CASIMIRO Lab

KATALOG 2026







ÜBER UNS

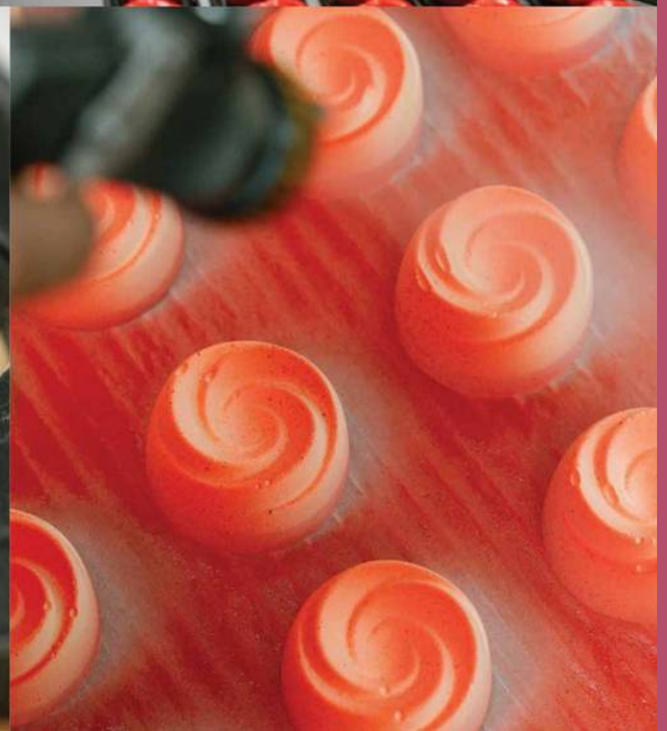
Leidenschaft und Methode im Dienst des Geschmacks.

Casimiro entstand aus einer einfachen und ehrgeizigen Idee: der Gastronomie ein Dessert zu bieten, das echten Geschmack, gleichbleibende Qualität und tägliche Zuverlässigkeit vereint.

Jede Entscheidung, vom Produkt bis zum Service, folgt dem Ziel, dauerhafte Beziehungen aufzubauen und ein Partner zu sein, auf den Sie sich jeden Tag verlassen können.







DAS LABOR

Wo Geschmack jeden Tag Gestalt annimmt.

In Mailand treffen modernste Technologien auf Fantasie und lassen ehrliche, köstliche Desserts von höchster Qualität entstehen.

Ein moderner, gut organisierter Betrieb, der hohe Standards und eine kontinuierliche Produktion sichert, auch in großen Mengen.

DAS SORTIMENT

17 Desserts, ein Standard.

Jedes Dessert ist einzeln verpackt, in Kartons zu 12 Stück. Haltbar 18 Monate bei -18 °C, servierfertig nach 3 Stunden im Kühlschrank.



Heidelbeere
120 g · MON069



Erdnuss
100 g · MON068



Mango
90 g · MON063



Erdbeere
90 g · MON060



Birne
85 g · MON059



Himbeere
90 g · MON058



Pfirsich
95 g · MON057



Cheesecake al Mango
100 g · MON019



Pistacchiosa
75 g · MON039



La Golosa
100 g · MON022



Esotica
80 g · MON013



Bosco Fondente
80 g · MON056



Tiramisù
90 g · MON021



Bacio Bianco
85 g · MON042



Tre Anime
90 g · MON005



Passione
85 g · MON017



Segreto al caffè
80 g · MON043



Heidelbeere

MOUSSE MIT CREMIGEM HEIDELBEERKERN

Eine luftige Heidelbeermousse mit einem unwiderstehlich cremigen Heidelbeerkern, umhüllt von einer dünnen, knusprigen Hülle aus weißer Schokolade.

ARTIKEL-NR.	GEWICHT	LAGERUNG	HALTBARKEIT	FORMAT
MON069	120 g	-18 °C	18 MONATE	12 STÜCK



Erdnuss

*

ERDNUSS UND SALZKARAMELL

Luftige Erdnussmousse mit einem unwiderstehlichen Kern aus Salzkaramell, umhüllt von einer knusprigen Hülle aus weißer Schokolade.

ARTIKEL-NR.	GEWICHT	LAGERUNG	HALTBARKEIT	FORMAT
MON068	100 g	-18 °C	18 MONATE	12 STÜCK



Mango

*

MOUSSE MIT CREMIGEM MANGOKERN

Zarte Mangomousse mit cremigem Mangokern, umhüllt von einer dünnen, knusprigen Hülle aus weißer Schokolade.

