

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



PER CHI?
For who?



PERCHÉ?
Why?



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

- 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.

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

Do you want to enrich your menu with delicious dessert?
You can do it easily with Intensho!



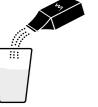
06



30 min



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



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

servire a +4° C
serve at +4 C

12 x 100g



level



royal bavarese

royal bavarese

L0136



07



20 min



level

500g x
500g panna/cream

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



08

⌚
5 min
★★★
level

⌚
400g x
1L acqua/water



❄️
+4° C

👤
1,4 kg
di prdotto/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



10

⌚
30 min



level

❄️
mousse +4°C

❄️
semifreddo -18°C



👤
14 x 70g



mousse e semifreddo

Soffice dessert al cucchiaio dalla
struttura cremosa e vellutata

Fresh dessert with a
fantastic creamy and soft texture



dessert bianco

IN0029

⌚ 160g x 200g latte 250g panna **mousse** 12 x 50g
⌚ 160g x 100g latte 500g panna 100g zucc. **semifreddo** 18 x 50g

dessert cioccolato

IN0030

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

Fresh dessert with a
fantastic creamy and soft texture

IN0028

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 intensho gourmet gelati



PER CHI?
For who?



PERCHÉ?
Why?



- 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.

- 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.



Vuoi fare il gelato nel tuo ristorante, ma non hai il mantecatore?
Con i Gelati Gourmet Intensho puoi farlo!

Do you want to make gelato in your restaurant but you don't have the batch freezer?
You can do it with Intensho gourmet gelati!



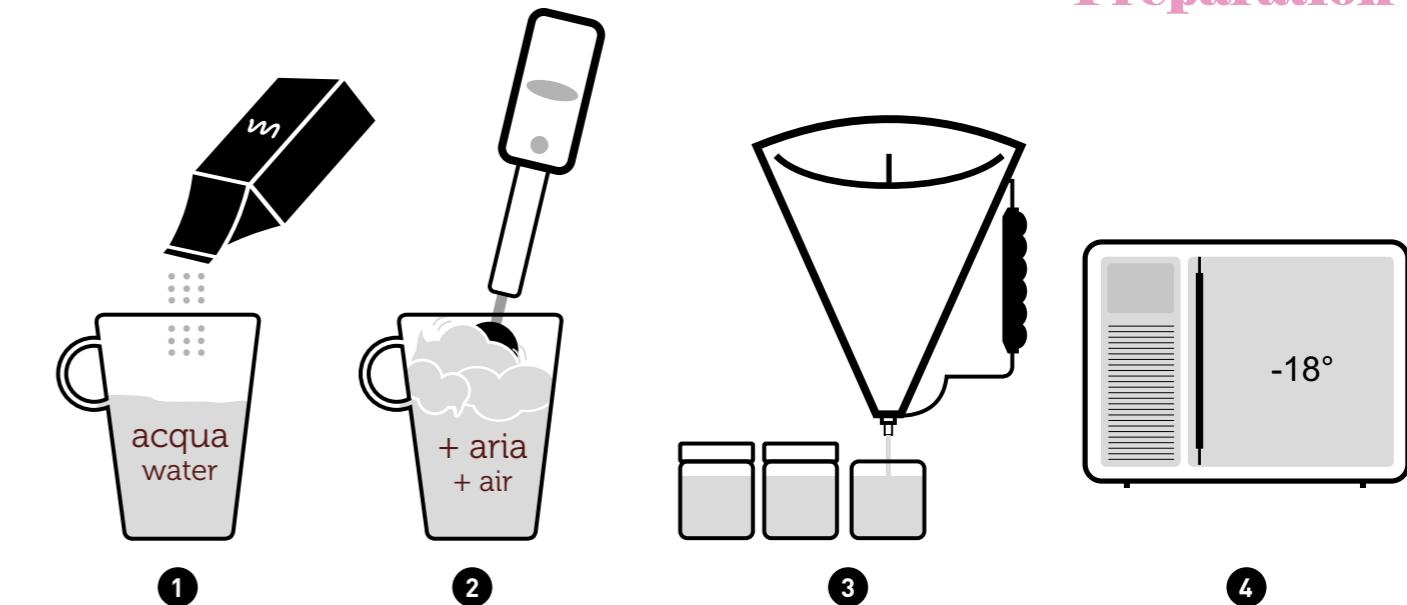
i gelati
gourmet

Gelato Easy

La Linea Easy è caratterizzata da ingredienti completi e perfettamente bilanciati, a cui va aggiunta solo acqua o latte, e utilizzati con processo a freddo. Tutti i prodotti possono essere utilizzati anche nel granitore.

