Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

PRODUCTOS PARA HELADO SOFT



Base en polvo para helado

Vainilla soft

Base en polvo predosificada para máquinas de helado soft.

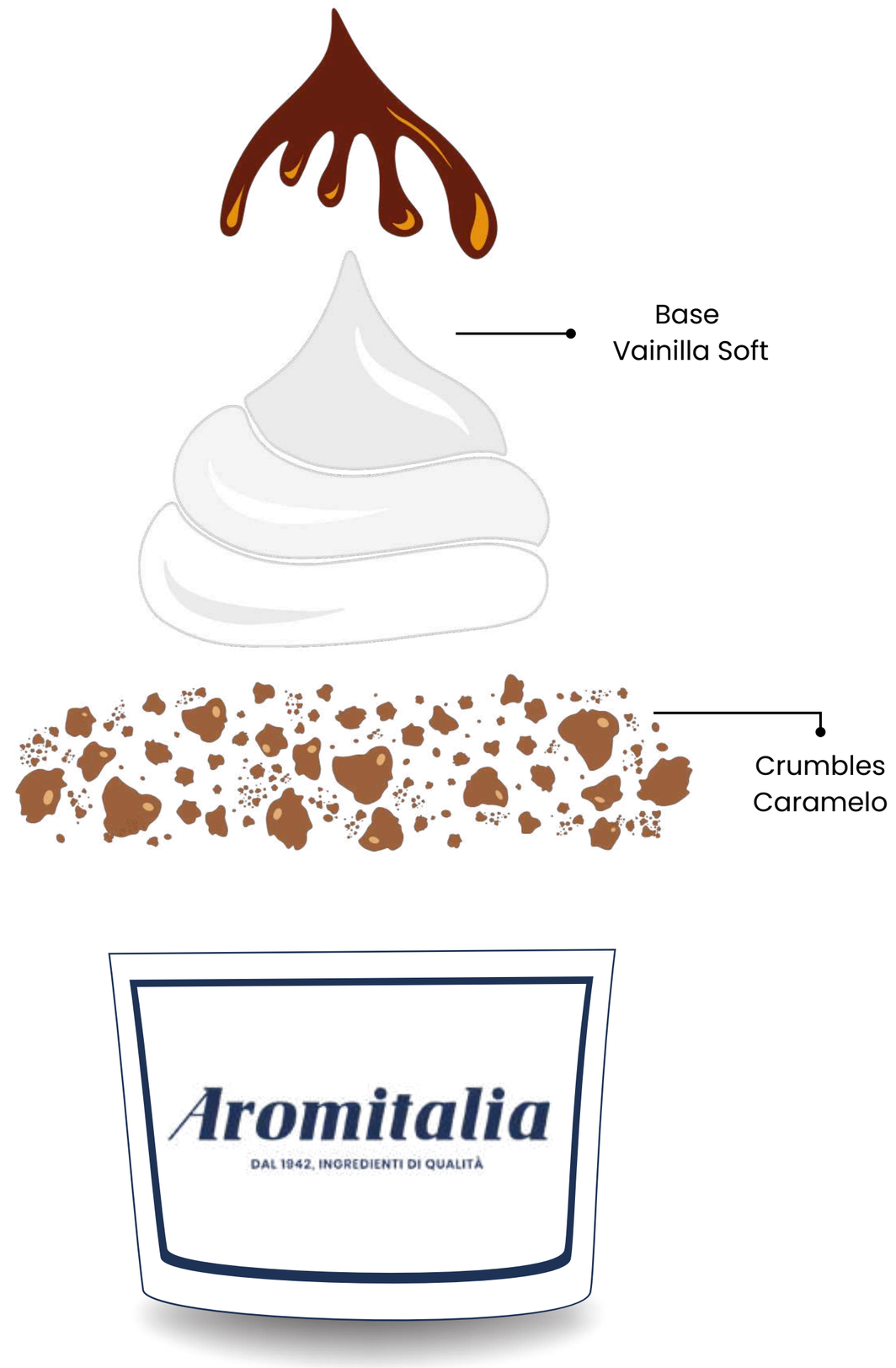
De fácil preparación, solamente requiere agregar leche y azúcar.

