



AKTINA
Gelato
— volume 2 —



Aromitalia

Οι βάσεις που ονομάζονται και πηκτικά είναι προϊόντα σε μορφή σκόνης που διαμορφώνουν την δομή, την υφή του παγωτού δίνοντας συγκεκριμένα χαρακτηριστικά σε σχέση με την ανάγκη του επαγγελματία.

Όπως το λέει και η λέξη επιλέγοντας το σωστό προϊόν δίνουμε στο παγωτό μας γερές βάσεις με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που θα το μετατρέψουν από ένα απλό παγωτό σε ένα μοναδικό και αυθεντικό gelato κομμένο και ραμμένο στα μέτρα σας.

Η Aromitalia, πρωτοπόρος στην τεχνολογία του gelato, έχει αναπτύξει εδώ και δεκαετίες βάσεις και ειδικά προϊόντα που διαμόρφωσαν ουσιαστικά το gelato στη μορφή που το γνωρίζουμε σήμερα και είναι η πρώτη εταιρία που καθιέρωσε το τρίπτυχο βάση - γεύση - ρίπλα.

Η συλλογή βάσεων της Aromitalia καλύπτει κάθε απαίτηση του σημερινού επαγγελματία με μια ευρεία ποικιλία προϊόντων. Μέσα από την στενή συνεργασία και συνεχή έρευνα οι τεχνικές ομάδες της AKTINA και της Aromitalia είναι σε θέση να σας προτείνουν ποιο προϊόν είναι κατάλληλο και να χτίσουν μαζί σας την συνταγή της επιτυχίας.

Οι βάσεις κατηγοριοποιούνται σε σχέση με την μέθοδο που χρησιμοποιείται (ΚΡΥΑ - ΖΕΣΤΗ), σε σχέση με την ποσότητα της συμμετοχής τους στο γάλα (50άρα - 100άρα κ.ά.) αλλά και σε σχέση με το τελικό προϊόν που επιθυμούμε να παρασκευάσουμε (sorbet, vegan κ.ά.)

Στις επόμενες σελίδες θα σας παρουσιάσουμε τις βάσεις και τα ειδικά προϊόντα με προτάσεις συνταγών για να αποκτήσετε μια πρώτη άποψη τι ξεχωριστό σας δίνει κάθε βάση αλλά και νέες προτάσεις συνταγών και προϊόντων για να ολοκληρώσετε τις επιλογές σας.



Βάσεις 50

δοσολογία: 50g / 1kg γάλα κωδικός λιπαρά προϊόν

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

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

Βάση 165

δοσολογία: 165g / 1kg γάλα κωδικός λιπαρά προϊόν

●	●	✱	15219	sgi	DPO PREMIUM 165 f Classic
---	---	---	-------	-----	---------------------------

Βάση Φρούτου - Ξορμπέ

δοσολογία: 100g / 1kg γάλα κωδικός λιπαρά προϊόν

●	●	✱	15229	0% trans	DBF Tuttovegetale c/f
---	---	---	-------	----------	-----------------------

Βάση για Παγωτό με c Αλκοόλ

δοσολογία: 75g / 1kg παγωτό κωδικός λιπαρά προϊόν

●	●	✱	15228	0% trans	DOPPIA BASE COCKTAIL x GELATI
---	---	---	-------	----------	-------------------------------



Βάση Vegan

δοσολογία: 1 σακουλάκι & 2,5lt νερό κωδικός λιπαρά προϊόν

●	●	✱	15229	0% trans	BASE VEGANA PRONTO
---	---	---	-------	----------	--------------------

Neutro

δοσολογία: 8g / 1kg γάλα κωδικός λιπαρά προϊόν

✱	15227	0% trans	BASE NEUTRO 8% EMULCIO G 8 c
---	-------	----------	------------------------------

Βελτιωτικά

κωδικός προϊόν

✱	15223	Protomilk	✱	15225	Fructosoft
✱	15224	Softygel		15394	Creamwhip

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

Βάσεις & Βελτιωτικά

DPO Master 50 c Classic

15220 • Δοσολογία: 50g / 1kg γάλα ● ● ✱

Βάση ζεστής μεθόδου για πλούσιο, κρεμώδες παγωτό με διακριτικό άρωμα κρέμας.



