



AKTINA
Gelato
— 2021 —



Aromitalia

Η ΑΚΤΙΝΑ σας προσφέρει τα μοναδικά προϊόντα της Aromitalia, ένα όνομα με ιστορία 70 χρόνων στην παραγωγή παγωτού, συνώνυμο με την κορυφαία ποιότητα.

Σας παρουσιάζουμε τις συλλογές και τις κατηγορίες των προϊόντων Aromitalia που πρωταγωνιστούν στις βιτρίνες των καταστημάτων παγωτού σε όλο τον κόσμο.

Μέσα από την πολυετή παρουσία της Aromitalia και την εμπειρία της ομάδας παγωτού της ΑΚΤΙΝΑ σας προτείνουμε υπέροχες γεύσεις προσαρμοσμένες στις τάσεις της ελληνικής αγοράς.

Ξεχωρίστε από τον ανταγωνισμό και προσφέρετε στους πελάτες σας υψηλής ποιότητας παγωτό αυξάνοντας τις πωλήσεις σας και ικανοποιώντας και τον πιο απαιτητικό καταναλωτή.

Το τεχνικό τμήμα της ΑΚΤΙΝΑ σε στενή συνεργασία με τους τεχνικούς της Aromitalia, με ηγέτη τον “γκουρού” του παγωτού Cristiano Ferrero, είναι στη διάθεσή σας για να υποστηρίξουν κάθε ανάγκη σας και να σας δείξουν τα μυστικά της επιτυχίας με εξατομικευμένες συνταγές και ειδικές εφαρμογές.

Είμαστε δίπλα σας για να σας μυήσουμε στην μοναδική φιλοσοφία της Aromitalia και στα μυστικά της τέλει βιτρίνας.

Η επιτυχία σας είναι η ανταμοιβή μας.





BONBON^R

pasta 15203 + variegato 15208

Κορυφαία πάστα και ρίπλα
για την δημιουργία παγωτού τύπου «Φερρέρο»
με την υπογραφή του Cristiano Ferrero.

Cristiano Ferrero

BONBON^Cocco

pasta 15379
+ variegato 15380

Γεύση καρύδας, λευκής σοκολάτας
με κομματάκια καβουρδισμένου αμυγδάλου
για παγωτό με πλούσια γεύση τύπου «ραφαέλο».



Originals

η ολοκληρωμένη πρόταση
για παγωτό τύπου «μπιουένο»
για όλα τα γούστα



+ Buono

pasta 15330 + variegato 15301



**+ Black
Buono**

15377 set + variegato 15356



**+ Bianco
Buono**

pasta 15375 + variegato 15302

και τα 5 είναι
υπέροχα!



pasta 15365
+ variegato 15366



Set
Limone & zenzero

set 15378
+ variegato 15357



pasta 15363
+ variegato 15364



Apple Pie

pasta 15332
+ variegato 15306



pasta 15317
+ variegato 15305

Originals

Originals



Pane & Gianduiella

pasta 15354 + variegato 15355

Γεύση και ρίπλα της διάσημης
ιταλικής πραλίνας φουντουκιού.

CIOCOVETTO

pasta 15361 + variegato 15362

Το αγαπημένο των παιδιών,
αυγό έκπληξη!





■ ■ ■ brownie

Cioccolato 15243
+ variegato 15310



TIRAMISÙ

pasta 15260
+ variegato 15212



Lilla

pasta Fragola Latte 15271
+ variegato Riso al Latte 15210
+ 15300 Superstacciatella



CHEESE CAKE

γεύση σε σκόνη Quark mix 15200
+ variegato 15335
+ variegato 15209 Fragola



Profiteroles

pasta Cioccolato 15243
+ variegato 15304



Banoffee

pasta Banana 15201
+ variegato Toffee 15327
+ variegato Frolla 15326
+ 15300 Superstracciatella

Classics

Collezione Cioccolato



Gioari Madagascar

1 σακ. 15368 + 1 σακ. 15367



Gioari Equador

1 σακ. 15369 + 1 σακ. 15367



Gioari Venezuela

1 σακ. 15370 + 1 σακ. 15367



Cioccolato Fine

pasta 15243



Cioccolato Bianco

pasta 15242



Grand Orange

pasta 15248

Γεύση σοκολάτα-πορτοκάλι
τύπου Grand Marnier.