Se obtiene un helado de estructura liviana, cremosa y más cálido al paladar.

Sabor: Vaina de vainilla
Modo de elaboración: Frío
Código: 3057
Presentación: 16 bolsas de 600 gr c/u
Modo de preparación: bolsa 600 gr + 600 gr azúcar + 3 litros leche

Elaboración:

Vainilla Soft Tutorial



*Propuesta de combinación de sabores y productos.

Paso a paso para elaboración de helado:

Vainilla soft

Paso 1: Preparación de la mezcla

En un recipiente de mínimo 8 litros de capacidad, vierte 5 litros de leche. Utiliza un mezclador de inmersión (mixer) o turbolicuadora y agrega lentamente en forma de lluvia: 600 de vainilla soft gr + 600 gr azúcar + 3 litros leche. Continúa integrando todos los ingredientes con ayuda del mixer durante 3 minutos, hasta obtener una mezcla completamente homogénea y libre de grumos.

Paso 2: Llenado de tolvas

Vierte la mezcla en las tolvas de la máquina soft, asegurándote de que el nivel supere el sensor mínimo para evitar que la máquina trabaje en vacío.

Paso 3: Producción

Enciende la máquina y selecciona la opción “Auto” (automático).

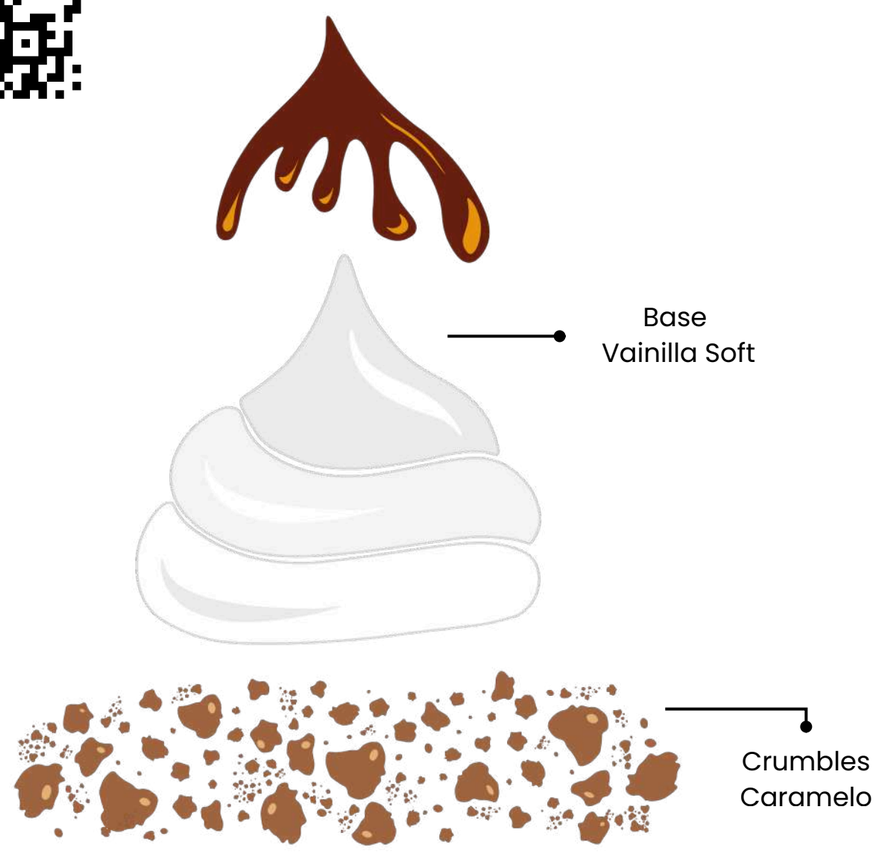
Paso 4: Dispensado

En aproximadamente 10 a 15 minutos, cuando la máquina indique que el producto está listo, baja la palanca con firmeza y haz un movimiento circular para crear el clásico espiral cremoso, deteniendo la palanca rápidamente para un acabado limpio.

