

CASIMIRO

Catalogo distributori

Dessert monoporzione surgelati, prodotti a Milano.

2026

CASIMIRO LAB

L’azienda

Casimiro Lab produce dessert monoporzione nel proprio laboratorio di Milano, dove ricette, lavorazione e controllo qualità restano sotto lo stesso tetto. La produzione è artigianale e curata nei dettagli, ma organizzata per garantire continuità anche sui grandi volumi.

Casimiro Lab fa parte del Gruppo Caravelli, una realtà con oltre 30 anni di esperienza nella ristorazione professionale: una struttura solida alle spalle, abituata a gestire progetti articolati e su larga scala.

19	18	12	ISO
dolci in gamma	mesi di durata a -18 °C	pezzi per cartone, confezionati uno a uno	22000 · laboratorio certificato

QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE


RIR CERTIFICATION

CERTIFICATE

Casimirolab S.r.l.

ISO 22000:2018

SCOPE

Production and distribution of frozen confectionery products.

Produzione e distribuzione di prodotti dolciari surgelati

LOCATION/FUNCTION/ACTIVITY

Head Office, Production

Site: Top Management, HR, Purchase, QA/QC, Marketing, Sales, Maintenance, Store & Dispatch

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 di gestione della sicurezza alimentare. Ambito: produzione e distribuzione di prodotti dolciari surgelati.

Certificato n. 1877/CAS22A, rilasciato da RIR Certification il 25.03.2026, valido fino al 24.03.2029.

L'AZIENDA

Logistica e conservazione

CARTONE	12 pezzi · 305 × 390 × 75 mm
PALLET	80 × 120 cm · 152 cartoni (8 per strato × 19 strati) · 1.824 pezzi · altezza 157,5 cm
CONSERVAZIONE	In freezer a -18 °C. Non ricongelare.
DURATA	18 mesi; alla consegna almeno 15 mesi di vita residua
UTILIZZO	3 ore in frigorifero per scongelare; poi 3 giorni in frigorifero
ETICHETTE	Cartoni etichettabili nella lingua del cliente
TRASPORTO	In catena del freddo a -18 °C, con partner logistici specializzati nel surgelato
CERTIFICAZIONI	ISO 22000:2018 e HACCP
ORIGINE	Made in Italy, prodotto nel nostro laboratorio di Milano
DOCUMENTAZIONE	Schede tecniche per ogni dolce in 5 lingue, certificato ISO 22000, foto in alta risoluzione

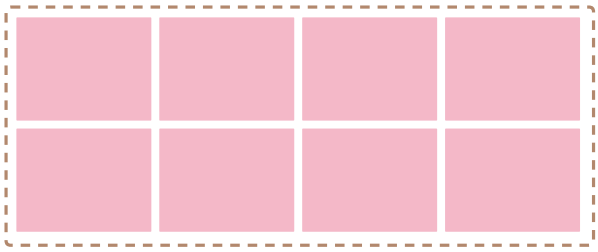


LOGISTICA E CONSERVAZIONE

Schema del pallet

8	19	152	1.824
cartoni per strato	strati	cartoni per pallet	pezzi per pallet





Pallet 80 × 120 cm, altezza totale 157,5 cm (pedana 15 cm, cartoni da 7,5 cm). Trasporto surgelato a -18 °C.

La gamma

	DOLCE	CODICE	PESO DEL PEZZO	ALLERGENI
	Fragola	MON060	circa 90 g	Latte, Uova
	Passione	MON017	circa 85 g	Latte, Solfiti, Uova
	Arachide	MON068	circa 100 g	Arachidi, Latte, Soia, Uova
	Lampone	MON058	circa 90 g	Latte, Uova
	Mango	MON063	circa 90 g	Latte, Soia, Uova
	La Golosa	MON022	circa 100 g	Frutta a guscio, Latte, Soia, Uova
	Pera	MON059	circa 85 g	Latte, Uova
	Mirtillo	MON069	circa 120 g	Latte, Uova
	Pistacchiosa	MON039	circa 75 g	Frutta a guscio, Latte, Soia, Uova
	Tre Anime	MON005	circa 90 g	Latte, Soia, Uova
	Tiramisù	MON021	circa 90 g	Latte, Soia, Uova
	Cheesecake al Mango	MON019	circa 100 g	Latte, Solfiti, Uova
	Bosco Fondente	MON056	circa 80 g	Frutta a guscio, Latte, Soia, Uova
	Esotica	MON013	circa 80 g	Latte, Solfiti, Uova
	Segreto al caffè	MON043	circa 80 g	Frutta a guscio, Latte, Soia, Uova
	Bacio Bianco	MON042	circa 85 g	Frutta a guscio, Latte, Soia, Uova
	Pesca	MON057	circa 95 g	Latte, Uova



