

Gelati e Dessert

le stelle gourmet



i dessert
gourmet



gustosi dessert

Delicious desserts

Quella dei dessert è una sfera della gastronomia alla quale è difficile resistere. Gustose, fresche e sublimi varianti di dolci al cucchiaio, senza rinunciare al piacere di un fine pasto o per concedersi un momento goloso durante la giornata. Preparazioni originali e sfiziose per dessert morbidi e cremosi da ottenere in poco tempo, con un pizzico di creatività e fantasia.

It is hard to resist the temptation of desserts. Tasty, fresh and sublime creamy desserts, without sacrificing the pleasure of a sweet end-of-meal or to enjoy a delicious break during the day. Original and delicious recipes for soft and creamy desserts to be prepared in a short time, with a touch of creativity and imagination.

Perche'
i Dessert
gourmet
Intensho

Why intenso gourmet dessert



Vuoi arricchire il tuo menù con deliziosi dessert?
Con Intenso puoi farlo facilmente!

Do you want to enrich your menu with delicious dessert?

You can do it easily with Intenso!

PER CHI?

For who?



- per la ristorazione, per chi vuole preparare facili e gustosi dessert
- For restaurant, in preparation of monoportion gelati as dessert.

PERCHÉ?

Why?



- Pochi ingredienti e pochi passaggi
- Facile da realizzare
- Fai la differenza, personalizza i dessert e metti la tua firma!
- Puoi soddisfare anche i clienti più esigenti
- Few ingredients are necessary
- Easy to make
- Make the difference, customize your dessert and put your mark!
- You can satisfy even the most demanding customers.



06



30 min



150g x 0,5L latte/milk
0,5kg panna/cream
portate ad ebollizione/
bring to the boil



servire a +4° C
serve at +4 C



servire a +4° C
serve at +4 C



12 x 100g



level



royal bavarese

royal bavarese

Tra i dolci al cucchiaino più apprezzati,
la panna cotta è un dessert squisito
per chiudere una cena estiva.
Si può realizzare la panna cotta
e un dessert di frutta.

Among the most appreciated creamy desserts,
Panna Cotta is a delicious way
to finish a summer dinner

L0136



10x



1kg



07

⌚
20 min
★★★
level

⚖️
500g x
500g panna/cream



oven
7 min
+220° C

👤
14 x 70g



tortino al cioccolato chocolate soufflè

Dessert dal cuore morbido
al cioccolato fondente.
Si consiglia di servirlo caldo

Dark chocolate dessert with a soft
heart. It is recommended to serve it hot

IN0026

📦 5x 1kg



08

⌚ 5 min ⭐⭐
level

⌚ 400g x
1L acqua/water



❄️ +4° C

👤 1,4 kg
di prodotto/product



crema venere custard

Le nostre creme pasticcere utilizzate nell'arte dolciaria come base fondamentale per la farcitura di torte e altre golosità. In polvere, per chi vuole una crema semplice ma con una struttura impeccabile.

Our custards used in pastry art as a base for filling and garnish cakes and other delicacies

