

CASIMIRO

Catálogo para distribuidores

Postres individuales congelados, elaborados en Milán.

2026

CASIMIRO LAB

La empresa

Casimiro Lab elabora postres individuales en su propio obrador de Milán, donde recetas, elaboración y control de calidad están bajo el mismo techo. La producción es artesanal y cuidada, pero organizada para garantizar continuidad incluso en grandes volúmenes.

Casimiro Lab forma parte del Grupo Caravelli, con más de 30 años de experiencia en la restauración profesional: una estructura sólida, acostumbrada a gestionar proyectos complejos y a gran escala.

19	18	12	ISO
postres en la gama	meses de vida útil a -18 °C	piezas por caja, envasadas una a una	22000 · obrador certificado

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA


RIR CERTIFICATION

CERTIFICATE

Casimirolab S.r.l.

ISO 22000:2018

SCOPE

Production and distribution of frozen confectionery products.

LOCATION: FUNCTION/ACTIVITY

Food Chain (Sub) Category- C (C 1)

Certificate No : 1877/CAS22A

Initial Registration Date : 25.03.2026

Current Issue Date : 25.03.2026

Release Due Date : 24.03.2027

Next Surveillance Due Date : 24.02.2027

Certificate Expiry Date : 24.03.2029

Revision No & Date : N.A

Authorized Signatory

RIR CERTIFICATION PRIVATE LIMITED

ISO 22000:2018

Sistema de gestión de la seguridad alimentaria. Alcance: producción y distribución de productos de pastelería congelados.

Certificado n.º 1877/CAS22A, emitido por RIR Certification el 25.03.2026, válido hasta el 24.03.2029.

LA EMPRESA

Logística y conservación

CAJA	12 piezas · 305 × 390 × 75 mm
PALÉ	80 × 120 cm · 152 cajas (8 por capa × 19 capas) · 1.824 piezas · altura 157,5 cm
CONSERVACIÓN	En el congelador a -18 °C. No volver a congelar.
VIDA ÚTIL	18 meses; al menos 15 meses de vida restante en la entrega
USO	3 horas en el frigorífico para descongelar; después 3 días en el frigorífico
ETIQUETAS	Cajas etiquetables en el idioma del cliente
TRANSPORTE	Cadena de frío a -18 °C, con socios logísticos especializados en congelados
CERTIFICACIONES	ISO 22000:2018 y HACCP
ORIGEN	Made in Italy, elaborado en nuestro obrador de Milán
DOCUMENTACIÓN	Fichas técnicas de cada postre en 5 idiomas, certificado ISO 22000, fotos en alta resolución

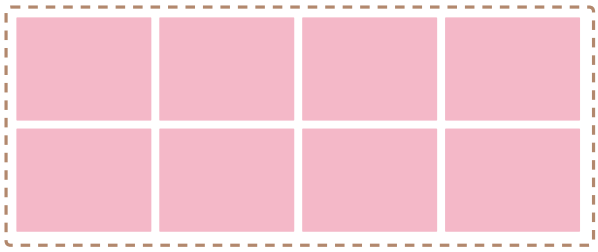


LOGÍSTICA Y CONSERVACIÓN

Esquema del palé

8	19	152	1.824
cajas por capa	capas	cajas por palé	piezas por palé





Palé 80 × 120 cm, altura total 157,5 cm (base 15 cm, cajas de 7,5 cm). Transporte congelado a -18 °C.

La gama

	POSTRE	CÓDIGO	PESO POR PIEZA	ALÉRGENOS
	Fresa	MON060	aprox. 90 g	Leche, Huevos
	Passione	MON017	aprox. 85 g	Leche, Sulfitos, Huevos
	Cacahuete	MON068	aprox. 100 g	Cacahuetes, Leche, Soja, Huevos
	Frambuesa	MON058	aprox. 90 g	Leche, Huevos
	Mango	MON063	aprox. 90 g	Leche, Soja, Huevos
	La Golosa	MON022	aprox. 100 g	Frutos de cáscara, Leche, Soja, Huevos
	Pera	MON059	aprox. 85 g	Leche, Huevos
	Arándano	MON069	aprox. 120 g	Leche, Huevos
	Pistacchiosa	MON039	aprox. 75 g	Frutos de cáscara, Leche, Soja, Huevos
	Tre Anime	MON005	aprox. 90 g	Leche, Soja, Huevos
	Tiramisú	MON021	aprox. 90 g	Leche, Soja, Huevos
	Cheesecake al Mango	MON019	aprox. 100 g	Leche, Sulfitos, Huevos
	Bosco Fondente	MON056	aprox. 80 g	Frutos de cáscara, Leche, Soja, Huevos
	Esotica	MON013	aprox. 80 g	Leche, Sulfitos, Huevos
	Segreto al caffè	MON043	aprox. 80 g	Frutos de cáscara, Leche, Soja, Huevos
	Bacio Bianco	MON042	aprox. 85 g	Frutos de cáscara, Leche, Soja, Huevos
	Melocotón	MON057	aprox. 95 g	Leche, Huevos