ARTIKEL-NR.	GEWICHT	LAGERUNG	HALTBARKEIT	FORMAT
MON063	90 g	-18 °C	18 MONATE	12 STÜCK



Erdbeere

*

MOUSSE MIT CREMIGEM ERDBEERKERN

Luftige Erdbeermousse mit Erdbeerkern, umhüllt von einer knusprigen Schicht aus weißer Schokolade.

ARTIKEL-NR.	GEWICHT	LAGERUNG	HALTBARKEIT	FORMAT
MON060	90 g	-18 °C	18 MONATE	12 STÜCK



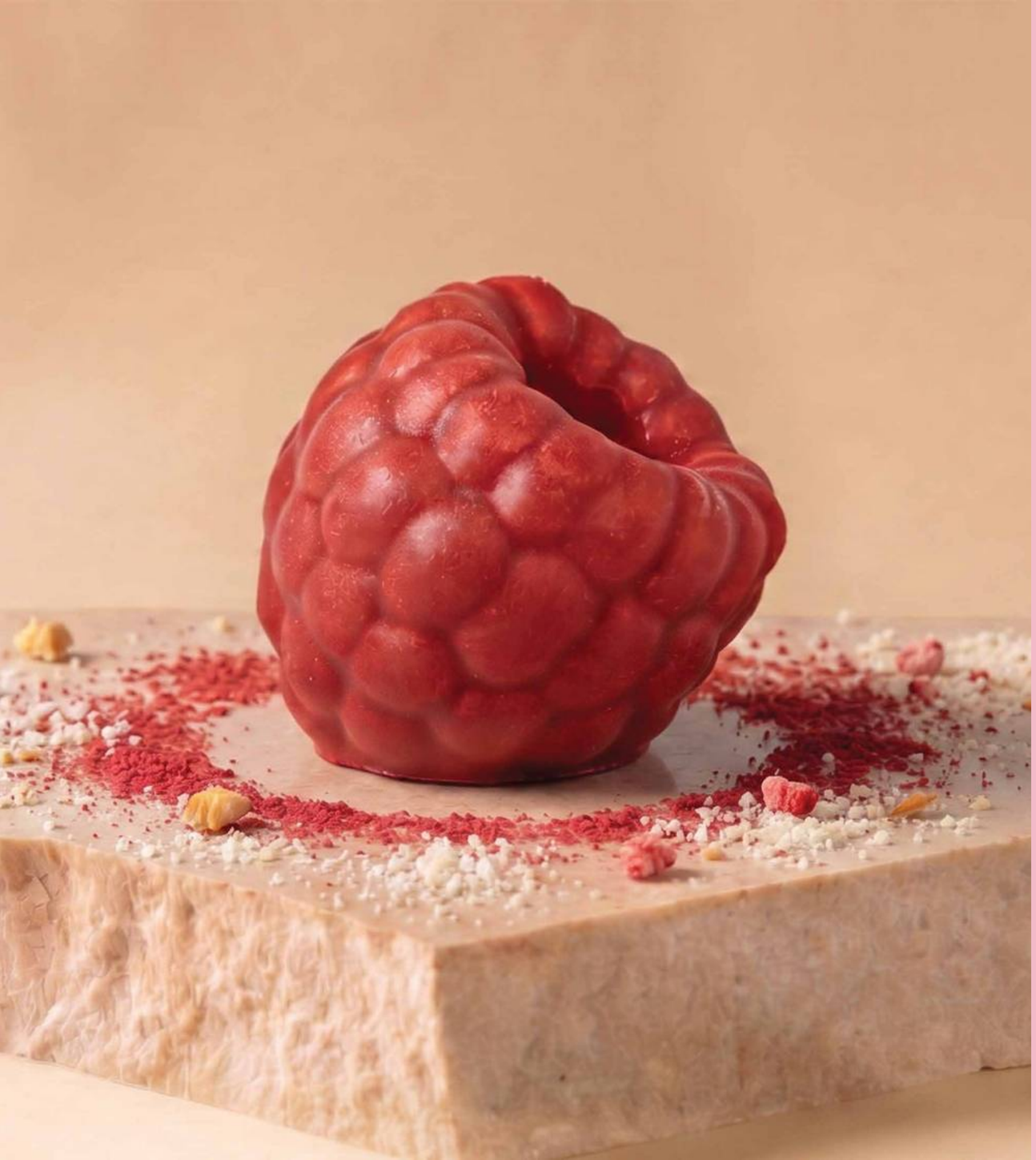
Birne

*

MOUSSE MIT CREMIGEM BIRNENKERN

Luftige Birnenmousse mit cremigem Birnenkern, umhüllt von einer zarten, knusprigen Schicht aus weißer Schokolade.