Προτεινόμενες συνταγές

Βασική συνταγή			
συστατικά	g / kg βάσης	g / kg βάσης	g / kg βάσης
γάλα	1000g	1000g	1000g
κρέμα	130g	190g	250g
ζάχαρη	210g	210g	220g
βάση	50g	50g	50g
γάλα σκόνη	60g	65g	65g
δεξτρόζη	40g	50g	50g
Fructosoft	40g	35g	35g
σύνολο	1495g	1540g	1605g
λιπαρά	6%	7%	8%
σάκχαρα	18,1%	17,7%	18%
στερεά	37%	37,5%	38%
ρσ	43,5%	43,9%	43,5%

με Fructosoft & Creamwhip για δυνατή δομή και όγκο			
συστατικά	g / kg βάσης	g / kg βάσης	g / kg βάσης
γάλα	1000g	1000g	1000g
κρέμα	90g	130g	185g
ζάχαρη	210g	210g	220g
βάση	50g	50g	50g
γάλα σκόνη	50g	50g	40g
δεξτρόζη	30g	35g	40g
Fructosoft	40g	30g	35g
Creamwhip	25g	35g	35g
σύνολο	1495g	1540g	1605g
λιπαρά	6%	7%	8%
σάκχαρα	18,2%	17,8%	18%
στερεά	37,2%	37,5%	38%
ρσ	42,8%	42,5%	42,9%

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

DPO Master 50

15221 • Δοσολογία: 50g / 1kg γάλα ● ● ✱

Ισορροπημένη, νέας τεχνολογίας βάση εναρμονισμένη με την παραδοσιακή μέθοδο για παγωτό με υψηλά ποσοστά κρέμας γάλακτος και ουδέτερο άρωμα.



Προτεινόμενες συνταγές

Βασική συνταγή			
συστατικά	g / kg βάσης	g / kg βάσης	g / kg βάσης
γάλα	1000g	1000g	1000g
κρέμα	130g	190g	250g
ζάχαρη	210g	210g	220g
βάση	50g	50g	50g
γάλα σκόνη	60g	65g	65g
δεξτρόζη	40g	50g	50g
Fructosoft	40g	35g	35g
σύνολο	1495g	1540g	1605g
λιπαρά	6%	7%	8%
σάκχαρο	18,1%	17,7%	18%
στερεά	37%	37,5%	38%
ρσ	43,5%	43,9%	43,5%

με Fructosoft & Creamwhip για δυνατή δομή και όγκο			
συστατικά	g / kg βάσης	g / kg βάσης	g / kg βάσης
γάλα	1000g	1000g	1000g
κρέμα	90g	130g	185g
ζάχαρη	210g	210g	220g
βάση	50g	50g	50g
γάλα σκόνη	50g	50g	40g
δεξτρόζη	30g	35g	40g
Fructosoft	40g	30g	35g
Creamwhip	25g	35g	35g
σύνολο	1495g	1540g	1605g
λιπαρά	6%	7%	8%
σάκχαρο	18,2%	17,8%	18%
στερεά	37,2%	37,5%	38%
ρσ	42,8%	42,5%	42,9%

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

Βάσεις 50

Prestigio Latte Selezione Speciale

15222 • Δοσολογία: 50g / 1kg γάλα ● ● sgi ✱

Ιδανική για παρασκευή παγωτού με την παραδοσιακή μέθοδο με χαμηλά ποσοστά λιπαρών.