MON060

Fresa

MOUSSE CON CREMOSO DE FRESA

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

INGREDIENTES

puré de fresa [Fresas, Sacarosa (10,00 %)], chocolate blanco (cacao mín.: 25%) [Azúcar, manteca de cacao, **Leche** en polvo, Emulgente [Lecitina de girasol], Aroma natural de vainilla], **nata** fresca pasteurizada [**Nata**, Estabilizante [Carragenano]], agua, Bizcocho [**Huevos**, Azúcar, Harina de arroz, Fécula de patata, Almidón de maíz, Emulgente [E471], Fibras vegetales [Patata, Plantago, Maíz, Arroz], Harina de trigo sarraceno, Aromas naturales, Espesante [E464]], manteca de cacao, azúcar granulado, pasta de azúcar [Azúcar, Jarabe de glucosa, manteca de cacao, Fécula de patata, Almidón de maíz, Emulgente [E471], Colorantes [E100, E133]], aceite de girasol, gelatina alimentaria [Gelatina animal (cerdo)], almidón de patata [Espesante [Fosfato de dialmidón acetilado (patata) E1414]], colorante rojo [E124*] * puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños

ALÉRGENOS PRESENTES

Leche · Huevos

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Valor energético	**1259 kJ - 301 kcal**
Grasas	**19,6 g**
de las cuales saturadas	**12,5 g**
Hidratos de carbono	**27,8 g**
de los cuales azúcares	**26,0 g**
Proteínas	**3,0 g**
Sal	**0,1 g**

LOGÍSTICA Y CONSERVACIÓN

Peso por pieza	**aprox. 90 g**
Piezas por caja	**12**
Caja, peso neto	**1.080 g**
Caja, peso bruto	**1.405 g**
Medidas de la caja	**305 × 390 × 75 mm**
Vida útil	**18 meses**



MON017

Passione

CHOCOLATE BLANCO, LIMA Y FRAMBUESA

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

INGREDIENTES

chocolate blanco (cacao mín.: 25%) [Azúcar, manteca de cacao, **Leche** en polvo, Emulgente [Lecitina de girasol], Aroma natural de vainilla], **nata** fresca pasteurizada [**Nata**, Estabilizante [Carragenano]], **leche** entera UHT, agua, puré de frambuesa [Frambuesa, Sacarosa (10 %)], azúcar granulado, Bizcocho [**Huevos**, Azúcar, Harina de arroz, Fécula de patata, Almidón de maíz, Emulgente [E471], Fibras vegetales [Patata, Plantago, Maíz, Arroz], Harina de trigo sarraceno, Aromas naturales, Espesante [E464]], jarabe de glucosa [Maíz], cáscara de limón [Cáscaras de limón (75,00 %), Azúcar, Agua, Aroma natural de limón, Acidulante [Ácido cítrico], Colorante [Betacaroteno E160a], Conservantes [E202, **E223** (**sulfitos** de sodio)]], **leche** condensada [**Leche**, Azúcar, **Lactosa**], gelatina alimentaria [Gelatina animal (cerdo)], colorante rojo [E124*], almidón de patata [Espesante [Fosfato de dialmidón acetilado (patata) E1414]] * puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños

ALÉRGENOS PRESENTES

Leche · Sulfitos · Huevos

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Valor energético	**1385 kJ - 331 kcal**
Grasas	**20,5 g**
de las cuales saturadas	**13,6 g**
Hidratos de carbono	**32,2 g**
de los cuales azúcares	**29,5 g**
Proteínas	**4,2 g**
Sal	**0,1 g**

LOGÍSTICA Y CONSERVACIÓN

Peso por pieza	**aprox. 85 g**
Piezas por caja	**12**
Caja, peso neto	**1.020 g**
Caja, peso bruto	**1.345 g**
Medidas de la caja	**305 × 390 × 75 mm**
Vida útil	**18 meses**



MON068

Cacahuete

CACAHUETE Y CARAMELO SALADO

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

INGREDIENTES

chocolate blanco (cacao mín.: 25%) [Azúcar, manteca de cacao, **Leche** en polvo, Emulgente [Lecitina de girasol], Aroma natural de vainilla], **nata** fresca pasteurizada [**Nata**, Estabilizante [Carragenano]], **leche** entera UHT, manteca de cacao, pasta de **cacahuetes** [**Cacahuetes** tostados], Bizcocho [**Huevos**, Azúcar, Harina de arroz, Fécula de patata, Almidón de maíz, Emulgente [E471], Fibras vegetales [Patata, Plantago, Maíz, Arroz], Harina de trigo sarraceno, Aromas naturales, Espesante [E464]], yema de **huevo**, agua, crema de caramelo salado [Aceite de girasol, Azúcar, Suero de **leche** en polvo, **Leche** en polvo, **Leche** desnatada en polvo, Caramelo (8,00 %) [Azúcar, Jarabe de glucosa, Maltodextrinas], Sal marina (0,30 %), Emulgente [Lecitinas E322], Aromas naturales, Colorante [E160b]], azúcar granulado, aceite de girasol, gelatina alimentaria [Gelatina animal (cerdo)], almidón de maíz, cobertura de chocolate negro extra [Chocolate negro extra (75,00 %) [Pasta de cacao, Azúcar, manteca de cacao, Emulgente [Lecitina de **soja**], Aroma natural de vainilla], Aceite de coco], polvo gelificante [Espesante [Pectina amidada E440(ii)], Azúcar, Estabilizante [E450(i)], Corrector de acidez [E341 (iii)]]