MON060

Fragola

MOUSSE CON CREMOSO ALLA FRAGOLA

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

INGREDIENTI

purea di fragola[Fragole, Saccarosio (10,00 %)], cioccolato bianco (min cacao: 25%)[Zucchero, burro di cacao, **Latte** in polvere, Emulsionante [Lecitina di girasole], Aroma naturale di vaniglia], **panna** fresca pastorizzata[**Panna**, Stabilizzante [Carragenina]], acqua, Pan di spagna[**Uova**, Zucchero, Farina di riso, Fecola di patate, Amido di mais, Emulsionante [E471], Fibre vegetali [Patata, Plantago, Mais, Riso], Farina di grano saraceno, Aromi naturali, Addensante [E464]], burro di cacao, zucchero semolato, pasta di zucchero[Zucchero, Sciroppo di glucosio, burro di cacao, Fecola di patate, Amido di mais, Emulsionante [E471], Coloranti [E100, E133]], olio di semi di girasole, gelatina alimentare[Gelatina animale (maiale)], amido di patata[Addensante [Fosfato di diamido acetilato (patata) E1414]], colorante rosso[E124*] * Può influire negativamente sull'attività e sull'attenzione dei bambini

ALLERGENI PRESENTI

Latte · Uova

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	**1259 kJ - 301 kcal**
Grassi	**19,6 g**
di cui acidi grassi saturi	**12,5 g**
Carboidrati	**27,8 g**
di cui zuccheri	**26,0 g**
Proteine	**3,0 g**
Sale	**0,1 g**

LOGISTICA E CONSERVAZIONE

Peso del pezzo	**circa 90 g**
Pezzi per cartone	**12**
Cartone, peso netto	**1.080 g**
Cartone, peso lordo	**1.405 g**
Misure del cartone	**305 × 390 × 75 mm**
Durata	**18 mesi**



MONO17

Passione

CIOCCOLATO BIANCO, LIME E LAMPONE

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

INGREDIENTI

cioccolato bianco (min cacao: 25%)[Zucchero, burro di cacao, **Latte** in polvere, Emulsionante [Lecitina di girasole], Aroma naturale di vaniglia], **panna** fresca pastorizzata[**Panna**, Stabilizzante [Carragenina]], **latte** intero uht, acqua, purea di lampone[Lampone, Saccarosio (10%)], zucchero semolato, Pan di spagna[**Uova**, Zucchero, Farina di riso, Fecola di patate, Amido di mais, Emulsionante [E471], Fibre vegetali [Patata, Plantago, Mais, Riso], Farina di grano saraceno, Aromi naturali, Addensante [E464]], sciroppo di glucosio[Mais], scorza di limone[Scorze di limone (75,00 %), Zucchero, Acqua, Aroma naturale di limone, Acidificante [Acido citrico], Colorante [Beta-carotene E160a], Conservanti [E202, **E223** (**solfiti** di sodio)]], **latte** condensato[**Latte**, Zucchero, **Lattosio**], gelatina alimentare[Gelatina animale (maiale)], colorante rosso[E124*], amido di patata[Addensante [Fosfato di diamido acetilato (patata) E1414]] * Può influire negativamente sull'attività e sull'attenzione dei bambini

ALLERGENI PRESENTI

Latte · Solfiti · Uova

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	**1385 kJ - 331 kcal**
Grassi	**20,5 g**
di cui acidi grassi saturi	**13,6 g**
Carboidrati	**32,2 g**
di cui zuccheri	**29,5 g**
Proteine	**4,2 g**
Sale	**0,1 g**

LOGISTICA E CONSERVAZIONE

Peso del pezzo	**circa 85 g**
Pezzi per cartone	**12**
Cartone, peso netto	**1.020 g**
Cartone, peso lordo	**1.345 g**
Misure del cartone	**305 × 390 × 75 mm**
Durata	**18 mesi**