Προτεινόμενες συνταγές

Βασική συνταγή			
συστατικά	g / kg βάσης	g / kg βάσης	g / kg βάσης
γάλα	1000g	1000g	1000g
κρέμα	130g	190g	250g
ζάχαρη	210g	210g	220g
βάση	50g	50g	50g
γάλα σκόνη	60g	65g	65g
δεξτρόζη	40g	50g	50g
Fructosoft	40g	35g	35g
σύνολο	1495g	1540g	1605g
λιπαρά	6%	7%	8%
σάκχαρα	18,1%	17,7%	18%
στερεά	37%	37,5%	38%
ρσ	43,5%	43,9%	43,5%

με Fructosoft & Creamwhip για δυνατή δομή και όγκο			
συστατικά	g / kg βάσης	g / kg βάσης	g / kg βάσης
γάλα	1000g	1000g	1000g
κρέμα	90g	130g	185g
ζάχαρη	210g	210g	220g
βάση	50g	50g	50g
γάλα σκόνη	50g	50g	40g
δεξτρόζη	30g	35g	40g
Fructosoft	40g	30g	35g
Creamwhip	25g	35g	35g
σύνολο	1495g	1540g	1605g
λιπαρά	6%	7%	8%
σάκχαρα	18,2%	17,8%	18%
στερεά	37,2%	37,5%	38%
ρσ	42,8%	42,5%	42,9%

DPO Super 100 Classic

15213 • Δοσολογία: 100g / 1kg γάλα ● ● ✱

Κλασική, κρεμώδης, ελαφρώς αρωματική βάση ζεστής μεθόδου που προσφέρει στο παγωτό μας διάρκεια, όγκο και ασφάλεια.



Προτεινόμενες συνταγές

Βασική συνταγή			
συστατικά	g / kg βάσης	g / kg βάσης	g / kg βάσης
γάλα	1000g	1000g	1000g
κρέμα	100g	155g	220g
ζάχαρη	180g	200g	210g
βάση	100g	100g	100g
γάλα σκόνη	50g	45g	50g
δεξτρόζη	50g	40g	40g
Fructosoft	30g	35g	40g
σύνολο	1495g	1540g	1605g
λιπαρά	6%	7%	8%
σάκχαρα	17,28%	17,40%	17,30%
στερεά	37,3%	37,9%	38,7%
ρρ	43,3%	42,5%	42,6%

με Fructosoft & Creamwhip για δυνατή δομή και όγκο			
συστατικά	g / kg βάσης	g / kg βάσης	g / kg βάσης
γάλα	1000g	1000g	1000g
κρέμα	65g	100g	155g
ζάχαρη	180g	190g	190g
βάση	100g	100g	100g
γάλα σκόνη	50g	40g	40g
δεξτρόζη	50g	40g	50g
Fructosoft	40g	30g	35g
Creamwhip	20g	30g	35g
σύνολο	1505g	1540g	1605g
λιπαρά	6%	7%	8%
σάκχαρα	17,5%	17,6	17,1%
στερεά	37,2%	37,7	38,4%
ρρ	43,5%	43,5	42,9%

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

Βάσεις 100

DPO 100 Classic f

15214 • Δοσολογία: 100g / 1kg γάλα ● ● ✱

Κλασική, κρεμώδης, ελαφρώς αρωματική, κρύας μεθόδου.



Προτεινόμενες συνταγές

Βασική συνταγή			
συστατικά	g / kg βάσης	g / kg βάσης	g / kg βάσης
γάλα	1000g	1000g	1000g
κρέμα	100g	155g	220g
ζάχαρη	180g	200g	210g
βάση	100g	100g	100g
γάλα σκόνη	50g	45g	50g
δεξτρόζη	50g	40g	40g
Fructosoft	30g	35g	40g
σύνολο	1495g	1540g	1605g
λιπαρά	6%	7%	8%
σάκχαρα	17,28%	17,40%	17,30%
στερεά	37,3%	37,9%	38,7%
ρσ	43,3%	42,5%	42,6%

με Fructosoft & Creamwhip για δυνατή δομή και όγκο			
συστατικά	g / kg βάσης	g / kg βάσης	g / kg βάσης
γάλα	1000g	1000g	1000g
κρέμα	65g	100g	155g
ζάχαρη	180g	190g	190g
βάση	100g	100g	100g
γάλα σκόνη	50g	40g	40g
δεξτρόζη	50g	40g	50g
Fructosoft	40g	30g	35g
Creamwhip	20g	30g	35g
σύνολο	1505g	1540g	1605g
λιπαρά	6%	7%	8%
σάκχαρα	17,5%	17,6%	17,1%
στερεά	37,2%	37,7%	38,4%
ρσ	43,5%	43,5%	42,9%

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

Eurobase 100

15218 • Δοσολογία: 100g / 1kg γάλα ● ● ● sgi 

Η πιο επιτυχημένη 100άρα βάση της Aromitalia.
Εύκολη, για όλες τις εφαρμογές, με βελούδινη υφή και ουδέτερη γεύση και την καλύτερη σχέση ποιότητας - τιμής της αγοράς.