ALÉRGENOS PRESENTES

Cacahuetes | Leche | Soja | Huevos

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Valor energético	**1616 kJ - 386 kcal**
Grasas	**29,3 g**
de las cuales saturadas	**18,0 g**
Hidratos de carbono	**26,4 g**
de los cuales azúcares	**25,0 g**
Proteínas	**4,2 g**
Sal	**0,2 g**

LOGÍSTICA Y CONSERVACIÓN

Peso por pieza	**aprox. 100 g**
Piezas por caja	**12**
Caja, peso neto	**1.200 g**
Caja, peso bruto	**1.549 g**
Medidas de la caja	**305 × 390 × 75 mm**
Vida útil	**18 meses**



MON058

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.

INGREDIENTES

puré de frambuesa [Frambuesa, Sacarosa (10 %)], chocolate blanco (cacao mín.: 25%) [Azúcar, manteca de cacao, **Leche** en polvo, Emulgente [Lecitina de girasol], Aroma natural de vainilla], **nata** fresca pasteurizada [**Nata**, Estabilizante [Carragenano]], agua, manteca de cacao, azúcar granulado, Bizcocho [**Huevos**, Azúcar, Harina de arroz, Fécula de patata, Almidón de maíz, Emulgente [E471], Fibras vegetales [Patata, Plantago, Maíz, Arroz], Harina de trigo sarraceno, Aromas naturales, Espesante [E464]], almidón de patata [Espesante [Fosfato de dialmidón acetilado (patata) E1414]], gelatina alimentaria [Gelatina animal (cerdo)], colorante rojo [Colorantes [E124*, E122*, E133]] * puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños

ALÉRGENOS PRESENTES

Leche · Huevos

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Valor energético	**1345 kJ - 321 kcal**
Grasas	**21,3 g**
de las cuales saturadas	**13,8 g**
Hidratos de carbono	**29,4 g**
de los cuales azúcares	**27,0 g**
Proteínas	**2,9 g**
Sal	**0,1 g**

LOGÍSTICA Y CONSERVACIÓN

Peso por pieza	**aprox. 90 g**
Piezas por caja	**12**
Caja, peso neto	**1.080 g**
Caja, peso bruto	**1.405 g**
Medidas de la caja	**305 × 390 × 75 mm**
Vida útil	**18 meses**



MON063

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.

INGREDIENTES

chocolate blanco (cacao mín.: 25%) [Azúcar, manteca de cacao, **Leche** en polvo, Emulgente [Lecitina de girasol], Aroma natural de vainilla], puré de mango [Mango Alphonso], **nata** fresca pasteurizada [**Nata**, Estabilizante [Carragenano]], manteca de cacao, agua, Galleta para helado [Azúcar, Harina de arroz, Aceites y grasas vegetales [Karité, Girasol], Fécula de patata, Almidón de maíz, Dextrosa, Emulgentes [E471, E322], Azúcar candi, Clara de **huevo**, Espesante [E415], Sal, Azúcar caramelizado, Aroma natural], azúcar granulado, aceite de girasol, almidón de patata [Espesante [Fosfato de dialmidón acetilado (patata) E1414]], gelatina alimentaria [Gelatina animal (cerdo)], Cobertura blanca para helado [Aceite de coco, Azúcar, **Leche** desnatada en polvo, Emulgente [Lecitina de **soja**], Aromas], colorante liposoluble amarillo [E102*, E110*], colorante liposoluble amarillo limón [E104*], colorante rojo [Colorantes [E124*, E122*]], colorante verde [Colorantes [E102*, E133]] * puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños

ALÉRGENOS PRESENTES

Leche | Soja | Huevos

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Valor energético	**1521 kJ - 364 kcal**
Grasas	**26,3 g**
de las cuales saturadas	**16,5 g**
Hidratos de carbono	**28,7 g**
de los cuales azúcares	**26,0 g**
Proteínas	**2,9 g**
Sal	**0,1 g**

LOGÍSTICA Y CONSERVACIÓN

Peso por pieza	**aprox. 90 g**
Piezas por caja	**12**
Caja, peso neto	**1.080 g**
Caja, peso bruto	**1.405 g**
Medidas de la caja	**305 × 390 × 75 mm**
Vida útil	**18 meses**



MON022

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.

