CASIMIRO

Lab

CATALOGO 2026







CHI SIAMO

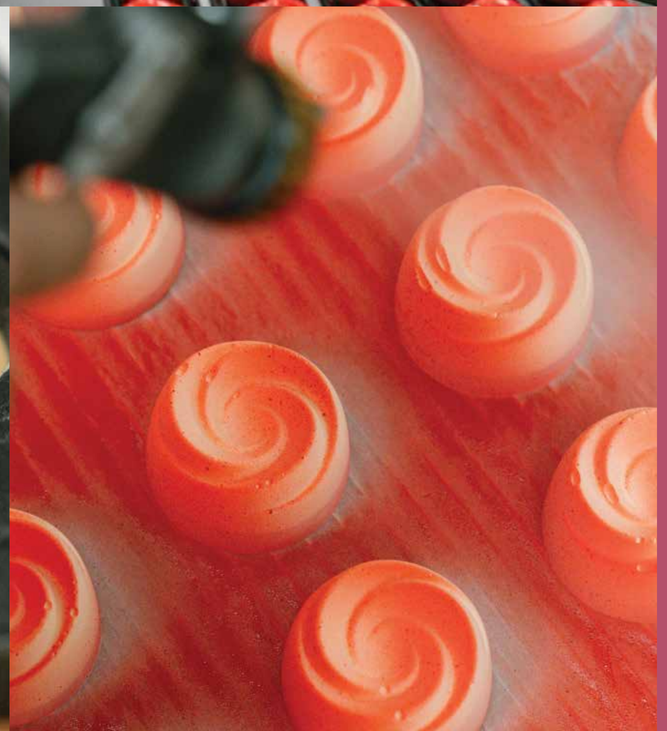
Passione e metodo, al servizio del gusto.

Casimiro nasce da un'idea semplice e ambiziosa: portare nel mondo della ristorazione un dolce capace di unire bontà autentica, qualità costante e affidabilità quotidiana.

Ogni scelta, dal prodotto al servizio, è guidata dalla volontà di costruire relazioni durature e di essere un partner su cui poter contare ogni giorno.







IL LABORATORIO

Dove il gusto prende forma, ogni giorno.

A Milano, le migliori tecnologie abbracciano la fantasia per dare vita a creazioni genuine, sfiziose e di altissima qualità.

Una struttura moderna e organizzata che consente di mantenere standard elevati e continuità produttiva, anche su larga scala.

LA LINEA

17 dolci, un solo standard.

Ogni dolce è confezionato singolarmente, in cartoni da 12 pezzi. Si conserva 18 mesi a -18 °C e si serve dopo 3 ore in frigorifero.



Mirtillo
120 g · MON069



Arachide
100 g · MON068



Mango
90 g · MON063



Fragola
90 g · MON060



Pera
85 g · MON059



Lampone
90 g · MON058



Pesca
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



Mirtillo

*

MOUSSE CON CREMOSO AL MIRTILLO

Una soffice mousse al mirtillo con un irresistibile cuore cremoso al mirtillo, racchiusa in un sottile e croccante guscio di cioccolato bianco.

CODICE	PESO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	FORMATO
MON069	120 g	-18 °C	18 MESI	12 PEZZI



Arachide

*

MOUSSE DI ARACHIDI E CARAMELLO SALATO

Soffice mousse all'arachide con un irresistibile inserto di caramello salato, racchiusa in un croccante guscio di cioccolato bianco.

CODICE	PESO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	FORMATO
MON068	100 g	-18 °C	18 MESI	12 PEZZI



Mango

*

MOUSSE E CREMOSO AL MANGO

Delicata mousse al mango con un cuore cremoso al mango, racchiusa in un sottile guscio croccante di cioccolato bianco.

CODICE	PESO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	FORMATO
MON063	90 g	-18 °C	18 MESI	12 PEZZI



Fragola

*

MOUSSE E CREMOSO ALLA FRAGOLA

Soffice mousse alla fragola con cuore di fragola, avvolta da uno strato croccante di cioccolato bianco.

CODICE	PESO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	FORMATO
MON060	90 g	-18 °C	18 MESI	12 PEZZI



