



LE NOVITÀ 2026
NEW FOR 2026

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ



SAPORI ED ESPERIENZE DA TUTTO IL MONDO...

Il 2026 si apre con un viaggio di gusto che celebra la creatività e la scoperta.

Le nuove proposte nascono dall'incontro tra tradizione e curiosità, reinterpretando in chiave artigianale alcuni dei sapori iconici del mondo.

Dai raffinati Macarons francesi nei gusti Limone, Frutti di Bosco e Pistacchio, al profumo avvolgente del portoghese Pastel de Nata; dalle note intense del frutto brasiliano dell'Açaí alla dolcezza argentina degli Alfajores.

Lo Strudel austriaco racconta il calore semplice dei dolci di casa, mentre il variegato Operetta unisce cioccolato e frutta secca in un'armonia ricca e vibrante.

L'Amoretta Dubai Reverse: un elegante connubio tra crema Amoretta Black e croccanti fili di pasta kataifi senza glutine, per decorare il gelato di pistacchio creando un vero cioccolato Dubai al pistacchio.

Completano la linea dei variegati Frutta Golosa i nuovi gusti Mango e Pera, ricchi di autentici pezzi di frutta.

Le novità di quest'anno invitano a lasciarsi ispirare e a vivere una stagione dallo sguardo autenticamente internazionale.

FLAVOURS FROM AROUND THE WORLD...

2026 opens with a journey of flavour that celebrates creativity and discovery.

The new creations are born from the meeting of tradition and curiosity, reinterpreting some of the world's iconic flavours through an artisanal lens.

From refined French Macarons in Lemon, Wild Berries and Pistachio flavours, to the enveloping aroma of Portugal's Pastel de Nata; from the intense notes of Brazil's Açaí fruit to the Argentine sweetness of Alfajores.

Austrian Strudel tells the story of the simple warmth of homemade desserts, while the Operetta swirl combines chocolate and dried fruit in a rich, vibrant harmony.

Amoretta Dubai Reverse: an elegant pairing of Amoretta Black cream and crunchy strands of gluten-free kataifi pastry, designed to decorate pistachio gelato and recreate the essence of Dubai chocolate with pistachio.

Completing the Frutta Golosa swirl line are the new Mango and Pear flavours, rich in authentic fruit pieces.

This year's new releases invite you to be inspired and to experience a season with a truly international outlook.



...NELLA TUA COPPETTA
...IN YOUR GELATO CUP

Aromitalia
DAL 1942 INGREDIENTI DI QUALITÀ

LINEA GOLOSA

Macaron



LE NOVITÀ / NEW FOR 2026

Tre gusti, tre armonie di piacere: Frutti di Bosco, Pistacchio e Limone si incontrano in una cremosità vellutata, arricchita da variegati con croccanti pezzi di macaron.

Un raffinato gioco di consistenze e profumi.

*Three flavours, three harmonies of pleasure:
Wild Berries, Pistachio and Lemon come together in a
velvety creaminess, enriched with swirls featuring crunchy
pieces of macaron.*

A refined interplay of textures and aromas.

Limone / Lemon

Codice / Code: 3618

Dosaggio / Dosage: 80g/kg + 90g/kg

Imballo / Pack: 3,5kg + 4kg

Frutti di Bosco / Berries

Codice / Code: 3612

Dosaggio / Dosage: 80g/kg + 90g/kg

Imballo / Pack: 3,5kg + 4kg

Pistacchio / Pistachio

Codice / Code: 3621

Dosaggio / Dosage: 80g/kg + 90g/kg

Imballo / Pack: 3,5kg + 4kg



LINEA GOLOSA

PASTEL DE NATA

IL DOLCE ICONA PORTOGHESE SI FA GELATO!



LE NOVITÀ / NEW FOR 2026

Ispirato al celebre dolce di Lisbona, racchiude tutta la ricchezza e la delicatezza della tradizione portoghese.

Una base cremosa dal colore giallo-arancio, con note di crema all'uovo e un leggero tocco di cannella, incontra un variegato ambrato dal gusto di caramello bruciato.

Le inclusioni croccanti aggiungono consistenza e rendono ogni assaggio un viaggio autentico nei sapori di Lisbona.

Inspired by Lisbon's iconic dessert, it captures all the richness and delicacy of Portuguese tradition.

A creamy yellow-orange base, with notes of egg custard and a gentle hint of cinnamon, meets an amber swirl with the flavour of burnt caramel.