Προτεινόμενες συνταγές

Βασική συνταγή			
συστατικά	g / kg βάσης	g / kg βάσης	g / kg βάσης
γάλα	1000g	1000g	1000g
κρέμα	100g	155g	220g
ζάχαρη	180g	200g	210g
βάση	100g	100g	100g
γάλα σκόνη	50g	45g	50g
δεξτρόζη	50g	40g	40g
Fructosoft	30g	35g	40g
σύνολο	1495g	1540g	1605g
λιπαρά	6%	7%	8%
σάκχαρα	17,28%	17,40%	17,30%
στερεά	37,3%	37,9%	38,7%
ρσ	43,3%	42,5%	42,6%

με Fructosoft & Creamwhip για δυνατή δομή και όγκο			
συστατικά	g / kg βάσης	g / kg βάσης	g / kg βάσης
γάλα	1000g	1000g	1000g
κρέμα	65g	100g	155g
ζάχαρη	180g	190g	190g
βάση	100g	100g	100g
γάλα σκόνη	50g	40g	40g
δεξτρόζη	50g	40g	50g
Fructosoft	40g	30g	35g
Creamwhip	20g	30g	35g
σύνολο	1505g	1540g	1605g
λιπαρά	6%	7%	8%
σάκχαρα	17,5%	17,6%	17,1%
στερεά	37,2%	37,7%	38,4%
ρσ	43,5%	43,5%	42,9%

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

Βάσεις 100

DPO Premium 165 Classic

15219 • Δοσολογία: 165g / 1kg γάλα ● ● ● sgi ✱

Η πρώτη 165άρα βάση χωρίς υδρογονωμένα λιπαρά εναρμονισμένη με τα σύγχρονα συστήματα εξισορρόπησης της κρύας μεθόδου. Κατάλληλη και για ζεστή μέθοδο. Περιέχει ενσωματωμένη την τεχνογνωσία του Cristiano Ferrero, δίνει ένα πλούσιο και πλήρες αποτέλεσμα χωρίς να ξεφεύγει κοστολογικά.

Προτεινόμενη συνταγή

Βασική συνταγή			
συστατικά	g / kg βάσης	g / kg βάσης	g / kg βάσης
γάλα	1000g	1000g	1000g
κρέμα	50g	100g	160g
ζάχαρη	190g	190g	200g
βάση	165g	165g	165g
δεξτρόζη	40g	40g	40g
σύνολο	1445g	1495g	1565g
λιπαρά	6%	7%	8%
σάκχαρα	18,6%	18%	17,9%
στερεά	36,5%	36,7%	37,7%
ρσ	44,8%	43,6%	43,3%



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

DBF Tuttovegetale c/f

15229 • Δοσολογία: 100g / 1kg γάλα ● ● ● sgi  

Βάση για σορμπέ με εντυπωσιακά κρεμώδη υφή, ιδανικό και για την παρασκευή παγωτού χωρίς γαλακτοκομικά προϊόντα.

Συμβουλή:

Εναλλακτικά μπορούμε να μειώσουμε 700g νερού και να προσθέσουμε κατεψυγμένη πούλπα φρούτου ή φρέσκο φρούτο αλεσμένο.

Προτεινόμενη συνταγή

Βασική συνταγή	
συστατικά	g / kg βάσης
νερό	1000g
ζάχαρη	160g
βάση Tuttovegetale	200g
γεύση φρούτου Aromitalia	165g
σύνολο	1565g
σάκχαρο	8%
στερεά	17,9%



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

Βάση Φρούτου - Σορμπέ

Doppia Base Cocktail x Gelati

15228 • Δοσολογία: 75g / kg παγωτού ● ● ●

Άριστη δομή για σορμπέ που περιέχουν αλκοόλ χωρίς προσθήκη λιπαρών ή γαλακτοκομικών.
Η συνταγή θα πρέπει να προσαρμόζεται ανάλογα με τον τύπο αλκοολούχου ποτού που θα χρησιμοποιηθεί.