IN0016

📦 5x 1Kg





10

⌚ 30 min ⭐⭐
level

❄️ mousse +4° C

❄️ semifreddo -18° C



14 x 70g

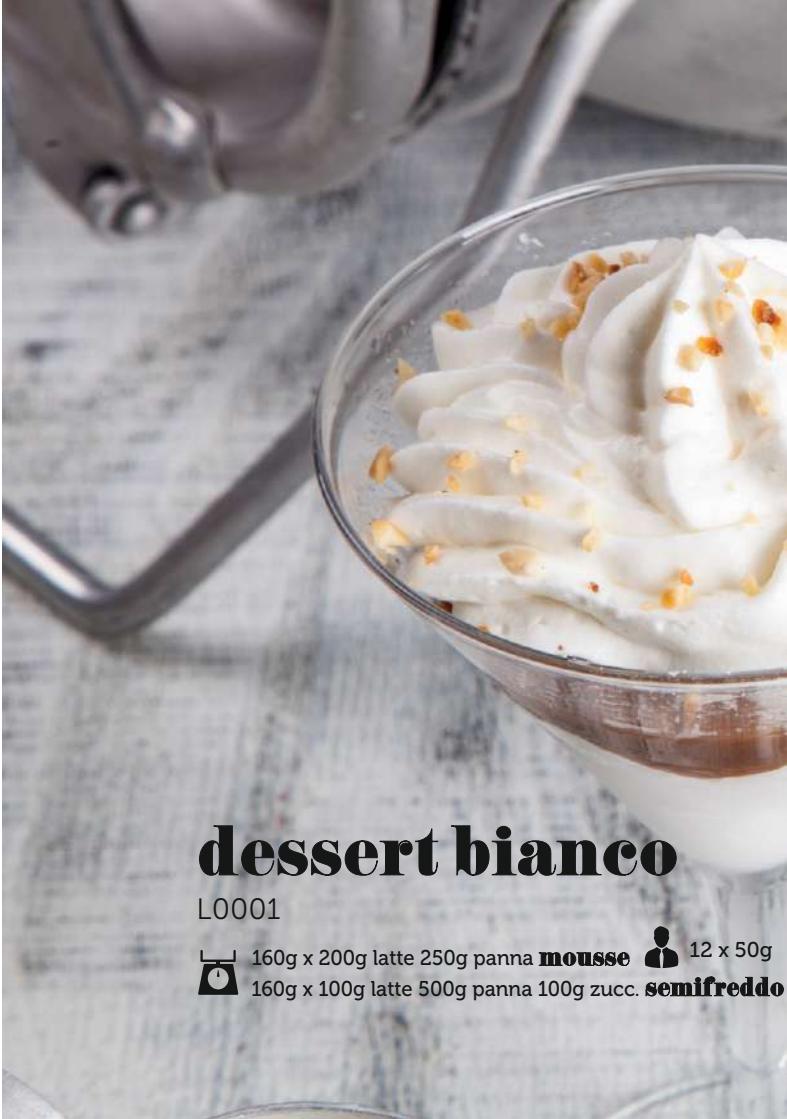


mousse e semifreddi

Soffice dessert al cucchiaio dalla struttura cremosa e vellutata

Fresh dessert with a fantastic creamy and soft texture

6x 1kg



dessert bianco

L0001

⌚ 160g x 200g latte 250g panna **mousse** 12 x 50g
⌚ 160g x 100g latte 500g panna 100g zucc. **semifreddo**



dessert cioccolato

L0002

 220g x 300g latte 300g panna 50g zucc. **mousse**  18 x 50g
 220g x 170g latte 400g panna 100g zucc. **semifreddo**  18 x 50g

 18 x 50g

12



500g + 250g
di frutta secca



cottura forno
10 minuti
+190° C



25 x 30g



level



preparato croccante

dried fruits

Ottimo se abbinato
ad un dessert o per
guarnire mousse e gelati

It is great if combined with a dessert
or to garnish mousse and gelato

L0052



6x



1kg





i gelati
gourmet



I gelati gourmet

L'attenta selezione delle materie prime consente la perfetta realizzazione di gelati crema e frutta. Temperatura di servizio, decorazione ed impiattamento a regola d'arte; sono queste le caratteristiche che rendono un prodotto Intensho davvero gourmet.

Differenzia i tuoi gelati! Personalizzali e mettici la tua firma!

The careful selection of ingredients is the reason for perfect cream and fruit gelati.

*Serving temperature, decoration and plating on;
These are the features that make an Intensho product
really gourmet.*

*Make the difference with your gelato! Customize and
make your mark!*

**Perche'
i Gelati
gourmet
Intensho**

Why intenso gourmet gelati



PER CHI?
For who?



- per la ristorazione, nella preparazione dei gelati monoporzione come dessert.
 - Per chi non ha il mantecatore.
-
- For restaurant, in preparation of monoportion gelati as dessert.
 - For those who does not have the batch freezer.

PERCHÉ?
Why?