Paso 5: Complementa y disfruta

Personaliza tu Vainilla Soft agregando toppings al gusto como Amorettas, Crumbles y/o veteados para crear combinaciones irresistibles y elevar la experiencia del cliente.

Vainilla Soft Tutorial

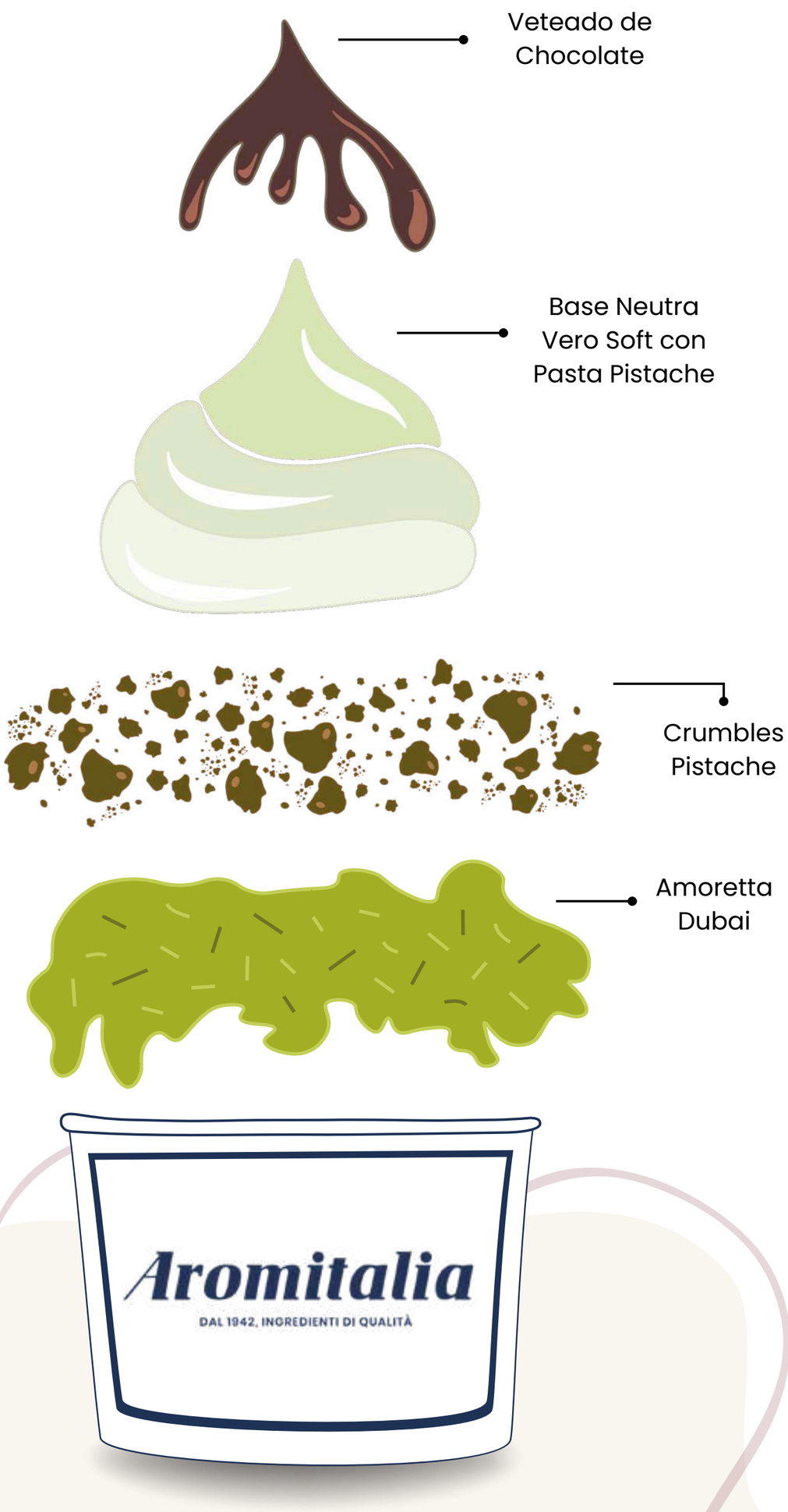


Aromitalia
DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

**Propuesta de combinación de sabores y productos.*

Base en polvo para helado

Base Neutra Vero Gelato Per Soft



*Propuesta de combinación de sabores y productos.

Base neutra para helado suave. Ideal para saborizar con las pastas de leche. (Ej: Pistacho, Tiramisú, Avellana, etc.)

De fácil preparación, solamente requiere agregar leche y sabor.

Se obtiene un helado de estructura liviana, cremosa y más cálido al paladar.

Sabor: Neutro
Método de elaboración: Frío
Código: 2904
Presentación: 12 bolsas de 820 gr c/u
Modo de preparación: bolsa 820 gr + 3 lt leche entera + Sabor

Elaboración:

- Base Neutra Vero Gelato Per Soft Tutorial

Paso a paso para elaboración de helado:

Base Neutra Vero Gelato Per Soft

SABOR PISTACHO

Paso 1: Preparación de la mezcla

En un recipiente de mínimo 6 litros de capacidad, vierte 3 litros de leche. Utiliza un mezclador de inmersión (mixer) o turbolicuadora y agrega lentamente en forma de lluvia: 820 g de Base Neutra Vero Soft y 280 g de pasta Pistakion. Continúa integrando todos los ingredientes con ayuda del mixer durante 3 minutos, hasta obtener una mezcla completamente homogénea y libre de grumos.

Paso 2: Llenado de tolvas

Vierte la mezcla en las tolvas de la máquina soft, asegurándote de que el nivel supere el sensor mínimo para evitar que la máquina trabaje en vacío.

Paso 3: Producción

Enciende la máquina y selecciona la opción “Auto” (automático).