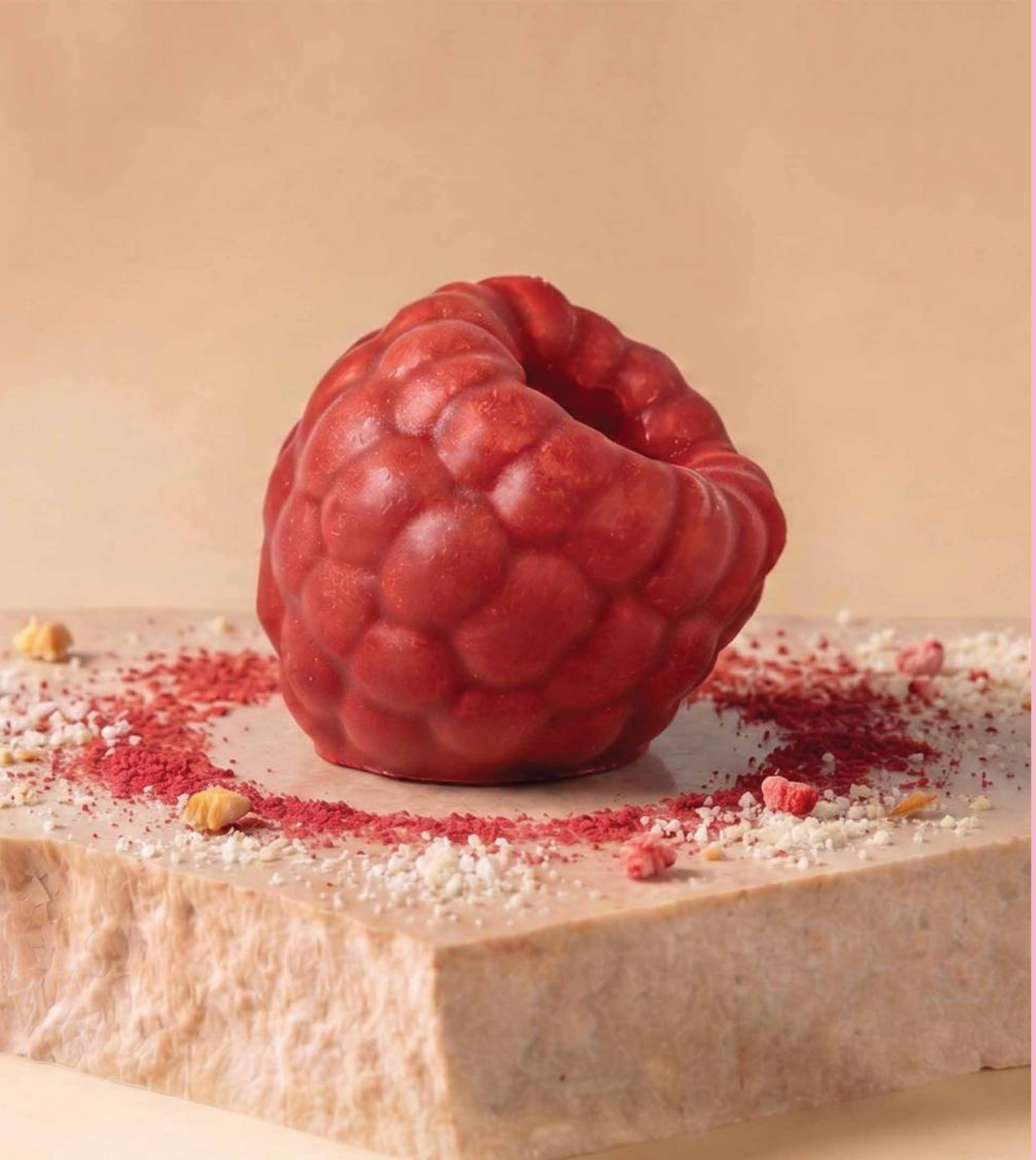
Pera

*

MOUSSE E CREMOSO ALLA PERA

Soffice mousse alla pera con un cremoso cuore di pera, avvolta da un delicato strato croccante di cioccolato bianco.

CODICE	PESO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	FORMATO
MON059	85 g	-18 °C	18 MESI	12 PEZZI



Lampone

*

MOUSSE E CREMOSO AL LAMPONE

Cuore cremoso al lampone racchiuso in una soffice mousse al lampone, avvolto da un delicato strato croccante di cioccolato bianco.

CODICE	PESO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	FORMATO
MON058	90 g	-18 °C	18 MESI	12 PEZZI



Pesca

MOUSSE E CREMOSO ALLA PESCA

Cuore cremoso alla pesca avvolto da una morbida mousse alla pesca, rifinito in un elegante strato croccante di cioccolato bianco.

CODICE	PESO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	FORMATO
MON057	95 g	-18 °C	18 MESI	12 PEZZI



Cheesecake al Mango

*

MANGO, PASSION FRUIT E CREMOSO

Cremosa cheesecake ripiena di mango e passion fruit, sulla base di un croccante biscotto al burro.

CODICE	PESO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	FORMATO
MON019	100 g	-18 °C	18 MESI	12 PEZZI



Pistacchiosa

*

CROCCANTE AL PISTACCHIO

Deliziosa mousse al pistacchio con granella, avvolta in un'irresistibile glassa croccante al pistacchio.

CODICE	PESO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	FORMATO
MON039	75 g	-18 °C	18 MESI	12 PEZZI



La Golosa

NOCCIOLE E CIOCCOLATO AL LATTE

Un croccante strato di cioccolato al latte e nocciole avvolge una mousse alla nocciola con un sorprendente ripieno di nocciole caramellate.

CODICE	PESO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	FORMATO
MON022	100 g	-18 °C	18 MESI	12 PEZZI



Esotica

*

MANGO E PASSION FRUIT

Mousse al mango con cuore al passion fruit, ricoperta da una glassa lucida al mango.

CODICE	PESO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	FORMATO
MON013	80 g	-18 °C	18 MESI	12 PEZZI



Bosco fondente

*

CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE

Una mousse al cioccolato fondente racchiude un cuore intenso di lampone, creando un contrasto raffinato tra profondità e freschezza.