ARTIKEL-NR.	GEWICHT	LAGERUNG	HALTBARKEIT	FORMAT
MON059	85 g	-18 °C	18 MONATE	12 STÜCK



Himbeere

*

MOUSSE MIT CREMIGEM HIMBEERKERN

Cremiger Himbeerkern in einer luftigen Himbeermousse, umhüllt von einer zarten, knusprigen Schicht aus weißer Schokolade.

ARTIKEL-NR.	GEWICHT	LAGERUNG	HALTBARKEIT	FORMAT
MON058	90 g	-18 °C	18 MONATE	12 STÜCK



Pfirsich

*

MOUSSE MIT CREMIGEM PFIRSICHKERN

Cremiger Pfirsichkern, umhüllt von einer weichen Pfirsichmousse, vollendet mit einer eleganten, knusprigen Schicht aus weißer Schokolade.

ARTIKEL-NR.	GEWICHT	LAGERUNG	HALTBARKEIT	FORMAT
MON057	95 g	-18 °C	18 MONATE	12 STÜCK



Cheesecake al Mango

*

MANGO, PASSIONSFRUCHT UND CREME

Cremiger Cheesecake, gefüllt mit Mango und Passionsfrucht, auf einem knusprigen Butterkeksboden.

ARTIKEL-NR.	GEWICHT	LAGERUNG	HALTBARKEIT	FORMAT
MON019	100 g	-18 °C	18 MONATE	12 STÜCK



Pistacchiosa

*

KNUSPRIGE PISTAZIE

Köstliche Pistazienmousse mit Pistazienstückchen, umhüllt von einer unwiderstehlich knusprigen Pistazienglasur.

ARTIKEL-NR.	GEWICHT	LAGERUNG	HALTBARKEIT	FORMAT
MON039	75 g	-18 °C	18 MONATE	12 STÜCK



La Golosa

*

HASELNÜSSE UND MILCHSCHOKOLADE

Eine knusprige Schicht aus Milchschokolade und Haselnüssen umhüllt eine Haselnussmousse mit einer überraschenden Füllung aus karamellisierten Haselnüssen.

ARTIKEL-NR.	GEWICHT	LAGERUNG	HALTBARKEIT	FORMAT
MON022	100 g	-18 °C	18 MONATE	12 STÜCK



Esotica

*

MANGO UND PASSIONSFRUCHT

Mangomousse mit Passionsfruchtkern, überzogen mit einer glänzenden Mangoglasur.

ARTIKEL-NR.	GEWICHT	LAGERUNG	HALTBARKEIT	FORMAT
MON013	80 g	-18 °C	18 MONATE	12 STÜCK



Bosco Fondente

*

ZARTBITTERSCHOKOLADE UND HIMBEERE

Eine Mousse aus Zartbitterschokolade umschließt einen intensiven Himbeerkern und schafft einen raffinierten Kontrast zwischen Tiefe und Frische.

ARTIKEL-NR.	GEWICHT	LAGERUNG	HALTBARKEIT	FORMAT
MON056	80 g	-18 °C	18 MONATE	12 STÜCK



Tiramisù

*

MASCARPONE, KAKAO UND KAFFEE

Mascarponecreme, ein Hauch Bitterkakao und eine elegante Kaffeebohne aus Schokolade als krönender Abschluss.

ARTIKEL-NR.	GEWICHT	LAGERUNG	HALTBARKEIT	FORMAT
MON021	90 g	-18 °C	18 MONATE	12 STÜCK



Bacio Bianco

VANILLE, WEISSE SCHOKOLADE UND HASELNÜSSE

Knusprige Haselnusshülle mit Schichten aus Creme von weißer Schokolade, Vanille und Haselnüssen auf einem Haselnuss-Sablé: ein reichhaltiges, umschmeichelndes Dessert.

ARTIKEL-NR.	GEWICHT	LAGERUNG	HALTBARKEIT	FORMAT
MON042	85 g	-18 °C	18 MONATE	12 STÜCK



Tre Anime

*

WEISSE, MILCH- UND ZARTBITTERSCHOKOLADE

Eine Kombination aus drei Mousse-Schichten: weiße, Milch- und Zartbitterschokolade auf einem Biskuitboden.

ARTIKEL-NR.	GEWICHT	LAGERUNG	HALTBARKEIT	FORMAT
MON005	90 g	-18 °C	18 MONATE	12 STÜCK



Passione

*

WEISSE SCHOKOLADE, LIMETTE UND HIMBEERE

Mousse aus weißer Schokolade mit einem Kern aus Himbeer-Limetten-Gelee. Eine frische, raffinierte Umarmung.