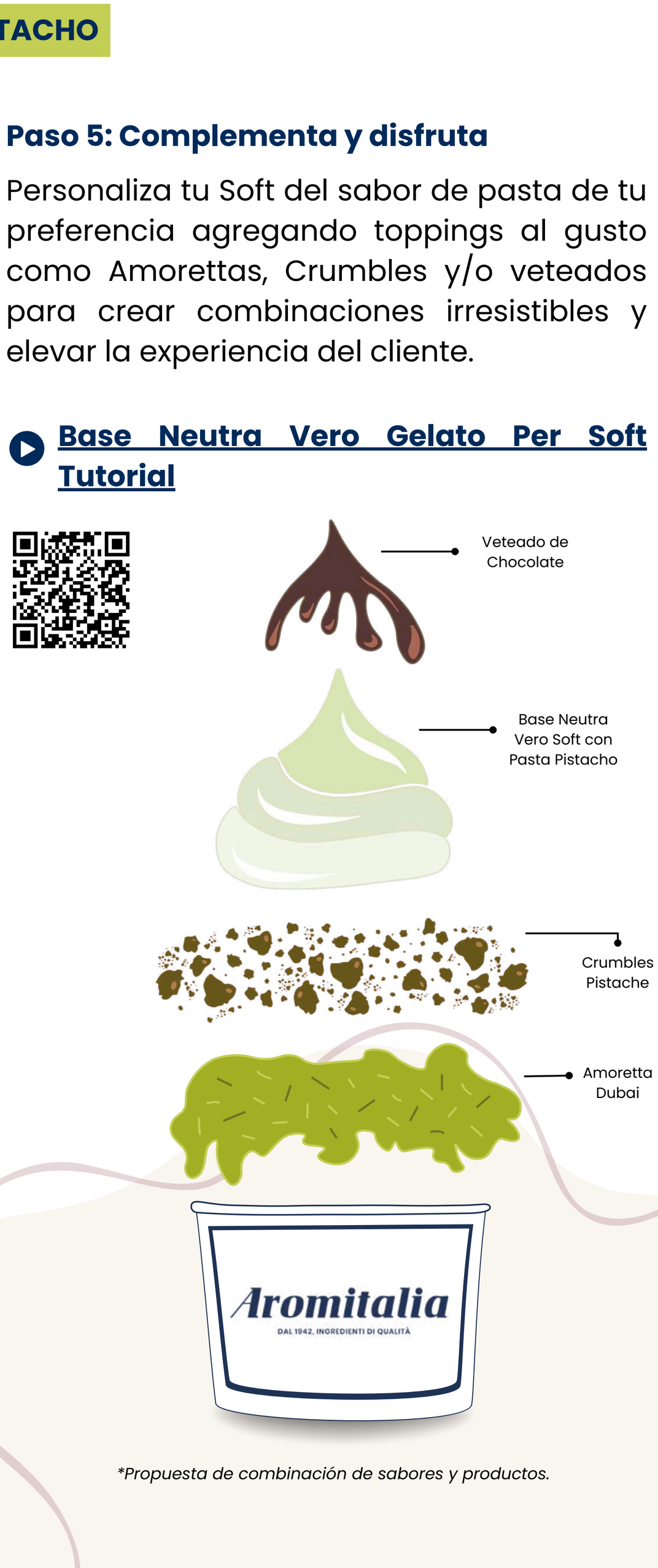
Paso 4: Servir el helado

En aproximadamente 10 a 15 minutos, cuando la máquina indique que el producto está listo, baja la palanca con firmeza y haz un movimiento circular para crear el clásico espiral cremoso, deteniendo la palanca rápidamente para un acabado limpio.

Paso 5: Complementa y disfruta

Personaliza tu Soft del sabor de pasta de tu preferencia agregando toppings al gusto como Amorettas, Crumbles y/o veteados para crear combinaciones irresistibles y elevar la experiencia del cliente.

Base Neutra Vero Gelato Per Soft Tutorial



**Propuesta de combinación de sabores y productos.*

Base en polvo para helado

Açaí Soft

Base en polvo predosificada para máquinas de helado soft.

De fácil preparación, solamente requiere añadir agua.

Se obtiene un helado de textura ligera y cremosa.

Sabor: Açaí.
Modo de elaboración: Frío
Código: 3574
Presentación: 12 bolsas de 1 kg. c/u.
Dosificación: 1000 g + 3 lt agua



*Imagen ilustrativa.

Paso a paso para elaboración de helado:

Açaí Soft

Paso 1: Preparación de la mezcla

En un recipiente de mínimo 6 litros de capacidad, vierte 3 litros de agua. Utiliza una batidora y añade lentamente en forma de lluvia 1000 g de Açaí Soft. Integra los ingredientes durante 3 minutos, hasta obtener una mezcla completamente homogénea y libre de grumos.

Paso 2: Llenado de depósito

Vierte la mezcla en el depósito de la máquina soft, asegurándote de que el nivel supere el sensor mínimo para evitar que la máquina trabaje en vacío.

Paso 3: Producción

Enciende la máquina y selecciona la opción “Auto” (automático).

Paso 4: Extracción

En aproximadamente 10 a 15 minutos, cuando la máquina indique que el producto está listo, baja la palanca con firmeza y haz un movimiento circular para crear el clásico espiral cremoso, deteniendo la palanca rápidamente para un acabado limpio.

