CASIMIRO

Lab

CATÁLOGO 2026







QUIÉNES SOMOS

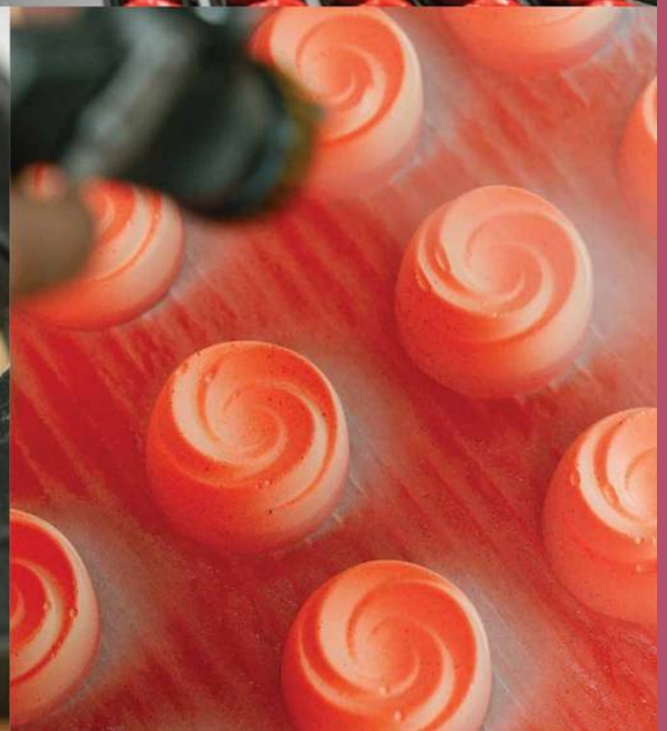
Pasión y método, al servicio del sabor.

Casimiro nace de una idea sencilla y ambiciosa: llevar al mundo de la restauración un postre capaz de unir sabor auténtico, calidad constante y fiabilidad diaria.

Cada decisión, del producto al servicio, nace de la voluntad de construir relaciones duraderas y de ser un socio con quien contar cada día.







EL LABORATORIO

Donde el sabor toma forma, cada día.

En Milán, las mejores tecnologías se unen a la creatividad para dar vida a postres auténticos, deliciosos y de altísima calidad.

Una estructura moderna y organizada que mantiene estándares elevados y una producción continua, incluso a gran escala.

LA GAMA

17 postres, un solo estándar.

Cada postre va envasado individualmente, en cajas de 12 piezas. Se conserva 18 meses a -18 °C y se sirve tras 3 horas en el frigorífico.



Arándano
120 g · MON069



Cacahuete
100 g · MON068



Mango
90 g · MON063



Fresa
90 g · MON060



Pera
85 g · MON059



Frambuesa
90 g · MON058



Melocotón
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



Tiramisú
90 g · MON021



Bacio Bianco
85 g · MON042



Tre Anime
90 g · MON005



Passione
85 g · MON017



Segreto al caffè
80 g · MON043



Arándano

MOUSSE CON CREMOSO DE ARÁNDANO

Una suave mousse de arándano con un irresistible corazón cremoso de arándano, envuelta en una fina y crujiente cobertura de chocolate blanco.

CÓDIGO	PESO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	FORMATO
MON069	120 g	-18 °C	18 MESES	12 PIEZAS



Cacahuete

CACAHUETE Y CARAMELO SALADO

Suave mousse de cacahuete con un irresistible interior de caramelo salado, envuelta en una crujiente cobertura de chocolate blanco.

CÓDIGO	PESO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	FORMATO
MON068	100 g	-18 °C	18 MESES	12 PIEZAS



Mango

*

MOUSSE CON CREMOSO DE MANGO

Delicada mousse de mango con un corazón cremoso de mango, envuelta en una fina cobertura crujiente de chocolate blanco.

CÓDIGO	PESO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	FORMATO
MON063	90 g	-18 °C	18 MESES	12 PIEZAS



Fresa

*

MOUSSE CON CREMOSO DE FRESA

Suave mousse de fresa con corazón de fresa, envuelta en una capa crujiente de chocolate blanco.

CÓDIGO	PESO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	FORMATO
MON060	90 g	-18 °C	18 MESES	12 PIEZAS