French Vanilla

pasta 15206



Vanilla 3D

pasta 15264



Crema Fiorentina

σακ. 1,1 kg 15389 + 2,4kg γάλα + 850g κρέμα 35%



Vanicrem Bourbon

pasta 15263

Vanilla Dream

Pistacchio Piu



Diamante
pasta 15255



Fior di Pistacchio
pasta 15256



Platino
pasta 15319



Natura
pasta 15321



Pistacchio Tradizionale
pasta 15257



Γεύσεις Φρούτων

κωδικός	προϊόν	δοσολογία
15265	amarena 3,5kg	80g / kg βάσης
15266	ananas 3,5kg	80g / kg βάσης
15267	καρπούζι 3,5kg	80g / kg βάσης
15268	arancia / πορτοκάλι 3,5kg	80g / kg βάσης
15201	banana 3,5kg	50g / kg βάσης
15269	κεράσι 3,5kg	80g / kg βάσης
15270	fragola 3,5kg	80g / kg βάσης
15271	fragola latte 3,5kg	80g / kg βάσης
15272	fragola sorbeto 3,5kg	80g / kg βάσης
15204	frutti di bosco 3,5kg	80g / kg βάσης
15273	kiwi 3,5kg	80g / kg βάσης
15274 *	limone 40 3,5kg	40g / kg βάσης
15275 *	βάση όξυνσης limone 40 3,5kg	40g / kg βάσης
15276	mango 3,5kg	80g / kg βάσης
15277	melone 3,5kg	80g / kg βάσης
15278	pesca 3,5kg	80g / kg βάσης

* Οι κωδικοί 15274 και 15275 πωλούνται πάντα μαζί



Τσουρέκι

Τσουρέκι τριμμένο
+ 90g / kg βάσης παγωτού

Εκτέλεση / Διακόσμηση:

- Φρυγανισμένο τσουρέκι σιροπιασμένο
- Crema Amoretta
- Crema Amoretta White



Γαλακτομπούρεκο

15389 Crema Fiorentina 1100g + 2,4lt γάλα
+ 850g κρέμα γάλακτος 35%

Εκτέλεση / Διακόσμηση:

Ψήνουμε τα φύλλα κρούστας στους 150°C για 40 λεπτά μέχρι να πάρουν χρυσό χρώμα.

Σιροπιάζουμε το ζεστό φύλλο με κρύο σιρόπι.

Τοποθετούμε 5 φύλλα κρούστας στην βάση της βασκέτας και 5 φύλλα κρούστας πάνω από το παγωτό.

Προαιρετικά πασπαλίζουμε με κανέλλα.



Κιουνεφέ

15351 + Ricotta mix + 60g / kg βάσης παγωτού

Εκτέλεση / Διακόσμηση:

Ψήνουμε το φύλλο κανταΐφι με βούτυρο στους 150°C για 40 λεπτά περίπου μέχρι να πάρει χρυσοκίτρινο χρώμα.

Σιροπιάζουμε με ζεστό σιρόπι το κρύο φύλλο.

Τοποθετούμε μια στρώση στη βάση της βασκέτας και μια στρώση πάνω από το παγωτό μας.

Διακοσμούμε με τριμμένο φιστίκι Αιγίνης.

Πραλίνες επικάλυψης παγωτού

Για διακόσμηση επίπεδης λεκάνης με γυαλιστερό αποτέλεσμα που παραμένει βελούδινη στην κατάψυξη.



Amoretta
4kg



**Amoretta
White**
4kg



**Amoretta
Gianduia**
4kg



**Amoretta
Pistacchio**
4kg

Πραλίνες Κατάψυξης



i pronti

κωδικός	προϊόν	δοσολογία
15230	pronto σορμπέ σοκολάτας 1,7kg	1 σακ. + 2,5lt βραστό νερό
15231	pronto σορμπέ καρπούζι 1,25kg	1 σακ. + 2,5lt νερό
15232	pronto σορμπέ φρ. δάσους 1,25kg	1 σακ. + 2,5lt νερό
15233	pronto λεμόνι 1,25kg	1 σακ. + 2,5lt νερό
15341	pronto βανίλια O + O 1,1kg	1 σακ. + 2lt νερό
15342	pronto μανταρίνι 1,3kg	1 σακ. + 2,8lt γάλα
15358	pronto κακάο O + O 1,1kg	1 σακ. + 2lt νερό
15367	pronto βάση gioari 1,05kg	1 σακ. + 1 σακ. magnifico + 2,5lt νερό
15368	gioari choco mandagascar 0,75kg	1 σακ. + 1 σακ. βάση gioari + 2,5lt νερό
15369	gioari choco equador 0,75kg	1 σακ. + 1 σακ. βάση gioari + 2,5lt νερό
15370	gioari choco venezuela 0,75kg	1 σακ. + 1 σακ. βάση gioari + 2,5lt νερό
15389	crema fiorentina 1,1kg	1 σακ. + 2,4lt γάλα + 850g κρέμα
15242	base cioccolato bianco 1,6kg	1 σακ. + 2,4lt ζεστό νερό
15395	pronto fragola 1,25kg	1 σακ. + 2,5lt νερό