INGREDIENTES

chocolate blanco (cacao mín.: 25%) [Azúcar, manteca de cacao, **Leche** en polvo, Emulgente [Lecitina de girasol], Aroma natural de vainilla], **nata** fresca pasteurizada [**Nata**, Estabilizante [Carragenano]], **leche** entera UHT, Cobertura blanca para helado [Aceite de coco, Azúcar, **Leche** desnatada en polvo, Emulgente [Lecitina de **soja**], Aromas], pasta de **avellana** [Pasta de **avellanas** (**avellana** Tonda di Giffoni) (100,00 %)], azúcar granulado, aceite de girasol, granillo de **avellana**, yema de **huevo**, agua, almidón de maíz, cobertura de chocolate negro extra [Chocolate negro extra (75,00 %) [Pasta de cacao, Azúcar, manteca de cacao, Emulgente [Lecitina de **soja**], Aroma natural de vainilla], Aceite de coco], **clara de huevo**, gelatina alimentaria [Gelatina animal (cerdo)], cacao [cacao 22-24 %], harina de **almendras** [Harina de **almendras** peladas], azúcar invertido [Azúcar, Agua], levadura química [Gasificantes [E450(i), E500(ii)], Almidón], polvo gelificante [Espesante [Pectina amidada E440(ii)], Azúcar, Estabilizante [E450(i)], Corrector de acidez [E341 (iii)]], sal [Sal marina, Yodato de potasio, Antiaglomerante [E535]]

ALÉRGENOS PRESENTES

Frutos de cáscara · Leche · Soja · Huevos

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Valor energético	**1837 kJ - 439 kcal**
Grasas	**34,7 g**
de las cuales saturadas	**20,1 g**
Hidratos de carbono	**25,8 g**
de los cuales azúcares	**24,1 g**
Proteínas	**5,6 g**
Sal	**0,2 g**

LOGÍSTICA Y CONSERVACIÓN

Peso por pieza	**aprox. 100 g**
Piezas por caja	**12**
Caja, peso neto	**1.200 g**
Caja, peso bruto	**1.525 g**
Medidas de la caja	**305 × 390 × 75 mm**
Vida útil	**18 meses**



MON059

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.

INGREDIENTES

chocolate blanco (cacao mín.: 25%) [Azúcar, manteca de cacao, **Leche** en polvo, Emulgente [Lecitina de girasol], Aroma natural de vainilla], **nata** fresca pasteurizada [**Nata**, Estabilizante [Carragenano]], puré de pera [Pera, Azúcar (10,00 %), Antioxidante [Ácido L-ascórbico]], **leche** entera UHT, agua, manteca de cacao, Veteado de pera [Jarabe de glucosa y fructosa, Peras confitadas (30,00 %) [Peras, Jarabe de glucosa y fructosa, Azúcar, Zumo de limón concentrado], Puré de pera (20,00 %), Azúcar, Zumo de piña a partir de concentrado, Correctores de acidez [Ácido cítrico, E331], Espesantes [E406, Harina de semillas de algarroba], Aromas, Colorante [Betacaroteno E160a]], azúcar granulado, Bizcocho [**Huevos**, Azúcar, Harina de arroz, Fécula de patata, Almidón de maíz, Emulgente [E471], Fibras vegetales [Patata, Plantago, Maíz, Arroz], Harina de trigo sarraceno, Aromas naturales, Espesante [E464]], almidón de patata [Espesante [Fosfato de dialmidón acetilado (patata) E1414]], gelatina alimentaria [Gelatina animal (cerdo)], colorante liposoluble amarillo [E102*, E110*], colorante verde [Colorantes [E102*, E133]] * puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños

ALÉRGENOS PRESENTES

Leche · Huevos

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Valor energético	**1433 kJ - 342 kcal**
Grasas	**23,0 g**
de las cuales saturadas	**14,8 g**
Hidratos de carbono	**30,5 g**
de los cuales azúcares	**28,1 g**
Proteínas	**3,1 g**
Sal	**0,1 g**

LOGÍSTICA Y CONSERVACIÓN

Peso por pieza	**aprox. 85 g**
Piezas por caja	**12**
Caja, peso neto	**1.020 g**
Caja, peso bruto	**1.345 g**
Medidas de la caja	**305 × 390 × 75 mm**
Vida útil	**18 meses**



MON069

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.

