intensho
Italy

le cioccolate

...Per momenti indimenticabili

Hot Chocolate... for unforgettable moments

le cioccolate

...Per momenti indimenticabili

...for unforgettable moments

CIOCCOLATE CALDE

Le nostre cioccolate provengono da una miscela dei migliori cacao della Costa d'Avorio e del Ghana. Si caratterizzano per il gusto profondo e raffinato, associato all'unicità dei diversi profumi regalando picchi di sublime godimento

Hot Chocolates

Our Hot Chocolates come from a mixture of the finest cocoa in Ivory Coast and Ghana. They are characterized by the profound and refined taste, combined with the uniqueness of the various scents, giving us peaks of sublime enjoyment

Collezione Cioccolate Calde

Una collezione di 8 calde golosità da gustare, iniziando una vera esperienza sensoriale con gusti decisi fino ad arrivare a sapori vellutati.

Hot Chocolates Collection

A collection of 8 hot delicacies to enjoy, starting a real sensory experience with strong flavors until you get to velvety flavors.

le cioccolate
BIANCA
le cioccolate
CIOCCO
le cioccolate
LATTE
le cioccolate
le cioccolate
TERRA FONDENTE
le cioccolate
NOCCIOLA
le cioccolate
TERRA FONDENTE
le cioccolate
CIOCCO
le cioccolate
CIOCCO

40g
monoporzione
monoportion

400g
sacchetto
bag

I Gusti

Sorprendenti, sornioni e tentatrici come solo
le cioccolate Intensho sanno essere.

The Flavours
Surprising, shameless and tempting as
only the Intensho Hot Chocolates know to be

Vegan Fondente

Vegan Dark • Vegan Noir • Vegan Bitter • Vegan Hacer

Latte

Milk • Lait • Milch • Leche

Bianca

White • Blanc • Weisse • Blanco

Gianduja

Nocciola

Hazelnut • Noisettes • Haselnuss • Avellanas

Mou

Toffee • Caramel • Toffee • Caramelo

Cocco

Coconut • Coco • Kokosnüsse • Coco

Frutti di bosco

Wild Berries • Baies • Beeren • Bayas

Cioccolata calda con Cioccolatiera

Con la cioccolatiera puoi realizzare le classiche, fondente e al latte o realizzare golosi gusti con le fragranze

Hot chocolate with chocolate maker

You can pour the 400 g package of Fondente or Latte chocolate in the machine and add Fragrances later, when the beautifully molten chocolate is coming out, to offer your guest the most delicious flavours.

400g

Cioccolata calda

Hot chocolate

Fondente/ Dark 400g

Al Latte / Milk 400g

Le Fragranze

Salse aromatiche dal gusto avvolgente e goloso, da aggiungere alla cioccolata Fondente o al latte per preparare irresistibili gusti.

The fragrances

Add the enveloping aroma of our exquisite sauces to Fondente or Latte chocolate to make them even more luscious.

Antonella

Hazelnut • Noisettes • Haselnuss • Avellanas

Mou

Toffee • Caramel • Toffee • Caramelo

Cocco

Coconut • Coco • Kokosnüsse • Coco

Frutti di Bosco

Wild Berries • Baies • Beeren • Bayas

Vegan Fondente

La naturalità del cioccolato allo stato puro

Vegan Dark • Vegan Noir • Vegan Bitter • Vegan Hacer

The naturalness of chocolate in its purest form

le cioccolate

VEGAN
FONDENTE

preparazione con monoporzione

preparation with monoportion

40g.

IN0248

intensho
Italy
le cioccolate
FASTE
VEGAN DARK
intensho
Italy
le cioccolate
GUSTO
VEGAN FONDENTE
intensho
Italy
le cioccolate

Latte

Il sapore e la freschezza del buon latte di una volta

Milk • Lait • Milch • Leche

The taste and freshness of good milk as it used to be

le cioccolate

LATTE

40g.
IN0250

preparazione con monoporzione
preparation with monoportion

400g.
IN0142

preparazione con cioccolatiera
with hot chocolate machine

intensho
Italy
le cioccolate
TASTE
MILK
intensho
Italy
le cioccolate
GUSTO
LATTE
intensho
Italy
le cioccolate

