CASIMIRO

Lab

2026 产品目录







关于我们

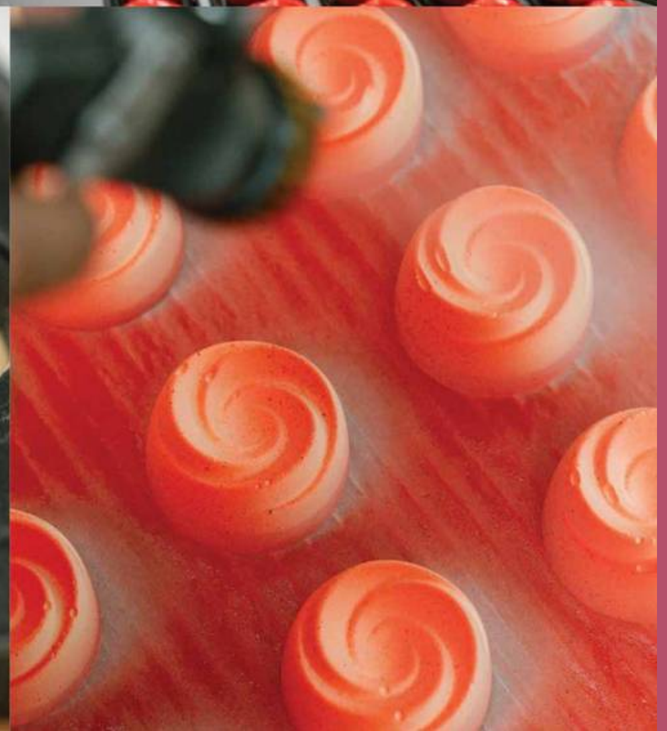
匠心与方法，只为美味。

Casimiro 源于一个简单而远大的想法：为餐饮行业带来一款甜点，兼具真实的美味、稳定的品质和日常的可靠。

从产品到服务，我们的每一个选择都是为了建立长久的合作关系，成为您每天都可以信赖的伙伴。







实验室

美味，每天在这里成形。

在米兰，先进的技术与创意相结合，打造真实、美味、品质卓越的甜点。

现代化、组织完善的生产基地，即使大规模生产，也能保持高标准和持续供应。

产品系列

17 款甜点，同一个标准。

每款甜点独立包装，每箱 12 个。-18 °C 可保存 18 个月，冷藏 3 小时后即可享用。



蓝莓
120 g · MON069



花生
100 g · MON068



芒果
90 g · MON063



草莓
90 g · MON060



梨
85 g · MON059



树莓
90 g · MON058



桃子
95 g · MON057



芒果芝士蛋糕
100 g · MON019



Pistacchiosa
75 g · MON039



La Golosa
100 g · MON022



Esotica
80 g · MON013



Bosco Fondente
80 g · MON056



提拉米苏
90 g · MON021



Bacio Bianco
85 g · MON042



Tre Anime
90 g · MON005



Passione
85 g · MON017



Segreto al caffè
80 g · MON043



蓝莓

蓝莓慕斯配奶油夹心

柔软的蓝莓慕斯，包着诱人的蓝莓奶油夹心，外层是薄脆的白巧克力外壳。

编号	重量	储存	保质期	规格
MON069	120 g	-18 °C	18 个月	12 个



花生

花生与咸焦糖

柔软的花生慕斯，包着诱人的咸焦糖夹心，外层是香脆的白巧克力外壳。

编号	重量	储存	保质期	规格
MON068	100 g	-18 °C	18 个月	12 个



芒果

*

芒果慕斯配奶油夹心

细腻的芒果慕斯，包着芒果奶油夹心，外层是薄脆的白巧克力外壳。

编号	重量	储存	保质期	规格
MON063	90 g	-18 °C	18 个月	12 个



草莓

草莓慕斯配奶油夹心

柔软的草莓慕斯配草莓夹心，外面裹着一层香脆的白巧克力。

编号	重量	储存	保质期	规格
MON060	90 g	-18 °C	18 个月	12 个

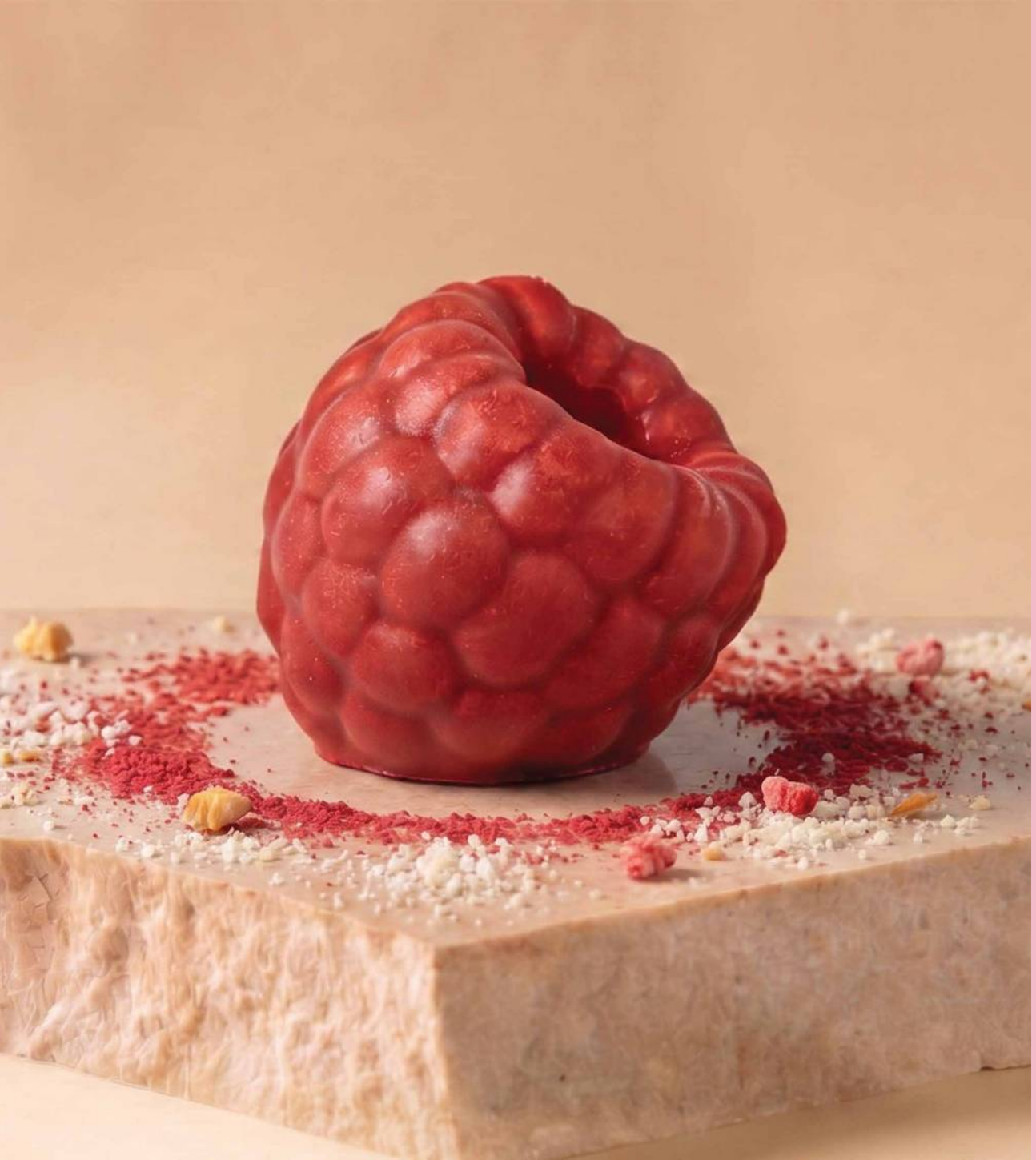


梨

梨慕斯配奶油夹心

柔软的梨慕斯，包着梨奶油夹心，外面裹着一层精致香脆的白巧克力。

