CASIMIRO

Lab

CATALOGUE 2026







QUI SOMMES-NOUS

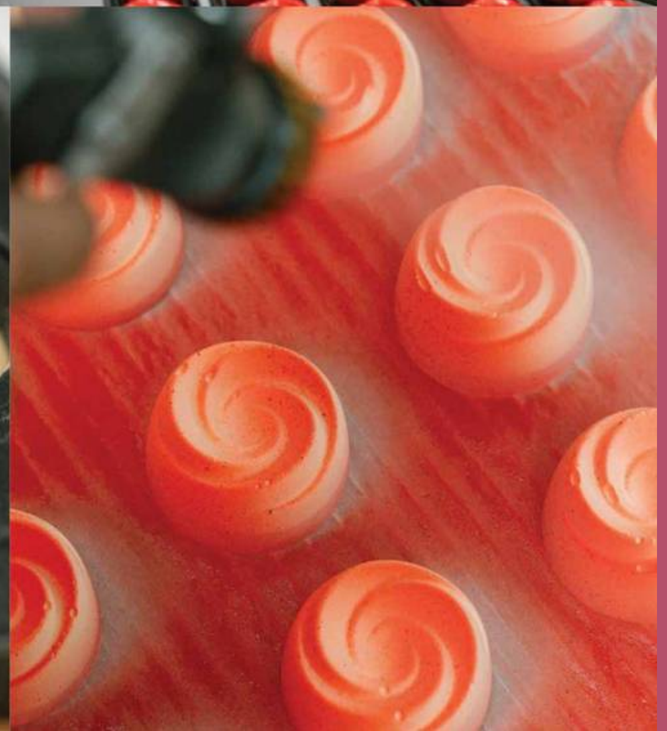
Passion et méthode, au service du goût.

Casimiro est né d'une idée simple et ambitieuse : apporter à la restauration un dessert qui unit goût authentique, qualité constante et fiabilité au quotidien.

Chaque choix, du produit au service, est guidé par la volonté de construire des relations durables et d'être un partenaire sur qui compter chaque jour.







LE LABORATOIRE

Là où le goût prend forme, chaque jour.

*

À Milan, les meilleures technologies rencontrent l'imagination pour créer des desserts authentiques, gourmands et de très haute qualité.

Une structure moderne et organisée qui garantit des standards élevés et une production continue, même à grande échelle.

LA GAMME

17 desserts, un seul standard.

Chaque dessert est emballé individuellement, en cartons de 12 pièces. Il se conserve 18 mois à -18 °C et se sert après 3 heures au réfrigérateur.



Myrtille
120 g · MON069



Cacahuète
100 g · MON068



Mangue
90 g · MON063



Fraise
90 g · MON060



Poire
85 g · MON059



Framboise
90 g · MON058



Pêche
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



Myrtille

*

MOUSSE ET CRÉMEUX À LA MYRTILLE

Une mousse légère à la myrtille avec un irrésistible cœur crémeux à la myrtille, enfermée dans une fine coque croquante de chocolat blanc.

CODE	POIDS	CONSERVATION	DURÉE DE VIE	FORMAT
MON069	120 g	-18 °C	18 MOIS	12 PIÈCES



Cacahuète

CACAHUÈTE ET CARAMEL SALÉ

Mousse légère à la cacahuète avec un irrésistible insert au caramel salé, enfermée dans une coque croquante de chocolat blanc.

CODE	POIDS	CONSERVATION	DURÉE DE VIE	FORMAT
MON068	100 g	-18 °C	18 MOIS	12 PIÈCES



Mangue

*

MOUSSE ET CRÉMEUX À LA MANGUE

Délicate mousse à la mangue avec un cœur crémeux à la mangue, enfermée dans une fine coque croquante de chocolat blanc.

CODE	POIDS	CONSERVATION	DURÉE DE VIE	FORMAT
MON063	90 g	-18 °C	18 MOIS	12 PIÈCES



Fraise

MOUSSE ET CRÉMEUX À LA FRAISE

Mousse légère à la fraise avec un cœur à la fraise, enveloppée d'une couche croquante de chocolat blanc.