*The Easy line is made of complete and well-balanced ingredients to be used with water or milk with cold process.
All the tastes can be used in slush machine as well.*

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 boccaccetti 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

easy convenzionale

conventional easy

Gelato convenzionale
Conventional gelato



gusti frutta fruit taste

N0024 EASY BANANA

Gusto banana, con pezzi/ Banana taste, with pieces

N0172 EASY BLUE KID

Gusto vaniglia, colore celeste / Vanilla taste, blue color

N0153 EASY BUBBLE PINK

Gusto chewing gum alla fragola, colore rosa/ Strawberry chewing gum taste, pink color

N0036 EASY CAFFÈ

Gusto caffè /Coffee taste

N0037 EASY CIOCCOLATO

Gusto cioccolato al latte / Milk chocolate taste

N0385 EASY CIOCCOLATO E ZENZERO

Gusto Cioccolato e zenzero / Chocolate and ginger taste

N0390 EASY NEROCARIGUA

Gusto Cioccolato fondente / Dark chocolate taste

N0001 EASY COCCO

Gusto cocco /Coconut taste

N0039 EASY CREMA BIANCA

Gusto fior di latte / Milk taste

N0267 EASY KAIMAKI

Gusto kaimaki tipico greco / Kaimaki taste

N0150 EASY LIQUIRIZIA ITALIANA

Gusto liquirizia con liquirizia italiana/ Licorice taste with italian licorice

N0378 EASY MANDORLA

Gusto mandorla / Almond Taste

8 x
1,5 kg

8 x
1,5 kg

8 x
1,5 kg

8 x
1,5 kg

8 x
1,8 kg

8 x
1,8 kg

8 x
1,5 kg

8 x
1,5 kg

8 x
1,2 kg

8 x
1,5 kg

8 x
1,5 kg

gusti crema cream taste

N0387 EASY MATCHA

Gusto Matcha, tè verde giapponese

N0180 EASY MENTA BIANCA

Gusto menta, con colore del gelato bianco

N0170 EASY MENTA FREDDA

Gusto menta verde "colore verde chiaro del gelato

N0266 EASY RICOTTA

Gusto ricotta

N0040 EASY TIRAMISÙ

Gusto tiramisu

N0123 EASY VANIGLIA GIALLA

Gusto vaniglia gialla con bacche

N0400 EASY PERLANERA VANIGLIA new

Gusto Matcha, tè verde giapponese

N0041 EASY YOGURT

Gusto yogurt.

8 x
1,5 kg

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 frutta con pezzi fruit tastes with pieces

N0435 LACTOSEFREE AMARENA new

Gusto amarena, senza lattosio / Sour cherry taste, lactose free

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 / Strawberry taste, lactose free

N0102 LACTOSEFREE FRUTTI DI BOSCO

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

N0106 LACTOSEFREE KIWI new

Gusto Kiwi, senza lattosio / Kiwi taste, lactose free

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

N0105 LACTOSEFREE MELONE

Gusto melone, senza lattosio / Cantaloupe melon, without lactose

N0173 LACTOSEFREE MELONE GIALLETTO

Gusto melone giallo, senza lattosio / Yellow melon, without lactose

N0109 LACTOSEFREE MIRTILLO

Gusto mirtillo, senza lattosio / Blueberry taste, without lactose

N0100 LACTOSEFREE PESCA

Gusto pesca, senza lattosio / Yellow peach taste, without lactose



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.