- Puoi realizzare il gelato SENZA USARE IL MANTECATORE. Usa l'attrezzatura che hai già.
 - Il gelato ha una struttura cremosa come un gelato mantecato
 - È facile da realizzare
 - Fai la differenza, personalizza il gelato e metti la tua firma!
 - Puoi soddisfare anche i clienti più esigenti
-
- You can make gelato without using the batch freezer, using tools that you already have.
 - Gelato will have a creamy structure like a gelato made with the batch freezer.
 - It is easy to realize.
 - Make the difference, customize your gelato and put your mark!
 - You can satisfy even the most demanding customers.



i gelati gourmet

PREPARARE I GELATI MONOPORZIONE È SEMPLICE
CON LA LINEA GELATO EASY.

Ingredienti completi e perfettamente bilanciati,
a cui va aggiunta solo acqua.
Usa le quantità riportate direttamente
sulla confezione del prodotto
per creare deliziose monoporzioni.

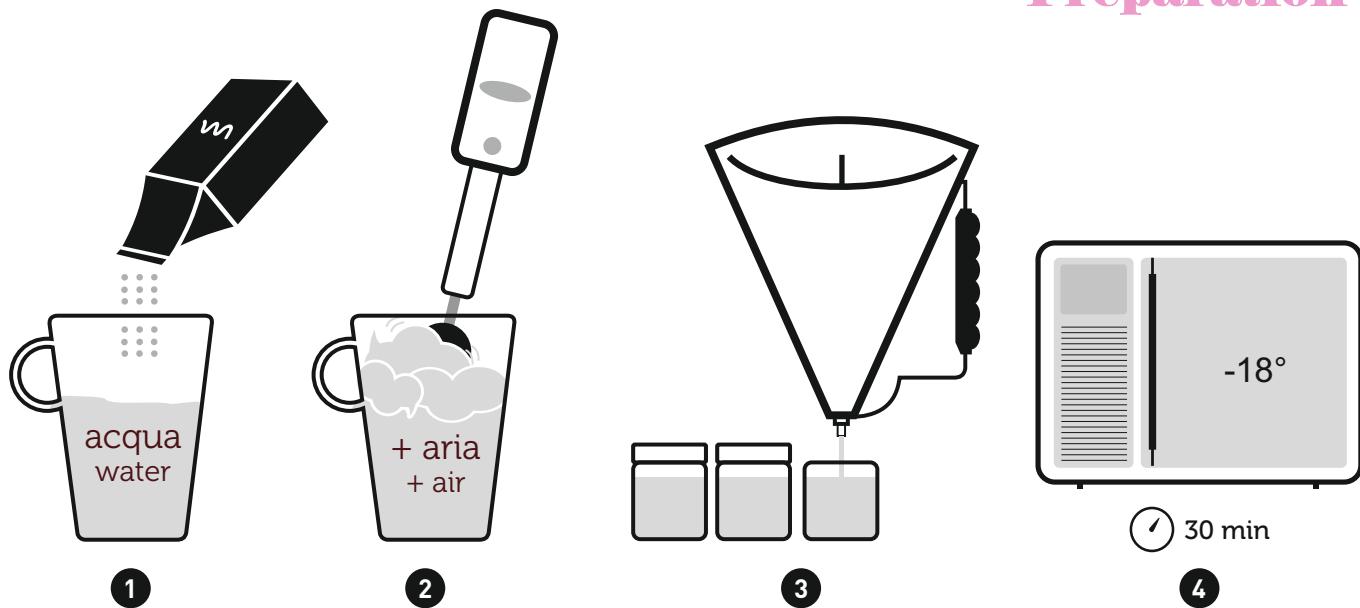
*PREPARING A SINGLE-PORTION GELATO IS SO SIMPLE
WITH THE GELATO EASY LINE.*

*Complete and perfectly balanced blend of ingredients,
to which only water must be added.*

*Refer to the quantities shown directly on the product
packaging to create delicious single portions of gelato
and customize them as you wish.*

Preparazione

Preparation



Disperdere il prodotto in acqua o latte secondo la ricetta. Far incorporare aria attraverso un frullino. Riposare in frigo pochi minuti, quindi colare il prodotto nei vasetti e congelare in abbattitore. Conservare a -18 °C

Dissolve the product in water or milk according to the recipe. Incorporate air through an immersion blender. Rest it in the fridge for few minutes, then pour the product into glass jars and freeze in a blast chiller. Store at -18 °C

20



Gelato easy

easy convenzionale conventional easy

Ingredienti completi e perfettamente bilanciati
per la realizzazione di gelati crema
e frutta a cui aggiungere solo acqua.