编号	重量	储存	保质期	规格
MON059	85 g	-18 °C	18 个月	12 个



树莓

树莓慕斯配奶油夹心

树莓奶油夹心包在柔软的树莓慕斯中，外面裹着一层精致香脆的白巧克力。

编号	重量	储存	保质期	规格
MON058	90 g	-18 °C	18 个月	12 个



桃子

桃子慕斯配奶油夹心

桃子奶油夹心裹在柔软的桃子慕斯中，外层是一层优雅香脆的白巧克力。

编号	重量	储存	保质期	规格
MON057	95 g	-18 °C	18 个月	12 个



芒果芝士蛋糕

芒果、百香果与奶油夹心

绵密的芝士蛋糕，夹着芒果和百香果，底部是香脆的黄油饼干。

编号	重量	储存	保质期	规格
MON019	100 g	-18 °C	18 个月	12 个



Pistacchiosa

*

香脆开心果

美味的开心果碎慕斯，裹着诱人的香脆开心果淋面。

编号	重量	储存	保质期	规格
MON039	75 g	-18 °C	18 个月	12 个



La Golosa

榛子与牛奶巧克力

香脆的牛奶巧克力榛子层包着榛子慕斯，里面是令人惊喜的焦糖榛子夹心。

编号	重量	储存	保质期	规格
MON022	100 g	-18 °C	18 个月	12 个



Esotica

芒果与百香果

芒果慕斯配百香果夹心，表面是芒果镜面淋面。

编号	重量	储存	保质期	规格
MON013	80 g	-18 °C	18 个月	12 个



Bosco Fondente

黑巧克力与树莓

黑巧克力慕斯包着浓郁的树莓夹心，浓厚与清新形成精致的对比。

编号	重量	储存	保质期	规格
MON056	80 g	-18 °C	18 个月	12 个



提拉米苏

马斯卡彭、可可与咖啡

马斯卡彭奶油，撒上无糖可可粉，最后点缀一颗精致的巧克力咖啡豆。

编号	重量	储存	保质期	规格
MON021	90 g	-18 °C	18 个月	12 个



Bacio Bianco

香草、白巧克力与榛子

香脆的榛子外壳，里面是多层白巧克力、香草和榛子奶油，底部是榛子酥饼：一款浓郁醇厚的甜品。

编号	重量	储存	保质期	规格
MON042	85 g	-18 °C	18 个月	12 个



Tre Anime

*

白巧克力、牛奶巧克力与黑巧克力

三层慕斯的组合：白巧克力、牛奶巧克力和黑巧克力，下面是海绵蛋糕。

编号	重量	储存	保质期	规格
MON005	90 g	-18 °C	18 个月	12 个



Passione

白巧克力、青柠与树莓

白巧克力慕斯配树莓青柠果冻夹心，清新而精致。

编号	重量	储存	保质期	规格
MON017	85 g	-18 °C	18 个月	12 个



Segreto al caffè

*

咖啡、巧克力与可可奶油

咖啡豆的香气把奶油和巧克力融合成慕斯，加入可可奶油，外层是巧克力淋面，并以 3 颗咖啡豆装饰。