MON068

Arachide

ARACHIDE E CARAMELLO SALATO

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

INGREDIENTI

cioccolato bianco (min cacao: 25%)[Zucchero, burro di cacao, **Latte** in polvere, Emulsionante [Lecitina di girasole], Aroma naturale di vaniglia], **panna** fresca pastorizzata[**Panna**, Stabilizzante [Carragenina]], **latte** intero uht, burro di cacao, pasta di **arachidi**[**Arachidi** tostate], Pan di spagna[**Uova**, Zucchero, Farina di riso, Fecola di patate, Amido di mais, Emulsionante [E471], Fibre vegetali [Patata, Plantago, Mais, Riso], Farina di grano saraceno, Aromi naturali, Addensante [E464]], tuorlo d'**uovo**, acqua, crema al caramello salato[Olio di girasole, Zucchero, Siero di **latte** in polvere, **Latte** in polvere, **Latte** scremato in polvere, Caramello (8,00 %) [Zucchero, Sciroppo di glucosio, Maltodestrine], Sale marino (0,30 %), Emulsionante [Lecitine E322], Aromi naturali, Colorante [E160b]], zucchero semolato, olio di semi di girasole, gelatina alimentare[Gelatina animale (maiale)], amido di mais, copertura al cioccolato fondente extra[Cioccolato extra fondente (75,00 %) [Pasta di cacao, Zucchero, burro di cacao, Emulsionante [Lecitina di **soia**], Aroma naturale di vaniglia], Olio di cocco], polvere gelificante[Addensante [Pectina amidata E440(ii)], Zucchero, Stabilizzante [E450(i)], Correttore di acidità [E341 (iii)]]

ALLERGENI PRESENTI

Arachidi · Latte · Soia · Uova

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	**1616 kJ - 386 kcal**
Grassi	**29,3 g**
di cui acidi grassi saturi	**18,0 g**
Carboidrati	**26,4 g**
di cui zuccheri	**25,0 g**
Proteine	**4,2 g**
Sale	**0,2 g**

LOGISTICA E CONSERVAZIONE

Peso del pezzo	**circa 100 g**
Pezzi per cartone	**12**
Cartone, peso netto	**1.200 g**
Cartone, peso lordo	**1.549 g**
Misure del cartone	**305 × 390 × 75 mm**
Durata	**18 mesi**



MON058

Lampone

MOUSSE CON CREMOSO AL LAMPONE

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

INGREDIENTI

purea di lampone[Lampone, Saccarosio (10%)], cioccolato bianco (min cacao: 25%)[Zucchero, burro di cacao, **Latte** in polvere, Emulsionante [Lecitina di girasole], Aroma naturale di vaniglia], **panna** fresca pastorizzata[**Panna**, Stabilizzante [Carragenina]], acqua, burro di cacao, zucchero semolato, Pan di spagna[**Uova**, Zucchero, Farina di riso, Fecola di patate, Amido di mais, Emulsionante [E471], Fibre vegetali [Patata, Plantago, Mais, Riso], Farina di grano saraceno, Aromi naturali, Addensante [E464]], amido di patata[Addensante [Fosfato di diamido acetilato (patata) E1414]], gelatina alimentare[Gelatina animale (maiale)], colorante rosso[Coloranti [E124*, E122*, E133]] * Può influire negativamente sull'attività e sull'attenzione dei bambini

ALLERGENI PRESENTI

Latte · Uova

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	**1345 kJ - 321 kcal**
Grassi	**21,3 g**
di cui acidi grassi saturi	**13,8 g**
Carboidrati	**29,4 g**
di cui zuccheri	**27,0 g**
Proteine	**2,9 g**
Sale	**0,1 g**

LOGISTICA E CONSERVAZIONE

Peso del pezzo	**circa 90 g**
Pezzi per cartone	**12**
Cartone, peso netto	**1.080 g**
Cartone, peso lordo	**1.405 g**
Misure del cartone	**305 × 390 × 75 mm**
Durata	**18 mesi**