Complete and well-balanced ingredients
to be used with water to produce
cream and fruit gelato.





gusti frutta fruit taste

	N0024	EASY BANANA	Gusto banana, con pezzi/ Banana taste, with pieces	 8 x 1,5 kg
	N0172	EASY BLUE KID	Gusto vaniglia, colore celeste / Vanilla taste, blue color	 8 x 1,5 kg
	N0153	EASY BUBBLE PINK	Gusto chewing gum alla fragola, colore rosa/ Strawberry chewing gum taste, pink color	 8 x 1,5 kg
	N0036	EASY CAFFÈ	Gusto caffè /Coffee taste	 8 x 1,5 kg
	N0037	EASY CIOCCOLATO	Gusto cioccolato al latte / Milk chocolate taste	 8 x 1,5 kg
	N0385	EASY CIOCCOLATO ZENZERO	Gusto Cioccolato e zenzero / Chocolate and ginger taste	 8 x 1,8 kg
	N0390	EASY NEROCARIGUA	Gusto Cioccolato fondente / Dark chocolate taste	 8 x 1,8 kg
	N0001	EASY COCCO	Gusto cocco /Coconut taste	 8 x 1,5 kg
	N0039	EASY CREMA BIANCA	Gusto fior di latte / Milk taste	 8 x 1,5 kg
	N0267	EASY KAIMAKI	Gusto kaimaki tipico greco / Kaimaki taste	 10 x 1,2 kg
	N0150	EASY LIQUIRIZIA ITALIANA	Gusto liquirizia con liquirizia italiana/ Licorice taste with italian licorice	 8 x 1,5 kg
	N0378	EASY MANDORLA	Gusto mandorla / Almond Taste	 8 x 1,5 kg

gusti crema cream taste



N0387 EASY MASTIHA

Gusto Gusto mastiha con "Mastiha di Chios" tipico greco. / Mastiha taste with "Mastiha from Chios"



N0180 EASY MENTA BIANCA

Gusto menta, con colore del gelato bianco / Mint taste, white color



N0170 EASY MENTA FREDDA

Gusto menta verde "colore verde chiaro del gelato" / Mint taste, ligh green color



N0266 EASY RICOTTA

Gusto ricotta / Ricotta cheese taste



N0040 EASY TIRAMISÙ

Gusto tiramisù / Tiramisù taste



N0123 EASY VANIGLIA GIALLA

Gusto vaniglia gialla con bacche / Yellow vanilla taste, with pieces



N0400 EASY PERLANERA VANIGLIA

Gusto vaniglia, intenso colore nero / Vanilla taste. Intense black color



N0041 EASY YOGURT

Gusto yogurt / Yoghurt taste



24



lactosefree

lactose-free

Linea di ingredienti completi senza lattosio e derivati del latte. Perfettamente bilanciati, a cui va aggiunta solo acqua, e utilizzati con processo a freddo.

Line of complete ingredients, without lactose and dairy ingredients, used with cold process.





gusti crema cream taste

N0044 LACTOSEFREE CREMA

Gusto crema bianca, senza lattosio / White cream, without lactose



N0038 LACTOSEFREE CIOCCOLATO NERO

Gusto cioccolato fondente, con pezzi di cioccolato fondente, senza lattosio
Dark chocolate, with pieces, without lactose



gusti frutta con pezzi fruit tastes with pieces



N0435 LACTOSEFREE AMARENA

Gusto amarena, senza lattosio / Sour cherry taste, without lactose



N0104 LACTOSEFREE ANANAS

Gusto ananas, senza lattosio / Pineapple taste, without lactose



N0103 LACTOSEFREE FRAGOLA

Gusto fragola, senza lattosio / Strawberry taste, without lactose



N0364 LACTOSEFREE FRAGOLA ROSSA

Gusto fragola, con coloranti artificiali, senza lattosio / Strawberry taste, without lactose