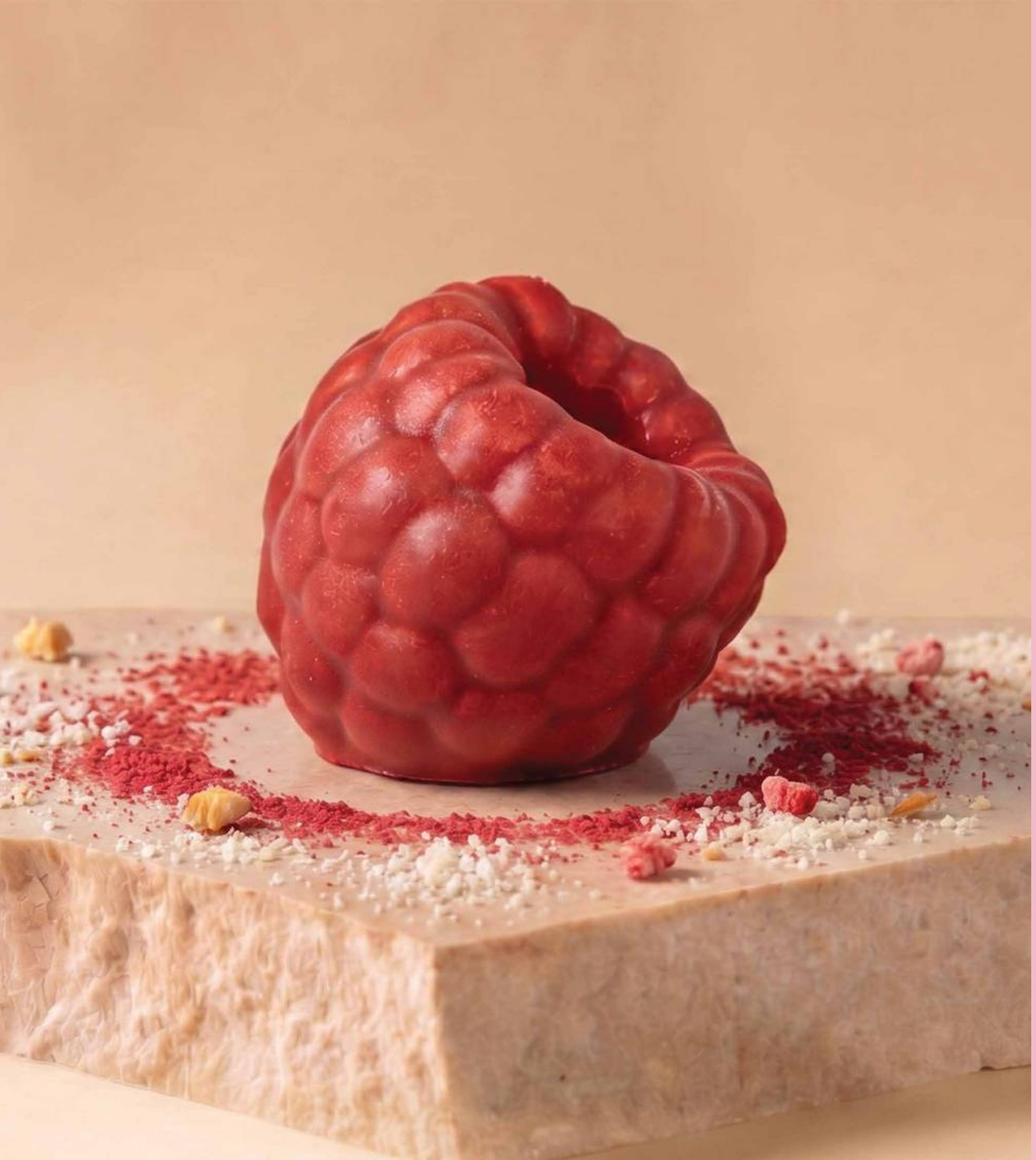
Pera

*

MOUSSE CON CREMOSO DE PERA

Suave mousse de pera con un cremoso corazón de pera, envuelta en una delicada capa crujiente de chocolate blanco.

CÓDIGO	PESO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	FORMATO
MON059	85 g	-18 °C	18 MESES	12 PIEZAS



Frambuesa

MOUSSE CON CREMOSO DE FRAMBUESA

Corazón cremoso de frambuesa dentro de una suave mousse de frambuesa, envuelto en una delicada capa crujiente de chocolate blanco.

CÓDIGO	PESO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	FORMATO
MON058	90 g	-18 °C	18 MESES	12 PIEZAS



Melocotón

MOUSSE CON CREMOSO DE MELOCOTÓN

Corazón cremoso de melocotón envuelto en una suave mousse de melocotón, acabado con una elegante capa crujiente de chocolate blanco.

CÓDIGO	PESO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	FORMATO
MON057	95 g	-18 °C	18 MESES	12 PIEZAS



Cheesecake al Mango

*

MANGO, FRUTA DE LA PASIÓN Y CREMOSO

Cremosa cheesecake rellena de mango y fruta de la pasión sobre una base de crujiente galleta de mantequilla.

CÓDIGO	PESO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	FORMATO
MON019	100 g	-18 °C	18 MESES	12 PIEZAS



Pistacchiosa

CRUJIENTE DE PISTACHO

Deliciosa mousse de pistacho con granillo, envuelta en un irresistible glaseado crujiente de pistacho.

CÓDIGO	PESO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	FORMATO
MON039	75 g	-18 °C	18 MESES	12 PIEZAS



La Golosa

AVELLANAS Y CHOCOLATE CON LECHE

Una crujiente capa de chocolate con leche y avellanas envuelve una mousse de avellana con un sorprendente relleno de avellanas caramelizadas.

CÓDIGO	PESO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	FORMATO
MON022	100 g	-18 °C	18 MESES	12 PIEZAS



Esotica

*

MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN

Mousse de mango con corazón de fruta de la pasión, cubierta con un glaseado brillante de mango.