CODE	POIDS	CONSERVATION	DURÉE DE VIE	FORMAT
MON060	90 g	-18 °C	18 MOIS	12 PIÈCES



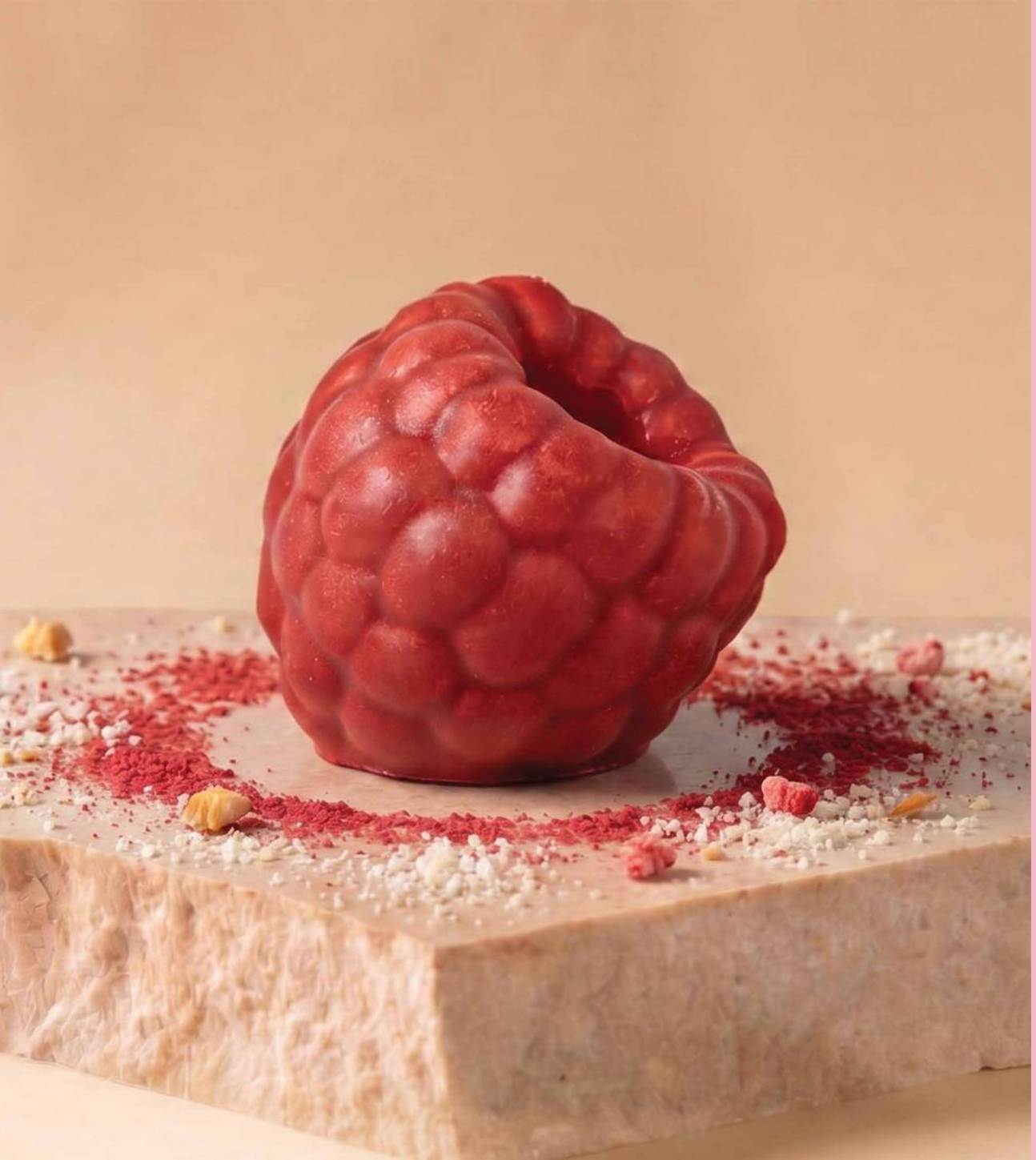
Poire

*

MOUSSE ET CRÉMEUX À LA POIRE

Mousse légère à la poire avec un cœur crémeux à la poire, enveloppée d'une délicate couche croquante de chocolat blanc.