N0102 LACTOSEFREE FRUTTI DI BOSCO

Gusto frutti di bosco, senza lattosio / Wildberry taste, without lactose



N0106 LACTOSEFREE KIWI

Gusto Kiwi, senza lattosio / Kiwi taste, without lactose



N0110 LACTOSEFREE MANGO ALPHONSO

Gusto mango alphonso, senza lattosio / Mango Alphonso taste, without lactose



N0098 LACTOSEFREE MELA VERDE

Gusto mela verde, senza lattosio / Green apple taste, without lactose



gusti frutta con pezzi fruit tastes with pieces

	N0105	LACTOSEFREE MELONE Gusto melone, senza lattosio / Cantaloupe melon, without lactose	 10 x 1,25 kg
	N0173	LACTOSEFREE MELONE GIALLETTO Gusto melone giallo, senza lattosio / Yellow melon, without lactose	 10 x 1,25 kg
	N0109	LACTOSEFREE MIRTILLO Gusto mirtillo, senza lattosio / Blueberry taste, without lactose	 10 x 1,25 kg
	N0100	LACTOSEFREE PESCA Gusto pesca, senza lattosio / Yellow peach taste, without lactose	 10 x 1,25 kg

gusti frutta fruit taste

	N0019	LACTOSEFREE FRUIT Base completa neutra per sorbetti con l'impiego di frutta e succhi. Complete neutral base to produce sorbets, without lactose, using fruit, juices or pastes.	 10 x 1 kg
	N0112	LACTOSEFREE ACE Gusto ace, senza lattosio / Orange-Carrot-Lemon taste, without lactose	 10 x 1,25 kg
	N0116	LACTOSEFREE ANGURIA Gusto anguria, senza lattosio / Watermelon taste, without lactose	 10 x 1,25 kg
	N0383	LACTOSEFREE ANGURIA MEDITERRANEA Gusto Anguria, senza lattosio / Watermelon taste, without lactose	 10 x 1,25 kg
	N0126	LACTOSEFREE ARANCIA Gusto arancia, senza lattosio / Orange taste, without lactose	 10 x 1,25 kg
	N0120	LACTOSEFREE EXOTIC Gusto frutti esotici, senza lattosio / Exotic fruits taste, without lactose	 10 x 1,25 kg

gusti frutta fruit taste

	N0379	LACTOSEFREE FIGO VERDE Gusto fico, senza lattosio / Fig Taste, without lactose	 10 x 1,25 kg
	N0387	LACTOSEFREE GOJI MANDARINO Gusto goji e mandarino, senza lattosio / Goji and mandarin taste, without lactose	 10 x 1,25 kg
	N0028	LACTOSEFREE LIMONE Gusto limone, senza lattosio / Lemon taste, without lactose	 10 x 1,25 kg
	N0101	LACTOSEFREE LIME Gusto lime, senza lattosio / Lime taste, without lactose	 10 x 1,25 kg
	N0122	LACTOSEFREE MANDARINO Gusto mandarino, senza lattosio / Mandarin taste, without lactose	 10 x 1,25 kg
	N0136	LACTOSEFREE MOJITO Gusto mojito, senza lattosio / Mojito taste, without lactose	 10 x 1,25 kg
	N0121	LACTOSEFREE POMPELMO ROSA Gusto pompelmo rosa, senza lattosio / Pink grapefruit taste, without lactose	 10 x 1,25 kg
	N0099	LACTOSEFREE UVA FRAGOLA Gusto uva fragola, senza lattosio / Concord grape taste, without lactose	 10 x 1,25 kg
	N0386	LACTOSEFREE ZENZERO LIMONE Gusto zenzero e limone, senza lattosio / Lemon and ginger taste, without lactose	 10 x 1,25 kg



30



Vegan

La linea di ingredienti completi
per la produzione a freddo
di gelati per Vegani.
Perfettamente bilanciati,
con l'aggiunta di acqua.