Paso 5: Complementa y disfruta

Personaliza tu Acaí Soft añadiendo toppings al gusto como Amorettas, Crumbles y/o veteados para crear combinaciones irresistibles y elevar la experiencia del cliente.



*Imagen ilustrativa.

Productos en polvo

2929 - YOGUMIX 30
Yogurt en polvo con mayor acidez
Presentación: 4 bolsas de 2 kg c/u
Dosis x kg de mix: 30 gr.

2980 - YOGUMIX GRECO 40
Yogurt en polvo con el sabor y el cuerpo característico del yogurt griego.
Presentación: 4 bolsas de 2 kg c/u
Dosis x kg de mix: 40 gr.

2968 - QUARK MIX 40
Yogurt en polvo con el sabor y el cuerpo característico del yogurt griego.
Presentación: 4 bolsas de 2 kg c/u
Dosis x kg de mix: 40 gr.

4001 - CACAO DEL HELADERO
Mezcla de las mejores especies. de cacao.
De color intenso en el helado terminado de 22% a 24% de manteca de cacao.
Presentación: 4 bolsas de 2.5 kg c/u
Dosis x kg de mix: 60 gr.



Complementos

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.



3541 - Crumble Pistacho: *Crumble de sabor intenso y aromático, siempre crujiente e increíblemente versátil.*
Presentación: Botes de 2.7 kg.



3540 - Crumble Caramelo Salado: *Crumble de sabor inusual pero armonioso siempre crujiente y perfecto para recetas tanto refinadas como sorprendentes.*
Presentación: Botes de 2.7 kg.



3539 - Crumble Frutos del Bosque: Crumble con su característico sabor dulce y afrutado perfecto para recetas sorprendentes y coloridas.
Presentación: Botes de 2.7 kg.



3539 - Crumble Limón: *Crumble con auténtico sabor a limón siciliano. Siempre crujiente y versátil. Destaca por su sabor intenso e inconfundible.*
Presentación: Botes de 2.7 kg.



3536 - Crumble Chocolate *Crumble con característico sabor aromático del chocolate, siempre crujiente y apto para cualquier uso.*
Presentación: Botes de 2.7 kg.

Complementos

Amoretta

Línea de cremas de múltiples usos. Amoretta siempre permanece suave y fácil de usar a cualquier temperatura.



3243 - Amoretta Clásica
Original crema de avellana con chocolate.
Presentación: Botes de 4 kg.



3244 - Amoretta Pistacho
Crema de pistacho para helados, muy versátil.
Presentación: Botes de 4 kg.





3244 - Amoretta Caramelo Salado
Nueva variedad de caramelo, con marcadas notas de mantequilla.
Presentación: Botes de 4 kg.

Complementos

Amoretta

Línea de cremas de múltiples usos. Amoretta siempre permanece suave y fácil de usar a cualquier temperatura.



3361 - Amoretta Banana
Crema con sabor a banana.
Presentación: Botes de 4 kg.

33361 - Amoretta Café
Crema Amoretta con notas intensas y marcadas de café.
Presentación: Botes de 4 kg.





3568 - Amoretta Dubai
Inspirada en la famosa barra Chocolate Dubai: la crema Amoretta al Pistacho Dubai. Suave, intensa y con una textura aterciopelada.
Presentación: Botes de 4 kg.

3565 - Amoretta Dubai Reverse
Una versión inédita de la célebre barra Dubai Chocolate: la crema Amoretta Black, intensa y envolvente.
Presentación: Botes de 4 kg.



Complementos

Amoretta
Sin azúcar añadida

Sin azúcar añadida



Línea de cremas de múltiples usos. Amoretta siempre permanece suave y fácil de usar a cualquier temperatura. Sin azúcares añadidos.

3513 - Amoretta Clásica NSA
Original crema de avellana con chocolate. Sin azúcar añadida
Presentación: Botes de 4 kg.