Προτεινόμενες συνταγές

Κλασικά κόκκινα κρασιά

συστατικά	g / kg βάσης
νερό	1950g
κρασί	1000g
ζάχαρη	500g
Fructosoft	250g
βάση	300g
σύνολο	4000g

Μπύρα

συστατικά	g / kg βάσης
μπύρα	950g
κρασί	2000g
ζάχαρη	500g
Fructosoft	250g
βάση	300g
σύνολο	4000g

Αποστάγματα 40°alc

συστατικά	g / kg βάσης
νερό	2600g
απόσταγμα	300g
ζάχαρη	500g
Fructosoft	250g
βάση	300g
σύνολο	4000g

Prosecco

συστατικά	g / kg βάσης
νερό	1700g
prosecco	1250g
ζάχαρη	500g
Fructosoft	250g
βάση	300g
σύνολο	4000g

Vinsanto

συστατικά	g / kg βάσης
νερό	2200g
vinsanto	750g
ζάχαρη	500g
Fructosoft	250g
βάση	300g
σύνολο	4000g

Cognac

συστατικά	g / kg βάσης
νερό	2600g
cognac	350g
ζάχαρη	500g
Fructosoft	250g
βάση	300g
σύνολο	4000g

Base Vegana Pronto

15407 • Δοσολογία: 1 σακουλάκι & 2,5lt νερό ● 🌱

Η Base vegana είναι μία έτοιμη βάση κρύας μεθόδου χωρίς γαλακτοκομικά στοιχεία που μόνο με την προσθήκη νερού δημιουργεί ένα παγωτό που ανταποκρίνεται στις σύγχρονες διατροφικές τάσεις.

Προτεινόμενη συνταγή

Βασική συνταγή

συστατικά

g / kg βάσης

βάση

1400g

νερό

2500g



Base Neutro 8% Emulcio G 8 c

15227 • Δοσολογία: 8g / 1kg γάλα

Βάση της κατηγορίας Neutro 8% ανά κιλό παγωτού. Το τεχνικό τμήμα της ΑΚΤΙΝΑ σας παρέχει εξατομικευμένες συνταγές σε σχέση με τις ανάγκες της επιχείρησής σας. Κατάλληλη για παραγωγή παγωτού ή σορμπέ και για χρήση σε μηχανές συνεχούς ροής.



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

Βελτιωτικά

Τα βελτιωτικά, όπως το λέει και το όνομά τους, βελτιώνουν το παγωτό. Προσφέρουν χαρακτηριστικά στο τελικό προϊόν σε ειδικές ανάγκες του επαγγελματία βάσει συνθηκών και απαιτήσεων.

Αυξάνουν την αντοχή του παγωτού στην ταλαιπωρία της βιτρίνας, διατηρώντας το σε καλύτερη κατάσταση κάνοντάς το ουσιαστικά πιο εμπορικό και κερδοφόρο.

Επίσης σε μεγάλες παραγωγές με ανάγκες πολύμηνης αποθήκευσης και εκτεταμένης διανομής διατηρούν το παγωτό ζωντανό και αφράτο μέχρι να φτάσει στον τελικό καταναλωτή.

Με τις σωστές συνταγές και εφαρμογές μπορείτε να ρυθμίσετε το παγωτό στις ανάγκες σας και τα γούστα των πελατών σας και να κάνετε τη διαφορά μεταξύ ενός παγωτού και ενός επιτυχημένου τέλειου παγωτού.



Protomilk

15223 

25% πρωτεΐνης γάλακτος (λακτοβουλίνης), εμπλουτισμένη με υδατάνθρακες ιδανική για τη μείωση ποσοστού λακτόζης. Δίνει μια γεμάτη, συμπαγή δομή στο παγωτό, καθυστερώντας το λιώσιμο και αφήνει μια πιο ζεστή αίσθηση στο στόμα.