Line of complete ingredients
to produce, with cold process,
gelato for Vegans





gusti crema cream taste

N0305 VEGAN CAFFÈ

Gusto caffè / Coffee taste



8 x
1,5 kg

N0304 VEGAN CANAPA

Gusto canapa / Hemp taste



8 x
1,6 kg

N0303 VEGAN FONDENTE

Gusto cioccolato fondente /Dark chocolate taste



8 x
1,8 kg

N0302 VEGAN NOCCIOLA

Gusto nocciola / Hazelnut taste



8 x
1,8 kg

N0301 VEGAN PISTACCHIO

Gusto pistacchio / Pistachio taste



8 x
1,8 kg

N0300 VEGAN TIRAMISÙ

Gusto tiramisù / Tiramisù taste



8 x
1,5 kg

N0299 VEGAN VANIGLIA

Gusto vaniglia gialla con bacche / Yellow vanilla tastes, with pieces



8 x
1,5 kg

gusti frutta fruit taste

N0380 VEGAN AMARENA

Gusto amarena / Black cherry taste



10 x
1,25 kg

N0292 VEGAN BANANA

Gusto banana / Banana taste



8 x
1,5 kg

N0293 VEGAN COCCO

Gusto cocco / Coconut taste



8 x
1,5 kg

N0294 VEGAN FRAGOLA

Gusto fragola / Strawberry taste



10 x
1,25 kg

N0295 VEGAN FRUTTI DI BOSCO

Gusto frutti di bosco / Wildberry taste



10 x
1,25 kg

N0296 VEGAN LIMONE

Gusto limone / Lemon taste



10 x
1,25 kg

N0297 VEGAN MANDARINO

Gusto mandarino / Mandarin taste



10 x
1,25 kg

N0298 VEGAN MELA

Gusto mela / Apple taste



10 x
1,25 kg

N0365 VEGAN MELOGRANO

Gusto melograno / Pomegranate taste



10 x
1,25 kg

34



Calo

no added sugar

Linea di ingredienti completi
con stevia senza zuccheri aggiunti.

Perfettamente bilanciati,
a cui va aggiunta solo acqua,
e utilizzati a freddo.

Full ingredient line with stevia and without
added sugars. Perfectly balanced, to which
only water is to be added. Cold process.



calo no added sugar

N0174 CALOSTEVIA

Gusto crema bianca, senza zuccheri aggiunti, con stevia / White cream taste, no added sugar, With stevia.



8 x
1,5 kg

N0175 CALOSTEVIA CIOCK

Gusto cioccolato, senza zuccheri aggiunti, con stevia / Chocolate taste, no added sugar, With stevia.



8 x
1,5 kg

N0310 CALOSTEVIA LIMONE

Gusto limone, senza zuccheri aggiunti, con stevia / Lemon taste, no added sugar, With stevia.



10 x
1,25 kg

N0309 CALOSTEVIA FRAGOLA

Gusto fragola, senza zuccheri aggiunti, con stevia / Strawberry taste, no added sugar, With stevia.



10 x
1,25 kg

N0441 CALOSTEVIA YOGURT

Gusto yogurt, senza zuccheri aggiunti, con stevia / Yogurt taste, no added sugar, With stevia.



8 x
1,5 kg

36



Supergelato

high protein gelato

Supergelato è la linea ad
alto contenuto proteico.

Contiene più del doppio delle proteine
di un gelato convenzionale!

Supergelato is the high protein-easy line.
It contains more than twice the protein of a conventional gelato!



supergelato high protein gelato



N0434 SUPER CARMELITO

Gusto caramello salato con alto contenuto proteico / Salted Caramel taste - Hight Protein



N0433 SUPER YOPLA' FRUTTI DI BOSCO

Gusto yogurt ai frutti di bosco con alto contenuto proteico / Mixed berries Yogurt Taste - Hight Protein



N0432 SUPER ESOTICO

Gusto esotico con alto contenuto proteico / Exotic fruits taste - High Protein



Perche' le paste e i variegati **Intenso**

Why intensho pastes and variegates



PER CHI?
for who?