CODE	POIDS	CONSERVATION	DURÉE DE VIE	FORMAT
MON059	85 g	-18 °C	18 MOIS	12 PIÈCES



Framboise

*

MOUSSE ET CRÉMEUX À LA FRAMBOISE

Cœur crémeux à la framboise enfermé dans une mousse légère à la framboise, enveloppé d'une délicate couche croquante de chocolat blanc.

CODE	POIDS	CONSERVATION	DURÉE DE VIE	FORMAT
MON058	90 g	-18 °C	18 MOIS	12 PIÈCES



Pêche

*

MOUSSE ET CRÉMEUX À LA PÊCHE

Cœur crémeux à la pêche enveloppé d'une mousse moelleuse à la pêche, fini par une élégante couche croquante de chocolat blanc.

CODE	POIDS	CONSERVATION	DURÉE DE VIE	FORMAT
MON057	95 g	-18 °C	18 MOIS	12 PIÈCES



Cheesecake al Mango

*

MANGUE, FRUIT DE LA PASSION ET CRÉMEUX

Cheesecake crémeux garni de mangue et de fruit de la passion sur une base de biscuit croquant au beurre.

CODE	POIDS	CONSERVATION	DURÉE DE VIE	FORMAT
MON019	100 g	-18 °C	18 MOIS	12 PIÈCES



Pistacchiosa

*

CROQUANT À LA PISTACHE

Délicieuse mousse à la pistache avec éclats de pistache, enveloppée d'un irrésistible glaçage croquant à la pistache.

CODE	POIDS	CONSERVATION	DURÉE DE VIE	FORMAT
MON039	75 g	-18 °C	18 MOIS	12 PIÈCES



La Golosa

NOISETTES ET CHOCOLAT AU LAIT

Une couche croquante de chocolat au lait et de noisettes enveloppe une mousse à la noisette au surprenant cœur de noisettes caramélisées.

CODE	POIDS	CONSERVATION	DURÉE DE VIE	FORMAT
MON022	100 g	-18 °C	18 MOIS	12 PIÈCES



Esotica

*

MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION

Mousse à la mangue avec un cœur au fruit de la passion, recouverte d'un glaçage brillant à la mangue.

CODE	POIDS	CONSERVATION	DURÉE DE VIE	FORMAT
MON013	80 g	-18 °C	18 MOIS	12 PIÈCES



Bosco Fondente

*

CHOCOLAT NOIR ET FRAMBOISE

Une mousse au chocolat noir renferme un cœur intense à la framboise et crée un contraste raffiné entre profondeur et fraîcheur.

CODE	POIDS	CONSERVATION	DURÉE DE VIE	FORMAT
MON056	80 g	-18 °C	18 MOIS	12 PIÈCES



Tiramisù

MASCARPONE, CACAO ET CAFÉ

Crème au mascarpone, voile de cacao amer et un élégant grain de café en chocolat pour la touche finale.

CODE	POIDS	CONSERVATION	DURÉE DE VIE	FORMAT
MON021	90 g	-18 °C	18 MOIS	12 PIÈCES



Bacio Bianco

VANILLE, CHOCOLAT BLANC ET NOISETTES

Coque croquante aux noisettes avec des couches de crème au chocolat blanc, vanille et noisettes, sur un sablé à la noisette : un dessert riche et enveloppant.