Γεύσεις

Biscotto Tradizionale

pasta 15202

Biscotto gr

pasta 15316

Frollino

pasta 15349

Variegato

**SCOTTISH
COOKIES**

variegato 15211

Biscotti

Βάσεις



Βάσεις 100

δοσολογία: 100g / 1kg γάλα κωδικός λιπαρά προϊόν

			15213	0% trans	DPO SUPER 100 c Classic
			15214	0% trans	DPO SUPER 100 f Classic
				15218	sgi EUROBASE SUPER 100 SGI

Βάσεις 165

δοσολογία: 165g / 1kg γάλα κωδικός λιπαρά προϊόν

				15219	sgi DPO PREMIUM 165 f
					Classic SGI

Βάσεις 50

δοσολογία: 50g / 1kg γάλα κωδικός λιπαρά προϊόν

			15220		DPO MASTER 50 c Classic
			15221	0% trans	DPO MASTER 50
			15222	sga	BASE PRESTIGIO LATTE 3,5% c Sel. Speciale SGI

Βάσεις Φρούτου - Ψωμιτέ

δοσολογία: 100g / 1kg γάλα κωδικός λιπαρά προϊόν

				15229	0% trans DBF SUPER 100 c/f SGI
					Tuttovegetale

Ειδικές Βάσεις

κωδικός προϊόν

15227	EMULSIO G 8 c
15228	DOPPIA BASE COCKTAIL f GELATI

γεύση αρωματική | γεύση ουδέτερη | ζεστό | κρύο | **sga** χωρίς λιπαρά | **sgi** χωρίς υδρογονωμένα λιπαρά | χωρίς γλουτένη | κατάλληλο για vegan διατροφή

Συνταγή Fior di Latte

συστατικά	g / kg βάσης	g / kg γάλακτος	g / kg βάσης	g / kg γάλακτος	g / kg βάσης	g / kg γάλακτος
γάλα	691g	1000g	670g	1000g	655g	1000g
κρέμα	35g	50g	67g	100g	110g	160g
ζάχαρη	132g	190g	127g	190g	137g	210g
base DPO 165	115g	165g	110g	165g	72,5g	165g
δεξτρόζη	28g	40g	27g	40g	26g	40g
σύνολο	1000g	1445g	1000g	1495g	1000g	1575g
λιπαρά	6%		7%		8%	
σάκχαρα	18,7%		18,1%		18,5%	
στερεά	36,6%		36,7%		37,7%	

Προτεινόμενα Variégati

Megamarena
15296

Fragola
15209

Superstracciatella
15300



Βάσεις

Pronto Soffice

15381

Μίγμα σε σκόνη για την παρασκευή semifreddo με ουδέτερη γεύση, συνδυάζεται με όλες τις γεύσεις και ρίπλες για ατελείωτους συνδυασμούς.

Δοσολογία:

200g / 1lt κρέμα φυτική ή ζωική.

Διατηρείται και καταναλώνεται κατευθείαν από την κατάψυξη.



Pronto Charlotte

15315

Μίγμα σε σκόνη για εύκολη και γρήγορη παρασκευή charlotte. Ενσωματώνεται με όλες τις γεύσεις και ρίπλες, ιδανική για τούρτες και πάστες.

Δοσολογία:

200g + 300g γάλα + 1lt κρέμα 35%.



Ζαχαροπλαστική Παγωτού



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ

Aromitalia

AKTINA AE • Πάππου 21, 10442 Περιστερί, Αθήνα • **τηλ** 210 5122 410
fax 210 5140 607 • **e-mail** aktina@aktinafoods.gr
www.aktinafoods.com