ARTIKEL-NR.	GEWICHT	LAGERUNG	HALTBARKEIT	FORMAT
MON017	85 g	-18 °C	18 MONATE	12 STÜCK



Segreto al caffè

*

KAFFEE, SCHOKOLADE UND KAKAOCREME

Ein Aufguss aus Kaffeebohnen verbindet Sahne und Schokolade zu einer Mousse, verfeinert mit Kakaocreme und überzogen mit einer Schokoladenglasur, dekoriert mit 3 Kaffeebohnen.

ARTIKEL-NR.	GEWICHT	LAGERUNG	HALTBARKEIT	FORMAT
MON043	80 g	-18 °C	18 MONATE	12 STÜCK



Unsere Leistungen

Ihr eigenes Dessert

Wir entwickeln ein exklusives Dessert für Ihre Marke: Form, Geschmack und Farben nur für Sie. Wir planen es gemeinsam, schicken Ihnen Muster und produzieren es mit derselben Sorgfalt wie das ganze Sortiment.

Einzeln verpackt

Jedes Casimiro-Dessert ist einzeln verpackt und so bei Transport und Lagerung geschützt, damit es bis zum Servieren in perfektem Zustand bleibt.

Skalierbare Produktion

Unsere Produktion ist handwerklich und sorgfältig, aber bereit für große Mengen in Spitzenzeiten. Leidenschaft und Methode lassen uns wachsen, ohne bei der Qualität nachzugeben.

Verlässliche Lieferung

Wir liefern kontinuierlich und pünktlich nach Ihrem Bedarf, auch in den intensivsten Zeiten. So geht Ihnen das Produkt nie aus.

Eigene Logistik

In der Lombardei beliefern wir unsere Kunden direkt mit eigenen Fahrzeugen. Für das restliche Italien und die Welt arbeiten wir mit ausgewählten, zuverlässigen Logistikpartnern.

Persönliche Betreuung

Wir bieten eine direkte und beständige Vertriebsbetreuung, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse. Wir kennen den Rhythmus der Branche und helfen Ihnen auch in kritischen Momenten.

Lagerung und Service

-18 °C

Im Gefrierschrank bis zu 18 Monate.

3 Std.

Vor dem Servieren im Kühlschrank.

3 Tage

Im Kühlschrank nach dem Auftauen. Nicht wieder einfrieren.

Lagern Sie die Produkte im Gefrierschrank und **stellen Sie sie drei Stunden vor dem Servieren in den Kühlschrank**. So erreicht jedes Dessert die **ideale Serviertemperatur** und ist beim Herausnehmen **zart und cremig**: Ihre Gäste genießen die frischen Aromen erstklassiger Zutaten in vollen Zügen.



LOGISTIKDATEN

Gewichte und Formate

Werte aus den technischen Produktdatenblättern. Alle Desserts: Lagerung bei -18 °C, Haltbarkeit 18 Monate, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

ARTIKEL-NR.	DESSERT	STÜCKGEWICHT	STÜCK PRO KARTON	NETTOGEWICHT KARTON	BRUTTOGEWICHT KARTON
MON069	Heidelbeere	120 g	12	1,44 kg	1,76 kg
MON068	Erdnuss	100 g	12	1,2 kg	1,55 kg
MON063	Mango	90 g	12	1,08 kg	1,41 kg
MON060	Erdbeere	90 g	12	1,08 kg	1,41 kg
MON059	Birne	85 g	12	1,02 kg	1,34 kg
MON058	Himbeere	90 g	12	1,08 kg	1,41 kg
MON057	Pfirsich	95 g	12	1,14 kg	1,47 kg
MON019	Cheesecake al Mango	100 g	12	1,2 kg	1,52 kg
MON039	Pistacchiosa	75 g	12	0,9 kg	1,23 kg
MON022	La Golosa	100 g	12	1,2 kg	1,52 kg
MON013	Esotica	80 g	12	0,96 kg	1,28 kg
MON056	Bosco Fondente	80 g	12	0,96 kg	1,28 kg
MON021	Tiramisù	90 g	12	1,08 kg	1,41 kg
MON042	Bacio Bianco	85 g	12	1,02 kg	1,34 kg
MON005	Tre Anime	90 g	12	1,08 kg	1,41 kg
MON017	Passione	85 g	12	1,02 kg	1,34 kg
MON043	Segreto al caffè	80 g	12	0,96 kg	1,28 kg

Kontakt

CASIMIRO LAB S.R.L.

FIRMENSITZ
Via XX Settembre 51, 26900 Lodi (LO), Italia

PRODUKTION UND LABOR
Via Oreste Salomone 69/A, 20138 Milano (MI), Italia

info@casimirolab.it

USt-IdNr. IT09643780159

+39 335 778 7901

CASIMIRO
Lab

www.casimirolab.it