INGREDIENTES

chocolate blanco (cacao mín.: 25%) [Azúcar, manteca de cacao, **Leche** en polvo, Emulgente [Lecitina de girasol], Aroma natural de vainilla], **nata** fresca pasteurizada [**Nata**, Estabilizante [Carragenano]], puré de arándano [Arándanos, Sacarosa (10,00 %)], **leche** entera UHT, agua, Veteado de arándano [Arándanos negros (50,00 %), Jarabe de glucosa y fructosa, Azúcar, Correctores de acidez [Ácido cítrico, E331], Aromas, Espesantes [E406, Pectina], Colorante [E153]], Bizcocho [**Huevos**, Azúcar, Harina de arroz, Fécula de patata, Almidón de maíz, Emulgente [E471], Fibras vegetales [Patata, Plantago, Maíz, Arroz], Harina de trigo sarraceno, Aromas naturales, Espesante [E464]], manteca de cacao, azúcar granulado, aceite de girasol, almidón de patata [Espesante [Fosfato de dialmidón acetilado (patata) E1414]], gelatina alimentaria [Gelatina animal (cerdo)], colorante azul [Colorantes [E133, E151]], colorante violeta [Colorantes [E124*, E133, E151]] * puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños

ALÉRGENOS PRESENTES

Leche · Huevos

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Valor energético	**1433 kJ - 343 kcal**
Grasas	**22,3 g**
de las cuales saturadas	**14,1 g**
Hidratos de carbono	**31,9 g**
de los cuales azúcares	**29,5 g**
Proteínas	**3,4 g**
Sal	**0,1 g**

LOGÍSTICA Y CONSERVACIÓN

Peso por pieza	**aprox. 120 g**
Piezas por caja	**12**
Caja, peso neto	**1.440 g**
Caja, peso bruto	**1.765 g**
Medidas de la caja	**305 × 390 × 75 mm**
Vida útil	**18 meses**



MON039

Pistacchiosa

CRUJIENTE DE PISTACHO

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

INGREDIENTES

nata fresca pasteurizada [**Nata**, Estabilizante [Carragenano]], chocolate blanco (cacao mín.: 25%) [Azúcar, manteca de cacao, **Leche** en polvo, Emulgente [Lecitina de girasol], Aroma natural de vainilla], pasta de **pistacho** [**Pistachos** tostados, Sal], Cobertura blanca para helado [Aceite de coco, Azúcar, **Leche** desnatada en polvo, Emulgente [Lecitina de **soja**], Aromas], **leche** entera UHT, manteca de cacao, agua, granillo de **pistachos**, crema de **pistacho** [Azúcar, Harina de arroz, Aceites y grasas vegetales [Coco, Girasol alto oleico, Cacao], **Mantequilla**, Granillo de **pistacho** (7,00 %), **Leche** entera, Concentrados vegetales [Cúrcuma, Espirulina, Manzana], Jarabe de glucosa, Aromas], azúcar granulado, almidón de maíz, aceite de girasol, **clara de huevo**, gelatina alimentaria [Gelatina animal (cerdo)], yema de **huevo**, cacao [cacao 22-24 %], harina de **almendras** [Harina de **almendras** peladas], azúcar invertido [Azúcar, Agua], levadura química [Gasificantes [E450(i), E500(ii)], Almidón], sal [Sal marina, Yodato de potasio, Antiaglomerante [E535]]

ALÉRGENOS PRESENTES

Frutos de cáscara | Leche | Soja | Huevos

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Valor energético	**2019 kJ - 483 kcal**
Grasas	**39,2 g**
de las cuales saturadas	**22,5 g**
Hidratos de carbono	**24,9 g**
de los cuales azúcares	**21,9 g**
Proteínas	**6,5 g**
Sal	**0,3 g**

LOGÍSTICA Y CONSERVACIÓN

Peso por pieza	**aprox. 75 g**
Piezas por caja	**12**
Caja, peso neto	**900 g**
Caja, peso bruto	**1.225 g**
Medidas de la caja	**305 × 390 × 75 mm**
Vida útil	**18 meses**



MONO05

Tre Anime

CHOCOLATE BLANCO, CON LECHE Y NEGRO

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

INGREDIENTES

nata fresca pasteurizada [**Nata**, Estabilizante [Carragenano]], **leche** entera UHT, chocolate blanco (cacao mín.: 25%) [Azúcar, manteca de cacao, **Leche** en polvo, Emulgente [Lecitina de girasol], Aroma natural de vainilla], Cobertura de chocolate con leche [Azúcar, manteca de cacao, **Leche** en polvo, Pasta de cacao, Emulgente [Lecitina de **soja**], Aroma natural de vainilla], Bizcocho [**Huevos**, Azúcar, Harina de arroz, Fécula de patata, Almidón de maíz, Emulgente [E471], Fibras vegetales [Patata, Plantago, Maíz, Arroz], Harina de trigo sarraceno, Aromas naturales, Espesante [E464]], glaseado neutro [Azúcar, Jarabe de glucosa, Agua, Gelificantes [E406, E440i], Correctores de acidez [Ácido cítrico, E296, Citrato de sodio E331], Conservante [E202]], chocolate negro [Pasta de cacao, Azúcar, manteca de cacao, Emulgente [Lecitina de girasol], Aroma natural de vainilla], agua, gelatina alimentaria [Gelatina animal (cerdo)], sal [Sal marina, Yodato de potasio, Antiaglomerante [E535]]

ALÉRGENOS PRESENTES

Leche · Soja · Huevos

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Valor energético	**1445 kJ - 345 kcal**
Grasas	**23,6 g**
de las cuales saturadas	**15,7 g**
Hidratos de carbono	**28,5 g**
de los cuales azúcares	**26,1 g**
Proteínas	**4,3 g**
Sal	**0,2 g**