Softygel

15224 

Κρύος γαλακτωματοποιητής σε μορφή πάστας από μόνο και διγλυκερίδια που βελτιώνει την δομή των σορμπέ φρούτων.

Fructosoft

15225 

Μίγμα σακχάρων κατάλληλο για την αύξηση των στερεών του παγωτού χωρίς να αλλάζει την γλυκύτητα και την αντιψυκτική ισχύ του.

Creamwhip

15394

Μίγμα ειδικών λιπαρών που ενισχύει την δομή, διατηρεί τον όγκο και δίνει βελούδινη υφή. Ιδανικό για αδύναμες μηχανές και προβληματικές βιτρίνες.

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

ΓΕΥΣΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Pasta Masticha - Γεύση Μαστίχα

2684 • 3,5kg

Γεύση μαστίχα με απαλή και φυσική γεύση δροσερής μαστίχας.



Pistakion - Γεύση Pistakion

2712 • Δοσολογία: 60g / 1kg παγωτό • 3,5kg

Ποιοτικό φιστίκι Αιγίνης με καταπληκτική γεμάτη γεύση και χαμηλή δοσολογία. Άριστη σχέση ποιότητας - κόστους.



VARIEGATI - ΡΙΠΛΕΣ

Crema Amoretta Rock

3278 • 4kg

Νέα ρίπλα πραλίνας φουντουκιού κατάψυξης με granella φουντουκιού και κομματάκια μπισκότου.



Crema Amoretta Wafferino

3277 • 4kg

Νέα ρίπλα πραλίνας φουντουκιού κατάψυξης με τραγανά και νόστιμα κομματάκια γκοφρέτας.



Spice Cookies - Ρίπλα Spice Cookies

3275 • 3,5kg

Ρίπλα cookies σε νέα spicy εκδοχή.



Ρίπλα Cioccoranciotto

2126 • 3,5kg

Ρίπλα κουβερτούρας με κομματάκια ζαχαρωμένου πορτοκαλιού.



Ρίπλα Cioccomalto

3273 • 3,5kg

Ρίπλα κακάο με τραγανές νιφάδες βύνης.



Ρίπλα Mister Nut

3272 • 3,5kg

Ρίπλα πραλίνας κακάο φουντουκιού με καβουρδισμένα κομματάκια αμερικάνικου φιστικιού.



Pronto Cioccolato Bianco

2792

Παγωτό πεντανόστιμης λευκής σοκολάτας, μόνο με την προσθήκη νερού.



Pinturicchio Cacao A Penello

2609

Λαχταριστή σοκολάτα γάλακτος με την προσθήκη ζεστού νερού.



Cioccolato Fondente St Domingo

2738

Παγωτό μονοποικιλιακής σοκολάτας με βελούδινη υφή και ξεχωριστή γεύση, μόνο με την προσθήκη ζεστού νερού.



Pronto Canella

2877 • 1,25kg

Γρήγορα και εύκολα βελούδινο και νόστιμο παγωτό κανέλα, μόνο με την προσθήκη νερού.



ΒΑΣΕΙΣ ΦΡΟΥΤΟΥ ΣΟΡΜΠΕ

DBF Master 50 Classic Tuttovegetale 50 c/f **Βάση για Σορμπέ**

2376 • 2kg ● ● ● sgi ✱ 🌱

Η βάση σορμπέ DBF τώρα και σε χαμηλότερη δοσολογία.



ΒΑΣΕΙΣ 50

Eurobase Super 50 - Βάση Eurobase 50

2955 • 2kg

Η γνωστή Eurobase, τώρα και σε 50άρα.



ΕΙΔΙΚΕΣ ΒΑΣΕΙΣ

Base Latte & Natura

977 CG • 2kg

Μία νέα φυσική βάση χωρίς γαλακτωματοποιητές, αρώματα, πλούσια σε φυτικές ίνες, με δυνατή δομή και ελεγχόμενη διόγκωση.



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



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ

Aromitalia

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