CODE	POIDS	CONSERVATION	DURÉE DE VIE	FORMAT
MON042	85 g	-18 °C	18 MOIS	12 PIÈCES



Tre Anime

*

CHOCOLAT BLANC, AU LAIT ET NOIR

Une combinaison de trois couches de mousse : chocolat blanc, au lait et noir sur une génoise.

CODE	POIDS	CONSERVATION	DURÉE DE VIE	FORMAT
MON005	90 g	-18 °C	18 MOIS	12 PIÈCES



Passione

*

CHOCOLAT BLANC, CITRON VERT ET FRAMBOISE

Mousse au chocolat blanc avec un cœur de gelée framboise et citron vert. Une étreinte fraîche et raffinée.

CODE	POIDS	CONSERVATION	DURÉE DE VIE	FORMAT
MON017	85 g	-18 °C	18 MOIS	12 PIÈCES



Segreto al caffè

*

CAFÉ, CHOCOLAT ET CRÈME AU CACAO

Une infusion de grains de café lie crème et chocolat en une mousse, enrichie de crème au cacao et recouverte d'un glaçage au chocolat, décorée de 3 grains de café.

CODE	POIDS	CONSERVATION	DURÉE DE VIE	FORMAT
MON043	80 g	-18 °C	18 MOIS	12 PIÈCES



Nos services

Dessert sur mesure

Nous créons un dessert exclusif pour votre marque : forme, saveurs et couleurs pensées pour vous seul. Nous le concevons ensemble, vous envoyons les échantillons et le produisons avec le même soin que toute la gamme.

Emballage individuel

Chaque dessert Casimiro est emballé individuellement pour préserver sa fraîcheur pendant le transport et le stockage, en parfait état jusqu'au service.

Production évolutive

Notre production est artisanale et soignée, mais prête à gérer de grands volumes en période de pointe. Passion et méthode nous permettent de grandir sans jamais renoncer à la qualité.

Livraisons régulières

Nous assurons un approvisionnement continu et ponctuel, adapté à vos besoins, même dans les périodes les plus chargées : vous ne manquez jamais de produit.

Logistique dédiée

Nous livrons directement nos clients en Lombardie avec nos propres véhicules. Pour le reste de l'Italie et du monde, nous travaillons avec des partenaires logistiques sélectionnés et fiables.

Support commercial

Nous offrons un support commercial constant et direct, adapté à vos besoins. Nous connaissons le rythme du secteur et sommes prêts à vous aider, même dans les moments critiques.

Conservation et service

-18 °C

Au congélateur jusqu'à 18 mois.

3 heures

Au réfrigérateur avant le service.

3 jours

Au réfrigérateur après décongélation. Ne pas recongeler.

Conservez les produits au congélateur et **placez-les au réfrigérateur trois heures avant le service**. Chaque dessert atteint ainsi la **température idéale de service** et offre **une texture tendre en bouche** : vos clients profitent pleinement des saveurs fraîches d'ingrédients de première qualité.



DONNÉES LOGISTIQUES

Poids et formats

Valeurs issues des fiches techniques produit. Tous les desserts : conservation à -18 °C, durée de vie 18 mois, ne pas recongeler après décongélation.

CODE	DESSERT	POIDS PIÈCE	PIÈCES PAR CARTON	POIDS NET CARTON	POIDS BRUT CARTON
MON069	Myrtille	120 g	12	1,44 kg	1,76 kg
MON068	Cacahuète	100 g	12	1,2 kg	1,55 kg
MON063	Mangue	90 g	12	1,08 kg	1,41 kg
MON060	Fraise	90 g	12	1,08 kg	1,41 kg
MON059	Poire	85 g	12	1,02 kg	1,34 kg
MON058	Framboise	90 g	12	1,08 kg	1,41 kg
MON057	Pêche	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

Contacts

CASIMIRO LAB S.R.L.

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

SITE DE PRODUCTION ET LABORATOIRE
Via Oreste Salomone 69/A, 20138 Milano (MI), Italia

info@casimirolab.it

N° TVA IT09643780159

+39 335 778 7901

CASIMIRO
Lab

www.casimirolab.it