N0112 LACTOSEFREE ACE

Gusto ace, senza lattosio / Orange-Carrot-Lemon taste, without lactose

N0116 LACTOSEFREE ANGURIA

Gusto anguria, senza lattosio / Watermelon taste, without lactose

N0383 LACTOSEFREE ANGURIA MEDITERRANEA

Gusto Anguria, senza lattosio / Watermelon taste, lactose free

N0126 LACTOSEFREE ARANCIA

Gusto arancia, senza lattosio / Orange taste, without lactose

N0120 LACTOSEFREE EXOTIC

Gusto frutti esotici, senza lattosio / Exotic fruits taste, without lactose

N0379 LACTOSEFREE FICO VERDE

Gusto fico, senza lattosio / Fig Taste, without lactose

N0387 LACTOSEFREE GOJI E MANDARINO

Gusto goji e mandarino, senza lattosio / Goji and mandarin taste, lactose free

N0028 LACTOSEFREE LIMONE

Gusto limone, senza lattosio / Lemon taste, without lactose

N0101 LACTOSEFREE LIME

Gusto lime, senza lattosio / Lime taste, without lactose

N0122 LACTOSEFREE MANDARINO

Gusto mandarino, senza lattosio / Mandarin taste, without lactose

N0136 LACTOSEFREE MOJITO

Gusto mojito, senza lattosio / Mojito taste, without lactose



gusti frutta fruit taste

N0121 LACTOSEFREE POMPELMO ROSA

Gusto pompelmo rosa, senza lattosio / Pink grapefruit taste, without lactose



N0171 LACTOSEFREE ROSA

Gusto rosa, senza lattosio / Rose taste, without lactose



N0099 LACTOSEFREE UVA FRAGOLA

Gusto uva fragola, senza lattosio / Concord grape taste, without lactose



N0386 LACTOSEFREE ZENZERO E LIMONE

Gusto zenzero e limone, senza lattosio / Lemon and ginger taste, lactose free



30



Vegan

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

N0306 **VEGAN ARACHIDE**
Gusto arachide / Peanuts taste

N0305 **VEGAN CAFFÈ**
Gusto caffè / Coffee taste

N0304 **VEGAN CANAPA**
Gusto canapa / Hemp taste

N0303 **VEGAN FONDENTE**
Gusto cioccolato fondente /Dark chocolate taste

N0302 **VEGAN NOCCIOLA**
Gusto nocciola / Hazelnut taste

N0301 **VEGAN PISTACCHIO**
Gusto pistacchio / Pistachio taste

N0300 **VEGAN TIRAMISÙ**
Gusto tiramisù / Tiramisù taste

N0299 **VEGAN VANIGLIA**
Gusto vaniglia gialla con bacche / Yellow vanilla tastes, with pieces



gusti frutta fruit taste

N0380 **VEGAN AMARENA**
Gusto amarena / Black cherry taste

N0292 **VEGAN BANANA**
Gusto banana / Banana taste

N0293 **VEGAN COCCO**
Gusto cocco / Coconut taste

N0294 **VEGAN FRAGOLA**
Gusto fragola / Strawberry taste

N0295 **VEGAN FRUTTI DI BOSCO**
Gusto frutti di bosco / Wildberry taste

N0296 **VEGAN LIMONE**
Gusto limone / Lemon taste

N0297 **VEGAN MANDARINO**
Gusto mandarino / Mandarin taste

N0298 **VEGAN MELA**
Gusto mela / Apple taste

N0365 **VEGAN MELOGRANO**
Gusto melograno / Pomegranate taste



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.

N0175 CALOSTEVIA CIOCK

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

N0310 CALOSTEVIA LIMONE

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

N0309 CALOSTEVIA FRAGOLA

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

N0441 CALOSTEVIA YOGURT

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

8 x
1,5 kg

8 x
1,5 kg

10 x
1,25 kg

10 x
1,25 kg

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 è il gelato per chi ama fare sport e mantenersi in forma, senza rinunciare al piacere.

Supergelato is the high protein-easy line.
It contains more than twice the protein of a conventional gelato!
SuperGelato is the gelato for those who love make sport and keeping fit, without renouncing at the pleasure.



supergelato high protein gelato



N0434 SUPER CARAMELITO

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 Intensho

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

34

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



★★
level



paste frutta fruit paste



IN0259 ALBICOCCA

Albicocca / Apricot



IN0260 AMARENA

Amarena / Sour cherry



IN0261 ANANAS

Ananas / Pineapple



IN0262 ANGURIA

Anguria / Watermelon

IN0045 DOLCLEARANCIA

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**

Nocciole con media tostatura / Hazelnut, medium roasting



IN0293 **NOCCIOLA SWING**

Nocciole, 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 gianduia



IN0288 **LOLITA**

Nocciole al gusto wafer / Hazelnut with taste of wafer



39



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



★★★
level



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



IN0282 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



IN0283 FRAGOLINA DI BOSCO

Gusto Fragolina di bosco / Strawberry taste



IN0037 GIGOLO'

Gusto Fichi caramellati, con pezzi / Fig taste with caramelized figs, with pieces



IN0284 GOJI E LAMPONE

Gusto Goji e lampone / Goji e raspberry taste



IN0039 LIME

Gusto Lime, con pezzi / Lime taste, with pieces



IN0285 LIMONE E 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



DOSAGGIO
Portion



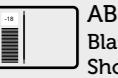
TEMPERATURA
Temperature



PORZIONI
Portions



DIFFICOLTÀ
Difficulty level



ABBATTITORE
Blast chiller/
Shock freezer



MICROONDE
Microwave oven



MIXER AD
IMMERSIONE
Immersion blender



SENZA GLUTINE
Gluten free



SENZA LATTOSIO
Lactosefree



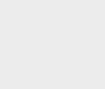
CERTIFICAZIONE VEGAN OK
Vegan OK Certification



CERTIFICAZIONE KOSHER
Kosher Certification



CERTIFICAZIONE HALAL CORRECT
Halal Correct Certification



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 intenso 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