编号	重量	储存	保质期	规格
MON043	80 g	-18 °C	18 个月	12 个



我们的服务

专属定制甜点

我们为您的品牌打造专属甜点：造型、口味和颜色只为您设计。我们一起开发，寄送样品，并以对待整个系列同样的用心进行生产。

独立包装

每一款 Casimiro 甜点都独立包装，在运输和储存过程中保持新鲜，直到上桌前都完好无损。

可扩展的产能

我们坚持手工制作、注重细节，同时能够在旺季应对大批量订单。匠心与方法让我们在扩大规模的同时始终保证品质。

稳定供货

即使在最繁忙的时期，我们也能按照您的需求持续、准时供货，让您从不断货。

专属物流

在伦巴第大区，我们用自有车辆直接配送。意大利其他地区及全球，我们与精选的可靠物流伙伴合作。

销售支持

我们提供持续、直接的销售支持，根据您的需求灵活调整。我们了解行业节奏，在关键时刻也随时为您提供帮助。

储存
与享用

-18 °C

冷冻保存最长 18 个月。

3 小时

上桌前冷藏解冻。

3 天

解冻后冷藏保存。请勿再次冷冻。

请将产品冷冻保存，**上桌前三小时移至冷藏室**。这样每款甜点都能达到**最佳食用温度**，取出时**口感柔软细腻**，让顾客充分品尝优质原料的新鲜风味。



物流数据

重量与规格

数据来自产品技术说明书。所有甜点：-18 °C 储存，保质期 18 个月，解冻后请勿再次冷冻。

编号	甜点	单个重量	每箱数量	每箱净重	每箱毛重
MON069	蓝莓	120 g	12	1.44 kg	1.76 kg
MON068	花生	100 g	12	1.2 kg	1.55 kg
MON063	芒果	90 g	12	1.08 kg	1.41 kg
MON060	草莓	90 g	12	1.08 kg	1.41 kg
MON059	梨	85 g	12	1.02 kg	1.34 kg
MON058	树莓	90 g	12	1.08 kg	1.41 kg
MON057	桃子	95 g	12	1.14 kg	1.47 kg
MON019	芒果芝士蛋糕	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	提拉米苏	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

联系方式

CASIMIRO LAB S.R.L.

注册地址
Via XX Settembre 51, 26900 Lodi (LO), Italia

生产基地与实验室
Via Oreste Salomone 69/A, 20138 Milano (MI), Italia

info@casimirolab.it

增值税号 IT09643780159

+39 335 778 7901

CASIMIRO
Lab

www.casimirolab.it