NOVEDADES 2026

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ



SABORES Y EXPERIENCIAS DE TODO EL MUNDO...

2026 se abre con un viaje de sabor que celebra la creatividad y el descubrimiento.

Las nuevas propuestas nacen del encuentro entre tradición y curiosidad, reinterpretando de forma artesanal algunos de los sabores icónicos del mundo.

Desde los refinados macarons franceses en sabores Frutos del Bosque y Pistacho, hasta el aroma envolvente del portugués Pastel de Nata; desde las notas intensas del fruto brasileño del Açaí hasta la dulzura argentina de los Alfajores.

El strudel austríaco evoca la calidez sencilla de los postres caseros.

Amoretta Dubai Reverse: una elegante combinación de crema Amoretta Black y crujientes hilos de pasta kataifi sin gluten, pensada para decorar el helado de pistacho y recrear un auténtico chocolate Dubái al pistacho.

Completan la línea de variegatos Frutta Golosa el nuevo sabor Mango, ricos en auténticos trozos de fruta.

Las novedades de este año invitan a dejarse inspirar y a vivir una temporada con una mirada auténticamente internacional.



...EN TU TARRINA

Aromitalia
DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

Macaron



Dos sabores, dos armonías de placer:
Frutos del Bosque y Pistacho se encuentran en
una cremosidad aterciopelada, enriquecida con vetas y
crujientes trozos de macaron.
Un refinado juego de texturas y aromas.

Frutos del bosque

Código: 3612
Dosificación: 80g/kg + 90g/kg
Presentación: 3,5kg + 4kg

Pistacchio

Código: 3621
Dosificación: 80g/kg + 90g/kg
Presentación: 3,5kg + 4kg





PASTEL DE NATA

IL DOLCE ICONA PORTOGHESE SI FA GELATO!



Inspirado en el célebre postre de Lisboa. Contiene toda la riqueza y la delicadeza de la tradición portuguesa.

Una base cremosa de color amarillo anaranjado, con notas de crema de huevo y un ligero toque de canela, se encuentra con un variegato ámbar de sabor a caramelo tostado.

Las inclusiones crujientes aportan textura y convierten cada degustación en un auténtico viaje por los sabores de Lisboa.



Pastel de nata

Código: 3605
Dosificación: 65g/kg + 100g/kg
Presentación: 3,5kg + 5,5kg



ALFAJORES

LA TRADIZIONE ARGENTINA SI FA GELATO



Un homenaje al icónico alfajor argentino:
La pasta de dulce de leche presenta un atractivo color marrón con cálidos matices anaranjados.
El variegato de chocolate, enriquecida con crujientes trozos de galleta, realza el sabor y ofrece una armoniosa combinación de texturas. Convirtiendo cada degustación en un viaje por la tradición repostera argentina.

Alfajores

Código: 3608
Dosificación: 100g/kg + 100g/kg
Presentación: 2 x 3,5kg





Strudel

La tradizione austriaca



Inspirado en el célebre postre austríaco, encierra toda la bondad y el aroma de la tradición.
Una pasta cremosa de color amarillo ámbar, con delicadas notas de manzana y canela, se une a un variegato rico en trocitos de manzana, granillo de avellanas y fragmentos de hojaldre.
Un sabor envolvente y familiar, con aroma a hogar.

Strudel

Código: 3615
Dosificación: 50g/kg + 80g/kg
Presentación: 3,5kg + 5,5kg





AÇAÌ SOFT

DIRETTAMENTE DALLA FORESTA AMAZZONICA



Déjate envolver por la intensidad del Açaí, el tesoro saludable de la Amazonía, que trae consigo toda la energía y el encanto de la selva tropical.
Un helado de sabor único, aterciopelado y ligeramente ácido, ofrece una experiencia exótica e inconfundible.