Bianca

La delicata golosità per grandi e piccoli

White • Blanc • Weisse • Blanco

Delicate delight for adults and children

le cioccolate

BIANCA

40g.
IN0247

preparazione con monoporzione
preparation with monoportion

intensho
Italy
le cioccolate
TASTE
WHITE
intensho
Italy
le cioccolate
GUSTO
BIANCA
intensho
Italy
le cioccolate

Gianduia

L'antica ricetta nel suo inconfondibile gusto

Gianduja

The ancient recipe in its unmistakable taste

le cioccolate

GIANDUIA

preparazione con monoporzione

preparation with monoportion

40g.
IN0251

Fragranza
Antonella

IN0174

+

Fondente/Dark

400g.
IN0144

preparazione con cioccolatiera

with hot chocolate machine

Per ottenere la cioccolata Gianduja utilizzare la Cioccolata Fondente da 400g e inserire in tazza la Fragranza Antonella.

To get the Gianduja chocolate it's possible to use the 400g package of Fondente chocolate and add the Antonella fragrance into the cup.

Fondente
Dark

+

Latte
senza lattosio
Lactosefree Milk

=

Cioccolato
senza lattosio
Lactosefree chocolate

intensho
Italy
le cioccolate
intensho
Italy
le cioccolate
GUSTO
GIANDUIA

Nocciola

La classica dolcezza della nocciola italiana

Hazelnut • Noisettes • Haselnuss • Avellanas

The classic sweetness of Italian hazelnut

le cioccolate

NOCCIOLA

preparazione con monoporzione

preparation with monoportion

40g.

IN0252

preparazione con cioccolatiera

with hot chocolate machine

Fragranza

Antonella

IN0174

+

Al latte/Milk

400g.

IN0142

Per ottenere la cioccolata alla Nocciola è possibile utilizzare la Cioccolata al latte da 400g e inserire nel composto in uscita la Fragranza Antonella.

To get the Hazelnut chocolate it's possible to use the 400g package of Latte chocolate and add the Antonella fragrance into the cup.

intensho
Italy
le cioccolate
TASTE
HAZELNUT
intensho
Italy
le cioccolate
GUSTO
NOCCIOLA
intensho
Italy
le cioccolate

Mou

La morbidezza e la golosità del caramello

Toffee • Caramel • Toffee • Caramello

The softness and the sweetness of the caramel

le cioccolate

MOU

preparazione con monoporzione
preparation with monoportion

40g.
IN0253

preparazione con cioccolatiera
with hot chocolate machine

Fragranza
Mou
IN0175

+

Al latte/Milk
400g.
IN0142

Per ottenere la cioccolata al Mou è possibile utilizzare la Cioccolata al latte da 400g e inserire nel composto in uscita la Fragranza Mou.

To get the Caramel chocolate it's possible to use the 400g package of Latte chocolate and add the Mou fragrance into the cup.

intensho
Italy
le cioccolate
TASTE
MOU
intensho
Italy
le cioccolate
GUSTO
MOU
intensho
Italy
le cioccolate

Cocco

Lo straordinario gusto esotico

Coconut • Coco • Kokosüsse • Coco

The extraordinary exotic taste

le cioccolate

COCCO

preparazione con monoporzione
preparation with monoportion

40g.
IN0254

preparazione con cioccolatiera
with hot chocolate machine

Fragranza
Cocco

IN0173

+

Al latte/Milk

400g.
IN0142

Per ottenere la cioccolata al Cocco è possibile utilizzare la Cioccolata al latte da 400g e inserire nel composto in uscita la Fragranza Cocco.

To get the Coconut chocolate it's possible to use the 400g package of Latte chocolate and add the Coconut fragrance into the cup.

intensho
Italy
le cioccolate
TASTE
COCONUT
intensho
Italy
le cioccolate
GUSTO
COCCO
intensho
Italy
le cioccolate

Frutti di Bosco

L'espressione di fresca dolcezza naturale

Wild Berries • Baies • Beeren • Bayas

The expression of fresh natural sweetness

le cioccolate

FRUTTI DI BOSCO

Fragranza
Frutti di bosco

IN0176

+

Fondente/Dark

400g.
IN0144

preparazione con cioccolatiera
with hot chocolate machine

Versare il prodotto nella tazza e aggiungere la fragranza Frutti di Bosco per avere un gusto di fresca naturalità.