3515 - Amoretta Pistacho NSA
Crema de pistacho para helados, muy versátil.
Presentación: Botes de 4 kg.



3243 - Amoretta White NSA
Crema de pistacho para helados, muy versátil.
Presentación: Botes de 4 kg.

Complementos

VETEADOS FRUTALES



1895C - VETEADO FRUTOS DEL BOSQUE
Veteado de frutos rojos.
Presentación: 2 botes de 3,5 Kg.



2652C - MARACUYÁ CON SEMILLA
Veteado de maracuyá con frutas y semillas.
Presentación: 2 botes de 3,5 Kg.



3167 - VETEADO GOLOSO FRAMBUESA
Con 40% de frambuesas enteras.
Presentación: 2 botes de 3,5 Kg.



1986 - MEGAMARENA
Elaborado con cerezas amarenas enteras.
Presentación: 2 botes de 3,5 Kg.

Complementos

VETEADOS FRUTALES



3518 - VETEADO MIRTLLO - *Novedad*
Un veteado exquisito de arándano semiconfitado, enriquecido con deliciosos arándanos enteros.
Presentación: 2 botes de 3,5 Kg.



3616 - VETEADO MANGO
Con un 40 % de mango, este producto es rico y aromático, aportando una frescura perfecta para crear combinaciones vivas y contrastes marcados tanto en color como en sabor.
Presentación: 2 botes de 3,5 Kg.



2652C - VETEADO FRUTOS DEL BOSQUE NSA
Veteado de maracuyá con frutas y semillas.
Presentación: 2 botes de 3,5 Kg.

Complementos

VETEADOS LÁCTEOS



3491 Ind - VETEADO NOCCIOLA E CACAO - *Novedad*
Una fusión exquisita entre la suavidad envolvente de la avellana y la intensidad del chocolate.
Presentación: 2 botes de 3,5 Kg.



2966 - TOFFEE
Veteado de toffe.
Presentación: 2 botes de 3,5 Kg



2365- LEMON PIE
Veteado oleoso a base de chocolate blanco con trocitos de masa sable que darán la textura crujiente al helado.
Presentación: 2 botes de 3,5 Kg.



3324 - TOFFEE & PECAN
Veteado con dulces notas de caramelo y nueces de pecan.
Presentación: 2 botes de 4 Kg.

Complementos

VETEADOS LÁCTEOS



1446 - +BUONO
Veteado de chocolate con leche con trozos de galletas crujientes.
Presentación: 2 botes de 5,5 Kg.



1446 - +BUONO BIANCO
Veteado de chocolate blanco con leche con trozos de oblea y avellana.
Presentación: 2 botes de 5,5 Kg.



2868 - ORONERO
De color negro intenso, con trocitos de la galleta original.
Presentación: 2 botes de 5,5 Kg.

Complementos

COBERTURAS



952903 - STRACCIATELLA CARAMELO SALADO
Sabor caramelo salado.
Presentación: 2 botes de 3,5 Kg.



1988- SUPER STRACCIATELLA
Cobertura extrafina con cacao magro.
Presentación: 2 botes de 4 Kg.



6032- STRACCIATELLA BLANCA
Cobertura de chocolate blanco
Presentación: 2 botes de 3,5 Kg.



6459- STRACCIATELLA PISTACHO
Cobertura de pistacho.
Presentación: 2 botes de 3,5 Kg.



955503- STRACCIATELLA SIN AZÚCAR
Cobertura de chocolate obscuro sin azúcar.
Presentación: 2 botes de 3,5 Kg.





NATURAL.IT COLOMBIA S.A.S.
Parque Logístico Interpark Bodega No 63-3A.
Autopista Bogotá-Medellín, KM 6.7.

Tel. 317 6610289 / 314 3023528
colombia@aromitalia.com
/aromitalia.colombia
/Aromitalia Colombia