PERCHÉ?
why?



Hai bisogno di utilizzare paste e variegati
ma hai un basso consumo?

Con il formato da 1 kg puoi utilizzarli senza spreco!

Do you need to use pastes and variegates but you have a low consumption?
You can use 1 kg size without waste!

- Per chi non ha alti consumi di gelato e per il mondo della ristorazione nella preparazione dei dessert
- For those who do not have high production of gelato and for the preparation of desserts in restaurant

- Puoi usarli in gelateria, in pasticceria e nei dessert
- Comoda confezione da 1 kg
- Pronti all'uso
- Because you can use them in gelato and pastry shops and in desserts
- The 1 kg package is comfortable
- Ready to use

40

paste paste

ingredienti in forma pastosa
che conferiscono gusto e colore
a tutte le ricette dei nostri dessert

Doughy products that confer flavour
and colour to our dessert recipes



Qb

★★★
level



paste frutta fruit paste

-  IN0259 **ALBICOCCA**
Albicocca / Apricot
-  IN0260 **AMARENA**
Amarena / Sour cherry
-  IN0261 **ANANAS**
Ananas / Pineapple
-  IN0262 **ANGURIA**
Anguria / Watermelon
- IN0045 **DOLCEARANCIA**
Arancia, ideale per la pasticceria / Orange, ideal for pastry
-  IN0263 **BANANA**
Gusto Banana, bianco / Banana, white color
-  IN0264 **BANANA GIALLA**
Banana, giallo / Banana, yellow color
-  IN0265 **COCCO**
Cocco, con pezzi / Coconut, with pieces
- IN0266 **FRAGOLA**
Fragola, con pezzi / Strawberry, with pieces
- IN0267 **FRAGOLINA DI BOSCO**
Fragolina di bosco, con pezzi / Wild strawberry , with pieces
-  IN0268 **FRUTTI DI BOSCO**
Frutti di bosco, con pezzi / Wildberry, with pieces
-  IN0269 **FICO VERDE**
Fico verde, con pezzi / Green fig, with pieces



IN0270 FRUTTO DELLA PASSIONE

Frutto della passione / Passion fruit

IN0271 KIWI

Kiwi / Kiwi



IN0272 LAMPONE

Lampone, con pezzi / Raspberry, with pieces



IN0047 DOLCELIMONE

Limone, ideale per la pasticceria / Lemon, ideal for pastry



IN0048 DOLCEMANDARINO

Mandarino, ideale per la pasticceria/ Mandarin, ideal for pastry



IN0273 MANGO ALPHONSO

Mango Alphonso, con pezzi / Mango Alphonso, with pieces



IN0274 MELA VERDE

Mela verde, con pezzi / Green apple, with pieces



IN0275 MELONE

Melone, con pezzi / Melon, with pieces

IN0276 MELONE GIALETTTO

Melone / Melon



IN0277 MIRTILLO

Mirtillo, con pezzi / Blueberry

IN0278 PERA

Pera / Pear



IN0279 PESCA

Pesca / Peach

IN0046 DOLCEFRAGLA

Fragola, ideale per la pasticceria / Strawberry, ideal for pastry

paste crema cream pastes



IN0294 NOCCIOLA 100% S

Nocciola con media tostatura / Hazelnut, medium roasting



IN0293 NOCCIOLA SWING

Nocciola, stabilizzata / Stabilized hazelnut



IN0043 NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA

Nocciole, "Tonda Gentile Trilobata" Italia, mediatostatura./
Italia hazelnut "Tonda Gentile Trilobata", medium roasting



IN0292 PISTACCHIO INTEGRALE

Pistacchio con pistacchi integrali (con buccia)/ / Pistachio with whole pistachios (with the peel)



IN0291 PISTACCHIO LUCANO

Pistacchio ottenuto da pistacchi coltivati in Basilicata. / Pistachio, origin from Basilicata (South of Italy)



IN0044 PISTACCHIO PURO SICILIA 100% S

Pistacchio con pistacchi pelati e tostati di Sicilia/Pistachio with Sicilian peeled pistachios