Crunchy inclusions add texture and turn every taste into an authentic journey through the flavours of Lisbon.

Pastel de nata

Codice / Code: 3605

Dosaggio / Dosage: 65g/kg + 100g/kg

Imballo / Pack: 3,5kg + 5,5kg



LINEA GOLOSA

ALFAJORES

LA TRADIZIONE ARGENTINA SI FA GELATO



LE NOVITÀ / NEW FOR 2026

Un omaggio all'iconico biscotto argentino Alfajores: la pasta al dulce de leche si presenta con un invitante colore marrone dalle calde sfumature aranciate. La variegatura al cioccolato, arricchita da una croccante granella di biscotti, esalta il gusto e regala un'armoniosa combinazione di consistenze, rendendo ogni assaggio un viaggio nella tradizione dolciaria Argentina.

A tribute to the iconic Argentinian Alfajores cookie: the dulce de leche paste features an inviting brown colour with warm orange hues.

The chocolate swirl, enriched with crunchy cookie crumbs, enhances the flavour and offers a harmonious combination of textures, turning every bite into a journey through Argentina's confectionery tradition.

Alfajores

Codice / Code: 3608

Dosaggio / Dosage: 95g/kg + 100g/kg

Imballo / Pack: 2 x 3,5kg



LINEA GOLOSA

Strudel

La tradizione austriaca



LE NOVITÀ / NEW FOR 2026

Ispirato al celebre dolce austriaco, racchiude tutta la bontà e il profumo della tradizione.

Una pasta cremosa dal colore giallo ambrato, con delicate note di mela e cannella, si unisce a un variegato ricco di pezzetti di mela, granella di nocciole e frammenti di sfoglia.

Un gusto avvolgente e familiare, che profuma di casa.

Inspired by the famous Austrian dessert, it captures all the goodness and aroma of tradition.

A creamy amber-yellow base, with delicate notes of apple and cinnamon, blends with a swirl rich in apple pieces, hazelnut crumbs and flaky pastry fragments.

A warm, comforting flavour that feels like home.

Strudel

Codice / Code: 3615

Dosaggio / Dosage: 50g/kg + 80g/kg

Imballo / Pack: 3,5kg + 5,5kg



LINEA GOLOSA

OPERETTA

IL CIOCCOLATO VA IN SCENA



LE NOVITÀ / NEW FOR 2026

È un'esperienza sensoriale ispirata all'opera italiana, che unisce il gusto intenso del cioccolato a inclusioni pregiate di frutta secca e disidratata: pistacchi, nocciole, anacardi, uvetta, albicocche e mirtili, offrendo un'armonia sofisticata di sapori, pensata per i palati più raffinati.

It is a sensory experience inspired by Italian artistry, combining the intense flavour of chocolate with premium inclusions of nuts and dried fruit—pistachios, hazelnuts, cashews, raisins, apricots and blueberries—offering a sophisticated harmony of flavours crafted for the most refined palates.

Operetta

Codice / Code: 3628

Dosaggio / Dosage: 95g/kg + 100g/kg

Imballo / Pack: 2 x 3,5 kg



PASTE LATTE

Nocciolkion



LE NOVITÀ / NEW FOR 2026

Questa pasta ottenuta dalla scelta di una nocciola dal profilo più semplice, che rappresenta una soluzione più conveniente, permette di ottenere un gusto morbido e armonioso, dalle delicate note tostate, mantenendo un carattere dolce e bilanciato.

This paste, made from a hazelnut selected for its simpler profile – offering a more cost-effective solution – delivers a soft, harmonious flavour with delicate toasted notes, while maintaining a sweet and well-balanced character.

Nocciolkion

Codice / Code: 3625

Dosaggio / Dosage: 70g/kg

Imballo / Pack: 2 x 3,5kg



I PRONTI

AÇAÍ

DIRETTAMENTE DALLA FORESTA AMAZZONICA



LE NOVITÀ / NEW FOR 2026

Lasciatevi avvolgere dall'intensità dell'Açaí, il tesoro salutare dell'Amazzonia, che porta con sé tutta l'energia e il fascino della foresta tropicale. Un gelato dal gusto unico, vellutato e leggermente acidulo, regala un'esperienza esotica e inconfondibile.

Let yourself be enveloped by the intensity of Açaí, the Amazon's healthy treasure, carrying with it all the energy and charm of the tropical rainforest.