MON063

Mango

MOUSSE CON CREMOSO AL MANGO

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

INGREDIENTI

cioccolato bianco (min cacao: 25%)[Zucchero, burro di cacao, **Latte** in polvere, Emulsionante [Lecitina di girasole], Aroma naturale di vaniglia], purea di mango[Mango Alphonso], **panna** fresca pastorizzata[**Panna**, Stabilizzante [Carragenina]], burro di cacao, acqua, Biscotto per gelato[Zucchero, Farina di riso, Oli e grassi vegetali [Karité, Girasole], Fecola di patate, Amido di mais, Destrosio, Emulsionanti [E471, E322], Zucchero candito, **Albume** d'**uovo**, Addensante [E415], Sale, Zucchero caramellizzato, Aroma naturale], zucchero semolato, olio di semi di girasole, amido di patata[Addensante [Fosfato di diamido acetilato (patata) E1414]], gelatina alimentare[Gelatina animale (maiale)], Copertura bianca per gelato[Olio di cocco, Zucchero, **Latte** scremato in polvere, Emulsionante [Lecitina di **soia**], Aromi], colorante liposolubile giallo[E102*, E110*], colorante liposolubile giallo limone[E104*], colorante rosso[Coloranti [E124*, E122*]], colorante verde[Coloranti [E102*, E133]] * Può influire negativamente sull'attività e sull'attenzione dei bambini

ALLERGENI PRESENTI

Latte | Soia | Uova

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	**1521 kJ - 364 kcal**
Grassi	**26,3 g**
di cui acidi grassi saturi	**16,5 g**
Carboidrati	**28,7 g**
di cui zuccheri	**26,0 g**
Proteine	**2,9 g**
Sale	**0,1 g**

LOGISTICA E CONSERVAZIONE

Peso del pezzo	**circa 90 g**
Pezzi per cartone	**12**
Cartone, peso netto	**1.080 g**
Cartone, peso lordo	**1.405 g**
Misure del cartone	**305 × 390 × 75 mm**
Durata	**18 mesi**



MON022

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.

INGREDIENTI

cioccolato bianco (min cacao: 25%)[Zucchero, burro di cacao, **Latte** in polvere, Emulsionante [Lecitina di girasole], Aroma naturale di vaniglia], **panna** fresca pastorizzata[**Panna**, Stabilizzante [Carragenina]], **latte** intero uht, Copertura bianca per gelato[Olio di cocco, Zucchero, **Latte** scremato in polvere, Emulsionante [Lecitina di **soia**], Aromi], pasta **nocciola**[Pasta di **nocciole** (**Nocciola** tonda di Giffoni) (100,00 %)], zucchero semolato, olio di semi di girasole, granella di **nocciola**, tuorlo d'**uovo**, acqua, amido di mais, copertura al cioccolato fondente extra[Cioccolato extra fondente (75,00 %) [Pasta di cacao, Zucchero, burro di cacao, Emulsionante [Lecitina di **soia**], Aroma naturale di vaniglia], Olio di cocco], **albume**, gelatina alimentare[Gelatina animale (maiale)], cacao[cacao 22-24%], farina di **mandorle**[Farina di **mandorle** pelate], zucchero invertito[Zucchero, Acqua], lievito chimico[Agenti lievitanti [E450(i), E500(ii)], Amido], polvere gelificante[Addensante [Pectina amidata E440(ii)], Zucchero, Stabilizzante [E450(i)], Correttore di acidità [E341 (iii)]], sale[Sale marino, Potassio iodato, Antiagglomerante [E535]]

ALLERGENI PRESENTI

Frutta a guscio · Latte · Soia · Uova

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	**1837 kJ - 439 kcal**
Grassi	**34,7 g**
di cui acidi grassi saturi	**20,1 g**
Carboidrati	**25,8 g**
di cui zuccheri	**24,1 g**
Proteine	**5,6 g**
Sale	**0,2 g**

LOGISTICA E CONSERVAZIONE

Peso del pezzo	**circa 100 g**
Pezzi per cartone	**12**
Cartone, peso netto	**1.200 g**
Cartone, peso lordo	**1.525 g**
Misure del cartone	**305 × 390 × 75 mm**
Durata	**18 mesi**