IN0290 MANDORLA DI TORITTO

Mandorla di Toritto"/ Almond, obtained exclusively from "Mandorla di Toritto»

IN0295 PEANUTS

Arachide / Peanut



IN0289 GIANDUJA DOLCE

Gianduia dolce/ Sweet gianduja



IN0288 LOLITA

Nocciola al gusto wafer / Hazelnut with taste of wafer

44



variegati variegates

Vellutate e gustose salse arricchiscono il sapore dei prelibati dessert Intensho. Funzionano bene sia sui dessert +4 sia a -18

Soft and savory sauces enrich the taste of the delicious Intensho desserts. They work well on desserts both +4 and -18 degrees



Qb



variegati variegates

- | | | |
|---|--------|--|
|  | IN0031 | AMARENA
Gusto Amarena / Sour cherry paste |
|  | IN0280 | ARANCIO
Gusto Arancio / Orange taste |
|  | IN0281 | DARK CHERRY
Gusto amarena. con il 65% di ciliegie intere. / Dark cherry taste. With 65% of whole cherries |
|  | M0132 | FICO VERDE
Gusto Fico verde / Green fig taste |
|  | IN0035 | FRAGOLA
Gusto Fragola, con pezzi / Strawberry taste, with pieces |
|  | IN0036 | FRUTTI DI BOSCO
Gusto Frutti di bosco, con pezzi / Wildberry taste, with pieces |
|  | M0123 | FRAGOLINA DI BOSCO
Gusto Fragolina di bosco / Strawberry taste |
|  | M0086 | GIGOLO'
Gusto Fichi caramellati, con pezzi / Fig taste with caramelized figs, with pieces |
|  | M0116 | GOJI LAMPONE
Gusto Goji e lampone / Goji e raspberry taste |
|  | IN0039 | LIME
Gusto Lime, con pezzi / Lime taste, with pieces |
|  | M0115 | LIMONE ZENZERO
Gusto Limone e zenzero arricchito di cialda croccante / Lemon and ginger taste enriched with pieces of crispy wafer |

variegati variegates

- | | |
|---|---|
|  | IN0286 MELOGRANO
Gusto melograno / Pomegranate taste |
|  | IN0287 MIRTILLO
Gusto Mirtillo, con pezzi / Blueberry taste, with pieces |
|  | IN0040 PESCARANCIO
Gusto Pesca e arancio, con pezzi / Peach taste, with pieces |
|  | IN0032 ANTONELLA
Gusto Cacao-noccia / Cocoa-hazelnut taste |
|  | IN0033 BISCOTTO
Gusto cacao/nocciole con pezzi di biscotti al cioccolato / Cocoa-hazelnut taste with pieces of biscuits |
|  | IN0034 CIOCCOLATO
Gusto Cioccolato / Chocolate taste |
|  | IN0038 LATTE VUALA'
Gusto Dulce de leche / Dulce de leche taste |



LEGENDA

Legend



TEMPO
Time



CARTONE
Carton



SENZA GLUTINE
Gluten free



DOSAGGIO
Portion



ACQUA - LATTE
Water - Milk



SENZA LATTOSIO
Lactosefree



TEMPERATURA
Temperature



SACCHETTO
Bag



CERTIFICAZIONE VEGAN OK
Vegan OK Certification



PORZIONI
Portions



IMBUTO
DOSATORE
Confectionery
Funnel



CERTIFICAZIONE KOSHER
Kosher Certification



ABBATTITORE
Blast chiller/
Shock freezer



MICROONDE
Microwave oven



CERTIFICAZIONE HALAL CORRECT
Halal Correct Certification



MIXER AD
IMMERSIONE
Immersion blender



PLANETARIA
Hobart Mixer

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. È 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



ho *delle cose*



Intenso è un marchio
registrato Tecnoblend srl

Tecnoblend srl
Zona industriale JESCE sn
75100 Matera (MT) Italy
tel. +39 0835 336878
email: info@intenso.it
Azienda Lean Thinking



www.intenso.it