CÓDIGO	PESO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	FORMATO
MON013	80 g	-18 °C	18 MESES	12 PIEZAS



Bosco Fondente

CHOCOLATE NEGRO Y FRAMBUESA

Una mousse de chocolate negro encierra un corazón intenso de frambuesa, creando un contraste refinado entre profundidad y frescura.

CÓDIGO	PESO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	FORMATO
MON056	80 g	-18 °C	18 MESES	12 PIEZAS



Tiramisú

MASCARPONE, CACAO Y CAFÉ

Crema de mascarpone, espolvoreado de cacao amargo y un elegante grano de café de chocolate como toque final.

CÓDIGO	PESO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	FORMATO
MON021	90 g	-18 °C	18 MESES	12 PIEZAS



Bacio Bianco

VAINILLA, CHOCOLATE BLANCO Y AVELLANAS

Cobertura crujiente de avellanas con capas de crema de chocolate blanco, vainilla y avellanas, sobre un sablé de avellana: un postre rico y envolvente.

CÓDIGO	PESO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	FORMATO
MON042	85 g	-18 °C	18 MESES	12 PIEZAS



Tre Anime

CHOCOLATE BLANCO, CON LECHE Y NEGRO

Una combinación de tres capas de mousse: chocolate blanco, con leche y negro sobre un bizcocho.

CÓDIGO	PESO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	FORMATO
MON005	90 g	-18 °C	18 MESES	12 PIEZAS



Passione

CHOCOLATE BLANCO, LIMA Y FRAMBUESA

Mousse de chocolate blanco con un corazón de gelée de frambuesa y lima. Un abrazo fresco y refinado.

CÓDIGO	PESO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	FORMATO
MON017	85 g	-18 °C	18 MESES	12 PIEZAS



Segreto al caffè

*

CAFÉ, CHOCOLATE Y CREMA DE CACAO

Una infusión de granos de café une nata y chocolate en una mousse, enriquecida con crema de cacao y cubierta con un glaseado de chocolate, con 3 granos de café como decoración.

CÓDIGO	PESO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	FORMATO
MON043	80 g	-18 °C	18 MESES	12 PIEZAS



Nuestros servicios

Tu postre a medida

Creamos un postre exclusivo para tu marca: forma, sabores y colores pensados solo para ti. Lo diseñamos juntos, te enviamos las muestras y lo producimos con el mismo cuidado que toda la gama.

Envase individual

Cada postre Casimiro va envasado individualmente para proteger su frescura durante el transporte y el almacenamiento, en perfecto estado hasta el momento del servicio.

Producción escalable

Nuestra producción es artesanal y cuidada, pero preparada para grandes volúmenes en temporada alta. Pasión y método nos permiten crecer sin renunciar nunca a la calidad.

Suministro constante

Garantizamos un suministro continuo y puntual, adaptado a tus necesidades, incluso en los periodos de más trabajo: nunca te quedarás sin producto.

Logística propia

En Lombardía servimos directamente a nuestros clientes con vehículos propios. Para el resto de Italia y del mundo trabajamos con socios logísticos seleccionados y fiables.

Apoyo comercial

Ofrecemos un apoyo comercial constante y directo, adaptado a tus necesidades. Conocemos el ritmo del sector y estamos listos para ayudarte, también en los momentos más críticos.

Conservación y servicio

-18 °C

En el congelador hasta 18 meses.

3 horas

En el frigorífico antes de servir.

3 días

En el frigorífico tras descongelar. No volver a congelar.

Conserva los productos en el congelador y **pásalos al frigorífico tres horas antes del servicio**. Así cada postre alcanza la **temperatura ideal para servir** y, al salir del frigorífico, tiene **una textura suave en boca**: tus clientes disfrutan al máximo de los sabores frescos de ingredientes de primera calidad.



DATOS LOGÍSTICOS

Pesos y formatos

Valores de las fichas técnicas de producto. Todos los postres: conservación a -18 °C, vida útil 18 meses, no volver a congelar tras descongelar.

CÓDIGO	POSTRE	PESO UNIDAD	PIEZAS POR CAJA	PESO NETO CAJA	PESO BRUTO CAJA
MON069	Arándano	120 g	12	1,44 kg	1,76 kg
MON068	Cacahuete	100 g	12	1,2 kg	1,55 kg
MON063	Mango	90 g	12	1,08 kg	1,41 kg
MON060	Fresa	90 g	12	1,08 kg	1,41 kg
MON059	Pera	85 g	12	1,02 kg	1,34 kg
MON058	Frambuesa	90 g	12	1,08 kg	1,41 kg
MON057	Melocotón	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	Tiramisú	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

Contacto

CASIMIRO LAB S.R.L.

DOMICILIO SOCIAL
Via XX Settembre 51, 26900 Lodi (LO), Italia

SEDE OPERATIVA Y LABORATORIO
Via Oreste Salomone 69/A, 20138 Milano (MI), Italia

info@casimirolab.it

NIF IVA IT09643780159

+39 335 778 7901

CASIMIRO
Lab

www.casimirolab.it