Pour the product into the cup and add the Mixed Berries fragrance to have the taste of fresh naturalness.

Metodo di preparazione

Methods of preparation

Con MONOPORZIONE:

Sciogliere il contenuto della busta in 125 ml di latte
(acqua per il gusto Vegan Fondente)
e portare ad ebollizione sotto il beccuccio
del vapore della macchina espresso.

With monoportion

Dissolve the contents of the envelope
in 125 ml of milk (Water for Vegan Fondente)
and bring it to the boil.

Con CIOCCOLATIERA:

Disperdere 400g di prodotto in un litro di acqua;
versare in cioccolatiera e portare
la temperatura a 82-85 ° C; successivamente posizionare
la temperatura della macchina a circa 65 ° C.

Per ottenere la cioccolata con fragranza
è possibile utilizzare la Cioccolata Fondente/latte
da 400g e inserire nel composto in uscita la fragranza preferita.

With hot chocolate machine

Dissolve 400 g of product in 1 liter of water;
pour it into the hot chocolate machine and bring
the temperature to 82-85 ° C;
after that set the machine temperature to about 65 ° C.

Pour the product into the cup and add
the desired fragrance to have the chosen flavor.

Merchandising

Intensho ha ideato e realizzato
per i suoi clienti, materiale
personalizzato del brand,
da esporre ed utilizzare
all'interno del punto vendita.

Intensho dresses your shop with eye-catching
and impactful merchandising design

Cioccolatiera
Hot Chocolate Machine

Espositore in legno
Wooden countertop display

Cavalletto in legno da esterno
Wooden sidewalk display sign

Crowner da banco/parete
Countertop or wall display

Porta menù in legno
Wooden menu holder

LEGENDA
legend

Monoporzione 40g
(astuccio 10 x 40g)
Monoportion 40g (pack 10 x 40g)

Sacchetto 400g
(cartone 10 x 400g)
Bag 400g (pack 10 x 400g)

latte
milk

SENZA GLUTINE
Gluten Free

SENZA LATTOSIO
Lactose free

CERTIFICAZIONE VEGAN OK
Vegan Certification

CERTIFICAZIONE KOSHER
Kosher Certification

CERTIFICAZIONE HALAL CORRECT
Halal Certification

Note legali / Legal Note

Il presente catalogo è riservato esclusivamente a operatori professionali, buyer e clienti, non sono informazioni dirette al cliente consumatore. Riporta dati e caratteristiche indicativi suscettibili di variazione in qualsiasi momento e senza nessun preavviso. Le presenti informazioni hanno esclusivamente valore informativo. Tecnoblend Srl si riserva la facoltà di eliminare o modificare gli articoli del presente catalogo per qualsiasi ragione tecnica e/o commerciale senza alcun preavviso. Le foto dei cataloghi sono rappresentative e non rispettano necessariamente le dimensioni reali degli articoli. E' vietata qualsiasi riproduzione totale o parziale del presente catalogo se non previa autorizzazione scritta della Tecnoblend Srl.

This catalogue is reserved exclusively for professional traders, buyers and customers, it does not contain guidance for consumers. It contains data and indicative features that could be changed at any time and without notice. The contents of the catalogue is for information only. Tecnoblend Srl reserves the right to remove or edit items in this catalog, for technical and/or commercial reasons, without any advance warning. The pictures in this catalogue are representative and could be different from the actual size of the items. It is prohibited to copy this catalogue in part or in total without written permission from Tecnoblend Srl.

il lato intens

intensho
Italy

ho *delle cose*

intensho
Italy

www.intensho.it

Rev 10 02 22

Intensho fa parte di

TECNOBLEND®
ITALIAN GROUP SINCE 1989

Zona industriale Jesce sn
75100 Matera (MT) Italy
+39 0835 336878
info@tecnoblend.it
Lean Thinking Company

www.tecnoblendgroup.com