CODICE	PESO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	FORMATO
MON056	80 g	-18 °C	18 MESI	12 PEZZI



Tiramisù

*

MASCARPONE, CACAO E CAFFÈ

Crema al mascarpone, spolverata di cacao amaro e un elegante chicco di caffè al cioccolato come tocco finale.

CODICE	PESO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	FORMATO
MONO21	90 g	-18 °C	18 MESI	12 PEZZI



Bacio Bianco

*

VANIGLIA, CIOCCOLATO BIANCO E NOCCIOLE

Guscio croccante alle nocciole con strati di crema al cioccolato bianco, vaniglia e nocciole, su una sablé alla nocciola: un dolce ricco e avvolgente.

CODICE	PESO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	FORMATO
MON042	85 g	-18 °C	18 MESI	12 PEZZI



Tre Anime

*

CIOCCOLATO BIANCO, AL LATTE E FONDENTE

Tre strati di mousse, al cioccolato bianco, al latte e fondente, sopra un pan di Spagna.

CODICE	PESO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	FORMATO
MON005	90 g	-18 °C	18 MESI	12 PEZZI



Passione

*

CIOCCOLATO BIANCO, LIME E LAMPONE

Mousse al cioccolato bianco con un cuore di gelée al lampone e lime. Un abbraccio fresco e raffinato.

CODICE	PESO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	FORMATO
MON017	85 g	-18 °C	18 MESI	12 PEZZI



Segreto al caffè

*

CAFFÈ, CIOCCOLATO E CREMA AL CACAO

Un'infusione di chicchi di caffè lega panna e cioccolato in una mousse, arricchita da crema al cacao e ricoperta da una glassa al cioccolato, con 3 chicchi di caffè in decorazione.

CODICE	PESO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	FORMATO
MON043	80 g	-18 °C	18 MESI	12 PEZZI



I nostri servizi

Personalizza il tuo dolce

Creiamo un dolce esclusivo per il tuo marchio: forma, gusti e colori pensati solo per te. Lo progettiamo insieme, ti mandiamo i campioni e lo produciamo con la stessa cura di tutta la linea.

Packaging singolo

Ogni dolce Casimiro è confezionato singolarmente per garantirne la freschezza e la protezione, sia durante il trasporto che nello stoccaggio in frigo. Un packaging pensato per mantenere il prodotto in perfette condizioni fino al momento del servizio.

Produzione scalabile

La nostra produzione è artigianale e curata nei dettagli, ma siamo pronti a gestire grandi volumi nei periodi di punta. La combinazione di passione e metodo ci permette di essere scalabili, senza mai rinunciare alla qualità.

Fornitura costante

Assicuriamo una fornitura continua e puntuale, rispettando le tue esigenze anche nei periodi più intensi. La nostra capacità di adattarci ai ritmi della ristorazione ti garantisce la serenità di non rimanere mai senza prodotto.

Logistica dedicata

Serviamo direttamente i nostri clienti in Lombardia con una logistica interna e mezzi propri, garantendo puntualità, controllo e cura del prodotto. Per il resto d'Italia e del mondo ci affidiamo a partner logistici selezionati e affidabili.

Supporto commerciale

Offriamo supporto commerciale costante e diretto, adattandoci alle tue necessità. Conosciamo bene il ritmo del settore e siamo pronti ad aiutarti a risolvere qualsiasi esigenza, anche nei momenti più critici.

Modalità di conservazione e servizio

-18 °C

In congelatore fino a 18 mesi.

3 ore

In frigorifero prima del servizio.

3 giorni

In frigorifero dopo lo scongelamento. Non ricongelare.

Si suggerisce di conservare i prodotti nel congelatore e di **trasferirli nel frigorifero tre ore prima del servizio**. Così ogni dolce raggiunge la **temperatura ottimale per essere servito** e al momento di uscire dal frigorifero ha **una consistenza morbida al palato**: il cliente percepisce appieno i sapori freschi degli ingredienti di prima qualità.



DATI LOGISTICI

Pesi e formati

Valori dalle schede tecniche di prodotto. Tutti i dolci: conservazione a -18 °C, shelf life 18 mesi, non ricongelare dopo lo scongelamento.

CODICE	DOLCE	PESO PEZZO	PEZZI PER CARTONE	PESO NETTO CARTONE	PESO LORDO CARTONE
MON069	Mirtillo	120 g	12	1,44 kg	1,76 kg
MON068	Arachide	100 g	12	1,2 kg	1,55 kg
MON063	Mango	90 g	12	1,08 kg	1,41 kg
MON060	Fragola	90 g	12	1,08 kg	1,41 kg
MON059	Pera	85 g	12	1,02 kg	1,34 kg
MON058	Lampone	90 g	12	1,08 kg	1,41 kg
MON057	Pesca	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

Contatti

CASIMIRO LAB S.R.L.

SEDE LEGALE
Via XX Settembre 51, 26900 Lodi (LO)

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

info@casimirolab.it

Cod. Fisc. e P. IVA 09643780159

+39 335 778 7901

CASIMIRO
Lab

www.casimirolab.it