓDIGO 3531

DOSIFICACIÓN pasta 65 g/kg + variegato 90 g/kg

PRESENTACIÓN pasta 3,5 kg · variegato 5 kg



LÍNEA GOLOSA

Una experiencia sorprendente

FRAGOLIZIA



Un helado con sabor a **nata** y **fresas**, elaborado con color y aroma naturales, enriquecido con fresas semiconfitadas.

¡Un producto versátil, ideal para utilizar tanto como pasta saborizante o como veteado!



CÓDIGO 3512

DOSIFICACIÓN pasta 125 g/kg + variegato (pasta 125 g/kg)

PRESENTACIÓN 2 x 4 kg

LÍNEA GOLOSA

Una experiencia sorprendente

SET PASTA + VARIEGATO

Key Lime Pie

*Un helado que captura toda la esencia de la **Key Lime Pie**, la típica tarta de lima. La base ácida reproduce las notas aromáticas y vibrantes de la lima, mientras que el veteado de galleta, con su crujiente granillo, aporta una textura agradable y un sabor envolvente.*

¡Una mezcla de sabores y texturas que evoca este delicioso postre!



CÓDIGO 3522

DOSIFICACIÓN pasta 50 g + b.acida 50 g + variegato 100 g

PRESENTACIÓN pasta 3,25 kg · base acida 3,25 kg · variegato 2 x 3,5 kg



FRUTTA GOLOSA

Una experiencia sorprendente

VARIEGATO

Mirtillo

*Un veteado exquisito de **arándano semiconfitado**, enriquecido con deliciosos arándanos enteros.*

Su sabor intenso y frutal se combina con una textura irresistible, brindando una experiencia única al paladar. Este veteado de arándano transformará tus creaciones de heladería en propuestas originales y sofisticadas.



CÓDIGO 3518

DOSIFICACIÓN recomendada 100g

PRESENTACIÓN 2 x 4 kg



VARIEGATO

Una experiencia sorprendente

VARIEGATO

Pistacho Pistacho

Un variegato de pistacho, que contiene el 30% de pistachos, **transforma tu helado de pistacho y potencia su sabor** para una experiencia más intensa y sorprendente.

Para utilizar correctamente el producto sobre un helado de pistachos, se recomienda reducir la dosis de pasta utilizada tradicionalmente, al menos en un 20%



CÓDIGO 3523

DOSIFICACIÓN recomendada 120g

PRESENTACIÓN 2 x 4 kg.





PASTA SABORIZANTE

Una experiencia sorprendente

PASTA

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. ¡Cada bocado te transporta a tierras lejanas!*



CÓDIGO 3494

DOSIFICACIÓN 80 g/kg.

PRESENTACIÓN 2 x 3,5 kg



Amoretta

Siempre cremosa sin azúcares añadidos

Sin azúcares añadidos No Sugar Added



Cod. 3514

**CREMA AMORETTA
CLÁSICA NSA**

*Crema amoretta original,
la tradicional combinación
de avellanas y chocolate*



Cod. 3516

**CREMA AMORETTA
BIANCA NSA**

*Crema de chocolate blanco,
sabor perfecto y delicado
con notas de leche.*



Cod. 3515

**CREMA AMORETTA
PISTACHO NSA**

*Crema de pistacho,
de sabor delicado y
gran versatilidad..*

¡Para un placer ligero e irresistible!

Aromitalia

DAL 1942. INGREDIENTI DI QUALITÀ

Crumbles

*Deliciosos **crumbles**, listos para usar y perfectos para quienes buscan un toque crocante y versatilidad en pastelería, heladería 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*



Crumbles

CRUMBLE PISTACHO



Crumble de sabor intenso y aromático, siempre crujiente e increíblemente versátil.

Ideal para preparaciones en combinación con: frutos secos, ricotta, frambuesas, miel, café y chocolate.

cod. 3541

CRUMBLE 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, chabacano, frutos secos y vainilla.

cod. 3536

CRUMBLE CAMELO SALADO



Crumble de sabor inusual pero armonioso siempre crujiente y perfecto para recetas tanto refinadas como sorprendentes.

Ideal para preparaciones en combinación con: té, café, vainilla, chocolate, frutos secos y queso.

cod. 3540

CRUMBLE FRUTOS DEL BOSQUE



Crumble con su característico sabor dulce y afrutado perfecto para recetas sorprendentes y coloridas.

Ideal para preparaciones en combinación con: chocolate, vainilla, quesos untables con notas ácidas, pistache, frutos tropicales y chantilly.

cod. 3539



Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

Natural.It Colombia S.A.S.

Parque Logístico Interpark Bodega N° 63-3A. Autopista Bogotá-Medellín, KM 6.7.
Tel. 317 6610289 (Medellín y resto del país) | 314 3023528 (Bogotá y alrededores)
colombia@aromitalia.com | www.aromitalia.com.co