LOGÍSTICA Y CONSERVACIÓN

Peso por pieza	**aprox. 90 g**
Piezas por caja	**12**
Caja, peso neto	**1.080 g**
Caja, peso bruto	**1.405 g**
Medidas de la caja	**305 × 390 × 75 mm**
Vida útil	**18 meses**



MON021

Tiramisú

MASCARPONE, CACAO Y CAFÉ

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

INGREDIENTES

nata sin lactosa [**Nata** sin **lactosa**, Estabilizante [Carragenano E407]], **mascarpone** [Crema de **leche** sin lactosa, Corrector de acidez [Ácido cítrico]], azúcar fondant [Azúcar], Bizcocho [**Huevos**, Azúcar, Harina de arroz, Fécula de patata, Almidón de maíz, Emulgente [E471], Fibras vegetales [Patata, Plantago, Maíz, Arroz], Harina de trigo sarraceno, Aromas naturales, Espesante [E464]], yema de **huevo**, cacao [cacao 22-24 %], agua, granos de chocolate al café [Azúcar (54,30 %), Pasta de cacao (34,00 %), manteca de cacao (10,20 %), Granos de café, Emulgente [Lecitina de **soja**], Aroma natural de moca, Agente de recubrimiento [E414, Goma laca], Jarabe de glucosa, Aroma natural de vainilla], café [Café arábica], gelatina alimentaria [Gelatina animal (cerdo)], azúcar granulado

ALÉRGENOS PRESENTES

Leche · Soja · Huevos

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Valor energético	**1507 kJ - 360 kcal**
Grasas	**27,6 g**
de las cuales saturadas	**18,7 g**
Hidratos de carbono	**22,0 g**
de los cuales azúcares	**19,3 g**
Proteínas	**5,4 g**
Sal	**0,1 g**

LOGÍSTICA Y CONSERVACIÓN

Peso por pieza	**aprox. 90 g**
Piezas por caja	**12**
Caja, peso neto	**1.080 g**
Caja, peso bruto	**1.405 g**
Medidas de la caja	**305 × 390 × 75 mm**
Vida útil	**18 meses**



MON019

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.

INGREDIENTES

queso fresco [**Leche**, Sal, Fermentos lácticos, Cuajo microbiano, Estabilizante [E412]], puré de mango [Mango Alphonso], **nata** fresca pasteurizada [**Nata**, Estabilizante [Carragenano]], Galleta para helado [Azúcar, Harina de arroz, Aceites y grasas vegetales [Karité, Girasol], Fécula de patata, Almidón de maíz, Dextrosa, Emulgentes [E471, E322], Azúcar candi, Clara de **huevo**, Espesante [E415], Sal, Azúcar caramelizado, Aroma natural], azúcar glas [Azúcar, Almidón de maíz (3,00 %)], glaseado neutro [Azúcar, Jarabe de glucosa, Agua, Gelificantes [E406, E440i], Correctores de acidez [Ácido cítrico, E296, Citrato de sodio E331], Conservante [E202]], **mantequilla**, puré de maracuyá [Maracuyá], cacao [cacao 22-24 %], cáscara de naranja [Piel de naranja deshidratada], gelatina alimentaria [Gelatina animal (cerdo)], pimienta rosa en grano [Bayas de Schinus terebinthifolius (pimienta rosa)], cáscara de limón [Cáscaras de limón (75,00 %), Azúcar, Agua, Aroma natural de limón, Acidulante [Ácido cítrico], Colorante [Betacaroteno E160a], Conservantes [E202, **E223** (**sulfitos** de sodio)]], cáscara de lima [Lima], aroma de vainilla [Aroma natural de vainilla]

ALÉRGENOS PRESENTES

Leche · Sulfitos · Huevos

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Valor energético	**1244 kJ - 297 kcal**
Grasas	**19,1 g**
de las cuales saturadas	**12,0 g**
Hidratos de carbono	**27,1 g**
de los cuales azúcares	**19,8 g**
Proteínas	**3,8 g**
Sal	**0,3 g**

LOGÍSTICA Y CONSERVACIÓN

Peso por pieza	**aprox. 100 g**
Piezas por caja	**12**
Caja, peso neto	**1.200 g**
Caja, peso bruto	**1.525 g**
Medidas de la caja	**305 × 390 × 75 mm**
Vida útil	**18 meses**



MON056

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.