Açaì Soft

Código: 3574
Dosificación: 1 kg SOFT + 3 kg agua.
Presentación: 8 x 1 kg



Amoretta
DUBAI REVERSE





Amoretta Dubai Reverse

Una versión inédita de la célebre barra Dubai Chocolate: la crema Amoretta Black, intensa y envolvente, se encuentra con el crujiente de los hilos de pasta kataifi sin gluten. Para hacer la experiencia aún más especial, un cremoso helado de pistacho que revela, en cada degustación, un placer completamente nuevo.

Código: 3568
Dosificación: Al gusto
Presentación: 2 x 4kg

Amoretta Dubai

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

Código: 3565
Dosificación: Al gusto
Presentación: 2 x 4kg





VARIEGATO
FRUTTA GOLOSA
mango



Un variegato de la línea Frutta Golosa, pensados para realzar el helado:de color intenso, con un 40 % de mango, rico y aromático, que aporta al helado una nota exótica y fresca, perfecta para combinaciones vivas y contrastes de color y sabor.

Variegato Mango

Código: 3616
Dosificación: Al gusto
Presentación: 2 x 3,5kg



DOPPIA BASE FRUTTA

DBF PREMIUM 200 TUTTOVEGETALE



La Doppiabase Frutta Premium 200, formulada exclusivamente con ingredientes de origen vegetal, ofrece una combinación ideal de facilidad y versatilidad en su uso, garantizando un helado con textura suave y perfectamente cremosa. Libre de lácteos y grasas hidrogenadas, presenta un perfil de sabor neutro que permite una amplia personalización. Además, es apta para procesos tanto en caliente como en frío, adaptándose a diferentes necesidades

DBF PREMIUM 200

Código:2390
Dosificación: 600 gr. DBF + 500 gr. azúcar + 2 lt. agua + 800 gr. fruta fresca + 150 gr. PASTA frutta
Presentación: 8 x 2 kg

OPERETTA

IL CIOCCOLATO VA IN SCENA



Es una experiencia sensorial inspirada en la ópera italiana, que combina el sabor intenso del chocolate con selectas inclusiones de frutos secos y frutas deshidratadas: pistachos, avellanas, anacardos, pasas, albaricoques y arándanos, ofreciendo una armonía sofisticada de sabores, pensada para los paladares más refinados.

Operetta

Código: 3624
Dosificación: 100g/kg
Presentación: 2 x 3,5kg





CRUMBLISS

LIMÓN



Crumble Limón

Crumble con auténtico sabor a limón siciliano.

Siempre crujiente y versátil. Destaca por su sabor intenso e inconfundible.

Ideal para preparaciones combinadas con frutas, quesos y chocolate blanco.

Código: 3557
Dosificación: Al gusto
Presentación: 2 x 2,7 kg

Caffe Arábica



Café premium 100% Arábica liofilizado

Disfruta del sabor intenso y robusto de nuestro café 100% Arábica liofilizado, especialmente seleccionado para la elaboración de un exquisito gelato de café. Aporta una esencia profunda y aromática, ideal para lograr la textura cremosa y densa del auténtico gelato italiano.

Caffe Arábica

Código: 3627
Dosificación: 20g / Kg.
Presentación: 3 x 1 kg





Bases Italo



Las bases Italo están diseñadas para ofrecer máxima funcionalidad, rendimiento y calidad en la elaboración de paletas artesanales. Formuladas con un equilibrio preciso de ingredientes, permiten obtener estructuras cremosas, estables y homogéneas, adaptándose tanto a aplicaciones con leche como a propuestas a base de fruta.

Base Italo Latte

Código:1479
Dosificación: 10%
Presentación: 12 bolsas de 400 gr c/u.

Base Italo Fruta

Código:1481
Dosificación: 10%
Presentación: 12 bolsas de 400 gr c/u.
Apta para veganos.

¡Síguenos en nuestras redes sociales!

AROMITALIA COLOMBIA

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

NATURAL.IT COLOMBIA S.A.S | AROMITALIA COLOMBIA

Parque Logístico Interpark Bodega N° 63-3A. Autopista
Bogotá-Medellín, KM 6.7.
www.aromitalia.com.co

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