MON059

Pera

MOUSSE CON CREMOSO ALLA PERA

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

INGREDIENTI

cioccolato bianco (min cacao: 25%)[Zucchero, burro di cacao, **Latte** in polvere, Emulsionante [Lecitina di girasole], Aroma naturale di vaniglia], **panna** fresca pastorizzata[**Panna**, Stabilizzante [Carragenina]], purea di pera[Pera, Zucchero (10,00 %), Antiossidante [Acido L-ascorbico]], **latte** intero uht, acqua, burro di cacao, Variegato alla pera[Sciroppo di glucosio-fruttosio, Pere candite (30,00 %) [Pere, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Succo di limone concentrato], Purea di pera (20,00 %), Zucchero, Succo di ananas da concentrato, Correttori di acidità [Acido citrico, E331], Addensanti [E406, Farina di semi di carrube], Aromi, Colorante [Beta- carotene E160a]], zucchero semolato, Pan di spagna[**Uova**, Zucchero, Farina di riso, Fecola di patate, Amido di mais, Emulsionante [E471], Fibre vegetali [Patata, Plantago, Mais, Riso], Farina di grano saraceno, Aromi naturali, Addensante [E464]], amido di patata[Addensante [Fosfato di diamido acetilato (patata) E1414]], gelatina alimentare[Gelatina animale (maiale)], colorante liposolubile giallo[E102*, E110*], colorante verde[Coloranti [E102*, E133]] * Può influire negativamente sull'attività e sull'attenzione dei bambini

ALLERGENI PRESENTI

Latte · Uova

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	**1433 kJ - 342 kcal**
Grassi	**23,0 g**
di cui acidi grassi saturi	**14,8 g**
Carboidrati	**30,5 g**
di cui zuccheri	**28,1 g**
Proteine	**3,1 g**
Sale	**0,1 g**

LOGISTICA E CONSERVAZIONE

Peso del pezzo	**circa 85 g**
Pezzi per cartone	**12**
Cartone, peso netto	**1.020 g**
Cartone, peso lordo	**1.345 g**
Misure del cartone	**305 × 390 × 75 mm**
Durata	**18 mesi**



MON069

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.

INGREDIENTI

cioccolato bianco (min cacao: 25%)[Zucchero, burro di cacao, **Latte** in polvere, Emulsionante [Lecitina di girasole], Aroma naturale di vaniglia], **panna** fresca pastorizzata[**Panna**, Stabilizzante [Carragenina]], purea di mirtillo[Mirtilli, Saccarosio (10,00 %)], **latte** intero uht, acqua, Variegato al mirtillo[Mirtilli neri (50,00 %), Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Correttori di acidità [Acido citrico, E331], Aromi, Addensanti [E406, Pectina], Colorante [E153]], Pan di spagna[**Uova**, Zucchero, Farina di riso, Fecola di patate, Amido di mais, Emulsionante [E471], Fibre vegetali [Patata, Plantago, Mais, Riso], Farina di grano saraceno, Aromi naturali, Addensante [E464]], burro di cacao, zucchero semolato, olio di semi di girasole, amido di patata[Addensante [Fosfato di diamido acetilato (patata) E1414]], gelatina alimentare[Gelatina animale (maiale)], colorante blu[Coloranti[E133, E151]], colorante viola[Coloranti [E124*, E133, E151]] * Può influire negativamente sull'attività e sull'attenzione dei bambini

ALLERGENI PRESENTI

Latte · Uova

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	**1433 kJ - 343 kcal**
Grassi	**22,3 g**
di cui acidi grassi saturi	**14,1 g**
Carboidrati	**31,9 g**
di cui zuccheri	**29,5 g**
Proteine	**3,4 g**
Sale	**0,1 g**

LOGISTICA E CONSERVAZIONE

Peso del pezzo	**circa 120 g**
Pezzi per cartone	**12**
Cartone, peso netto	**1.440 g**
Cartone, peso lordo	**1.765 g**
Misure del cartone	**305 × 390 × 75 mm**
Durata	**18 mesi**