INGREDIENTES

nata fresca pasteurizada [**Nata**, Estabilizante [Carragenano]], puré de frambuesa [Frambuesa, Sacarosa (10 %)], chocolate negro [Pasta de cacao, Azúcar, manteca de cacao, Emulgente [Lecitina de girasol], Aroma natural de vainilla], agua,cobertura de chocolate negro extra [Chocolate negro extra (75,00 %) [Pasta de cacao, Azúcar, manteca de cacao, Emulgente [Lecitina de **soja**], Aroma natural de vainilla], Aceite de coco], azúcar granulado, aceite de girasol, almidón de maíz, **clara de huevo**, yema de **huevo**, almidón de patata [Espesante [Fosfato de dialmidón acetilado (patata) E1414]], gelatina alimentaria [Gelatina animal (cerdo)], cacao [cacao 22-24 %], harina de **almendras** [Harina de **almendras** peladas], azúcar invertido [Azúcar, Agua], levadura química [Gasificantes [E450(i), E500(ii)], Almidón], sal [Sal marina, Yodato de potasio, Antiaglomerante [E535]]

ALÉRGENOS PRESENTES

Frutos de cáscara · Leche · Soja · Huevos

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Valor energético	**1391 kJ - 332 kcal**
Grasas	**25,2 g**
de las cuales saturadas	**16,1 g**
Hidratos de carbono	**22,2 g**
de los cuales azúcares	**19,4 g**
Proteínas	**3,0 g**
Sal	**0,1 g**

LOGÍSTICA Y CONSERVACIÓN

Peso por pieza	**aprox. 80 g**
Piezas por caja	**12**
Caja, peso neto	**960 g**
Caja, peso bruto	**1.285 g**
Medidas de la caja	**305 × 390 × 75 mm**
Vida útil	**18 meses**



MON013

Esotica

MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN

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

INGREDIENTES

nata fresca pasteurizada [**Nata**, Estabilizante [Carragenano]], chocolate blanco (cacao mín.: 25%) [Azúcar, manteca de cacao, **Leche** en polvo, Emulgente [Lecitina de girasol], Aroma natural de vainilla], glaseado de mango [Jarabe de glucosa, Azúcar, Agua, Zumo de mango a partir de concentrado (9,00 %), Espesante [E406], Acidulante [Ácido cítrico], Aromas, Colorantes alimentarios [Betacaroteno, E100], Antioxidante [E300], Conservante [E202]], puré de maracuyá [Maracuyá], puré de mango [Mango Alphonso], **leche** entera UHT, yema de **huevo**, azúcar granulado, cáscara de limón [Cáscaras de limón (75,00 %), Azúcar, Agua, Aroma natural de limón, Acidulante [Ácido cítrico], Colorante [Betacaroteno E160a], Conservantes [E202, **E223** (**sulfitos** de sodio)]], Pasta aromatizante de coco [Azúcar, Jarabe de glucosa, Coco seco, Agua, Aromas naturales], gelatina alimentaria [Gelatina animal (cerdo)], almidón de maíz, agua, polvo gelificante [Espesante [Pectina amidada E440(ii)], Azúcar, Estabilizante [E450(i)], Corrector de acidez [E341 (iii)]]

ALÉRGENOS PRESENTES

Leche · Sulfitos · Huevos

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Valor energético	**1357 kJ - 324 kcal**
Grasas	**19,8 g**
de las cuales saturadas	**13,1 g**
Hidratos de carbono	**33,0 g**
de los cuales azúcares	**30,3 g**
Proteínas	**3,4 g**
Sal	**0,1 g**

LOGÍSTICA Y CONSERVACIÓN

Peso por pieza	**aprox. 80 g**
Piezas por caja	**12**
Caja, peso neto	**960 g**
Caja, peso bruto	**1.285 g**
Medidas de la caja	**305 × 390 × 75 mm**
Vida útil	**18 meses**



MON043

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.

INGREDIENTES

nata fresca pasteurizada [**Nata**, Estabilizante [Carragenano]], chocolate blanco (cacao mín.: 25%) [Azúcar, manteca de cacao, **Leche** en polvo, Emulgente [Lecitina de girasol], Aroma natural de vainilla], **leche** entera UHT, Cobertura blanca para helado [Aceite de coco, Azúcar, **Leche** desnatada en polvo, Emulgente [Lecitina de **soja**], Aromas], azúcar granulado, yema de **huevo**, Café en grano, agua, manteca de cacao, aceite de girasol, café [Café arábica], almidón de maíz, cacao [cacao 22-24 %], **clara de huevo**, gelatina alimentaria [Gelatina animal (cerdo)], harina de **almendras** [Harina de **almendras** peladas], azúcar invertido [Azúcar, Agua], polvo gelificante [Espesante [Pectina amidada E440(ii)], Azúcar, Estabilizante [E450(i)], Corrector de acidez [E341 (iii)]], levadura química [Gasificantes [E450(i), E500(ii)], Almidón], sal [Sal marina, Yodato de potasio, Antiaglomerante [E535]]

ALÉRGENOS PRESENTES

Frutos de cáscara | Leche | Soja | Huevos

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Valor energético	**1594 kJ - 381 kcal**
Grasas	**28,4 g**
de las cuales saturadas	**18,5 g**
Hidratos de carbono	**26,3 g**
de los cuales azúcares	**23,5 g**
Proteínas	**4,7 g**
Sal	**0,2 g**

LOGÍSTICA Y CONSERVACIÓN

Peso por pieza	**aprox. 80 g**
Piezas por caja	**12**
Caja, peso neto	**960 g**
Caja, peso bruto	**1.285 g**
Medidas de la caja	**305 × 390 × 75 mm**
Vida útil	**18 meses**



MON042

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.