This gelato, with its unique flavour—velvety and slightly tangy—offers an exotic and unmistakable experience.

Açaí

Codice / Code: 3575

Dosaggio / Dosage: 1250g + 2,5l acqua

Imballo / Pack: 12 x 1,25kg



I PRONTI

Semi sorbetto caffè



LE NOVITÀ / NEW FOR 2026

Un semisorbetto dal sapore intenso e aromatico, che combina la ricchezza del caffè espresso con una dolcezza delicata. La consistenza cremosa e fresca valorizza il gusto, rendendolo piacevole e armonioso.

A semi-sorbet with an intense, aromatic flavour that combines the richness of espresso coffee with a delicate sweetness.

Its creamy, refreshing texture enhances the taste, making it pleasant and harmonious.

Semisorbetto caffè / Coffee Semi-Sorbet

Codice / Code: 3627

Dosaggio / Dosage: 1230g + 1L latte + 1,5L acqua

Imballo / Pack: 12 x 1,23kg



I PRONTI

Caramello

al burro salato



LE NOVITÀ / NEW FOR 2026

La dolcezza del caramello, arricchita da una lieve nota sapida, dà vita a un gelato al caramello salato dal gusto equilibrato e piacevolmente avvolgente. Con l'aggiunta, dosabile a piacere, del sale dell'Himalaya il suo carattere si esalta ulteriormente, offrendo un risultato sorprendente.

Scoprilo e personalizzalo secondo il tuo stile!

The sweetness of caramel, enriched with a subtle savoury note, gives life to a salted caramel gelato with a balanced, pleasantly enveloping flavour.

With the addition—adjustable to taste—of Himalayan salt, its character is further enhanced, delivering a truly surprising result.

Discover it and customise it to your own style!

Caramello al burro salato / Salted Butter Caramel

Codice / Code: 3326

Dosaggio / Dosage: 1350g + 3L latte pref. caldo

Imballo / Pack: 12 x 1,35kg



AMORETTA

Amoretta DUBAI REVERSE



LE NOVITÀ / NEW FOR 2026

Una versione inedita della celebre barretta Dubai Chocolate: la crema Amoretta Black, intensa e avvolgente, incontra la croccantezza dei fili di pasta kataifi senza glutine. A rendere l'esperienza ancora più speciale, un cremoso gelato al pistacchio che svela, a ogni assaggio, un piacere del tutto nuovo.

An original take on the famous Dubai Chocolate bar: the Amoretta Black cream, intense and enveloping, meets the crunch of gluten-free kataifi pastry strands.

Completing the experience is a creamy pistachio gelato that reveals a completely new pleasure with every taste.

Dubai Reverse

Codice / Code: 3568

Dosaggio / Dosage: a piacere / to taste

Imballo / Pack: 2 x 4kg



VARIEGATI FRUTTA GOLOSA

FRUTTA GOLOSA
mango



FRUTTA GOLOSA
PeRa



LE NOVITÀ / NEW FOR 2026

I due variegati della linea Frutta Golosa pensati per valorizzare il gelato: uno dal colore giallo luminoso, con il 40% di pera, dal gusto naturale e delicatamente dolce, ideale per abbinamenti eleganti; L'altro dal colore intenso, con il 40% di mango, ricco e profumato, che dona al gelato una nota esotica e fresca, perfetta per combinazioni vivaci e contrasti di colore e sapore.

The two Variegati Frutta Golosa designed to enhance gelato: one bright yellow, made with 40% pear, offering a natural, delicately sweet flavour and authentic fruit freshness, ideal for elegant pairings; The other with an intense colour, made with 40% mango, rich and aromatic, delivering an exotic, refreshing taste with the true sweetness of ripe fruit, perfect for vibrant combinations and striking contrasts.

Variegato Mango

Codice / Code: 3616

Dosaggio / Dosage: a piacere / to taste

Imballo / Pack: 2 x 3,5kg

Variegato Pera / Pear

Codice / Code: 3617

Dosaggio / Dosage: a piacere / to taste

Imballo / Pack: 2 x 3,5kg





Seguici sui nostri social



Questo catalogo è prodotto utilizzando carta riciclata, nel rispetto dell'ambiente.
This catalogue is produced using recycled paper, with respect for the environment.

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

G.E.I. S.p.A. Str. Cebrosa 23, 10036 Settimo Torinese, Italy
+39 011 8182301 | www.aromitalia.it