INGREDIENTES

chocolate blanco (cacao mín.: 25%) [Azúcar, manteca de cacao, **Leche** en polvo, Emulgente [Lecitina de girasol], Aroma natural de vainilla], **nata** fresca pasteurizada [**Nata**, Estabilizante [Carragenano]], **leche** entera UHT, Cobertura blanca para helado [Aceite de coco, Azúcar, **Leche** desnatada en polvo, Emulgente [Lecitina de **soja**], Aromas], pasta de **avellana** [Pasta de **avellanas** (**avellana** Tonda di Giffoni) (100,00 %)], Cobertura de chocolate con leche [Azúcar, manteca de cacao, **Leche** en polvo, Pasta de cacao, Emulgente [Lecitina de **soja**], Aroma natural de vainilla], Galleta para helado [Azúcar, Harina de arroz, Aceites y grasas vegetales [Karité, Girasol], Fécula de patata, Almidón de maíz, Dextrosa, Emulgentes [E471, E322], Azúcar candi, Clara de **huevo**, Espesante [E415], Sal, Azúcar caramelizado, Aroma natural], aceite de girasol, **anacardos**, agua, yema de **huevo**, azúcar granulado, gelatina alimentaria [Gelatina animal (cerdo)], almidón de maíz, aroma de vainilla [Aroma natural de vainilla], polvo gelificante [Espesante [Pectina amidada E440(ii)], Azúcar, Estabilizante [E450(i)], Corrector de acidez [E341 (iii)]]

ALÉRGENOS PRESENTES

Frutos de cáscara · Leche · Soja · Huevos

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Valor energético	**1848 kJ - 442 kcal**
Grasas	**34,1 g**
de las cuales saturadas	**19,7 g**
Hidratos de carbono	**28,2 g**
de los cuales azúcares	**25,4 g**
Proteínas	**5,4 g**
Sal	**0,2 g**

LOGÍSTICA Y CONSERVACIÓN

Peso por pieza	**aprox. 85 g**
Piezas por caja	**12**
Caja, peso neto	**1.020 g**
Caja, peso bruto	**1.345 g**
Medidas de la caja	**305 × 390 × 75 mm**
Vida útil	**18 meses**



MON057

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.

INGREDIENTES

chocolate blanco (cacao mín.: 25%) [Azúcar, manteca de cacao, **Leche** en polvo, Emulgente [Lecitina de girasol], Aroma natural de vainilla], **nata** fresca pasteurizada [**Nata**, Estabilizante [Carragenano]], **leche** entera UHT, manteca de cacao, Veteado de melocotón [Melocotón (75,00 %), Jarabe de glucosa, Azúcar, Correctores de acidez [Ácido cítrico, E331], Aromas naturales, Espesante [E406], Colorantes [E160a(i), E160c]], yema de **huevo**, azúcar granulado, Bizcocho [**Huevos**, Azúcar, Harina de arroz, Fécula de patata, Almidón de maíz, Emulgente [E471], Fibras vegetales [Patata, Plantago, Maíz, Arroz], Harina de trigo sarraceno, Aromas naturales, Espesante [E464]], agua, almidón de maíz, gelatina alimentaria [Gelatina animal (cerdo)], polvo gelificante [Espesante [Pectina amidada E440(ii)], Azúcar, Estabilizante [E450(i)], Corrector de acidez [E341 (iii)]], colorante liposoluble amarillo [E102*, E110*], colorante rojo [E124*] * puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños

ALÉRGENOS PRESENTES

Leche · Huevos

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Valor energético	**1677 kJ - 401 kcal**
Grasas	**29,0 g**
de las cuales saturadas	**18,2 g**
Hidratos de carbono	**30,6 g**
de los cuales azúcares	**27,3 g**
Proteínas	**4,1 g**
Sal	**0,2 g**

LOGÍSTICA Y CONSERVACIÓN

Peso por pieza	**aprox. 95 g**
Piezas por caja	**12**
Caja, peso neto	**1.140 g**
Caja, peso bruto	**1.465 g**
Medidas de la caja	**305 × 390 × 75 mm**
Vida útil	**18 meses**

CASIMIRO LAB

Contacto

EMAIL	cristian.martino@casimirolab.it
WHATSAPP	+39 335 778 7901
WEB	casimirolab.it
KIT	casimirolab.it/es/kit-distributori/

Kit para distribuidores: catálogo, fichas técnicas, fotos y certificados

Casimiro Lab S.r.l. · Via Oreste Salomone 69a, 20138 Milano · IVA y código fiscal 09643780159

Los datos de los postres proceden de las fichas técnicas oficiales. En caso de diferencias, prevalece la ficha técnica vigente.