MON039

Pistacchiosa

CROCCANTE AL PISTACCHIO

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

INGREDIENTI

panna fresca pastorizzata[**Panna**, Stabilizzante [Carragenina]], cioccolato bianco (min cacao: 25%)[Zucchero, burro di cacao, **Latte** in polvere, Emulsionante [Lecitina di girasole], Aroma naturale di vaniglia], pasta **pistacchio**[**Pistacchi** tostati, Sale], Copertura bianca per gelato[Olio di cocco, Zucchero, **Latte** scremato in polvere, Emulsionante [Lecitina di **soia**], Aromi], **latte** intero uht, burro di cacao, acqua, granella di **pistacchi**, crema di **pistacchio**[Zucchero, Farina di riso, Oli e grassi vegetali [Cocco, Girasole altoleico, Cacao], **Burro**, Granella di **pistacchio** (7,00 %), **Latte** intero, Concentrati vegetali [Curcuma, Spirulina, Mela], Sciroppo di glucosio, Aromi], zucchero semolato, amido di mais, olio di semi di girasole, **albume**, gelatina alimentare[Gelatina animale (maiale)], tuorlo d'**uovo**, cacao[cacao 22-24%], farina di **mandorle**[Farina di **mandorle** pelate], zucchero invertito[Zucchero, Acqua], lievito chimico[Agenti lievitanti [E450(i), E500(ii)], Amido], sale[Sale marino, Potassio iodato, Antiagglomerante [E535]]

ALLERGENI PRESENTI

Frutta a guscio | Latte | Soia | Uova

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	**2019 kJ - 483 kcal**
Grassi	**39,2 g**
di cui acidi grassi saturi	**22,5 g**
Carboidrati	**24,9 g**
di cui zuccheri	**21,9 g**
Proteine	**6,5 g**
Sale	**0,3 g**

LOGISTICA E CONSERVAZIONE

Peso del pezzo	**circa 75 g**
Pezzi per cartone	**12**
Cartone, peso netto	**900 g**
Cartone, peso lordo	**1.225 g**
Misure del cartone	**305 × 390 × 75 mm**
Durata	**18 mesi**



MON005

Tre Anime

CIOCCOLATO BIANCO, AL LATTE E FONDENTE

Una combinazione di tre strati di mousse: cioccolato bianco, al latte e fondente sopra un pan di Spagna.

INGREDIENTI

panna fresca pastorizzata[**Panna**, Stabilizzante [Carragenina]], **latte** intero uht, cioccolato bianco (min cacao: 25%) [Zucchero, burro di cacao, **Latte** in polvere, Emulsionante [Lecitina di girasole], Aroma naturale di vaniglia], Copertura cioccolato al latte[Zucchero, burro di cacao, **Latte** in polvere, Pasta di cacao, Emulsionante [Lecitina di **soia**], Aroma naturale di vaniglia], Pan di spagna[**Uova**, Zucchero, Farina di riso, Fecola di patate, Amido di mais, Emulsionante [E471], Fibre vegetali [Patata, Plantago, Mais, Riso], Farina di grano saraceno, Aromi naturali, Addensante [E464]], glassa neutra[Zucchero, Sciroppo di glucosio, Acqua, Gelificanti [E406, E440i], Correttori di acidità [Acido citrico, E296, CITRATO DI SODIO E331], Conservante [E202]], cioccolato fondente[Pasta di cacao, Zucchero, burro di cacao, Emulsionante [Lecitina di girasole], Aroma naturale di vaniglia], acqua, gelatina alimentare[Gelatina animale (maiale)], sale[Sale marino, Potassio iodato, Antiagglomerante [E535]]

ALLERGENI PRESENTI

Latte | Soia | Uova

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	**1445 kJ - 345 kcal**
Grassi	**23,6 g**
di cui acidi grassi saturi	**15,7 g**
Carboidrati	**28,5 g**
di cui zuccheri	**26,1 g**
Proteine	**4,3 g**
Sale	**0,2 g**

LOGISTICA E CONSERVAZIONE

Peso del pezzo	**circa 90 g**
Pezzi per cartone	**12**
Cartone, peso netto	**1.080 g**
Cartone, peso lordo	**1.405 g**
Misure del cartone	**305 × 390 × 75 mm**
Durata	**18 mesi**



MONO21

Tiramisù

MASCARPONE, CACAO E CAFFÈ

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

INGREDIENTI

panna delattosata[**Panna** senza **lattosio**, Stabilizzante [Carragenina E407]], **mascarpone**[Crema di **latte** delattosata, Correttore di acidità [Acido citrico]], zucchero fondente[Zucchero], Pan di spagna[**Uova**, Zucchero, Farina di riso, Fecola di patate, Amido di mais, Emulsionante [E471], Fibre vegetali [Patata, Plantago, Mais, Riso], Farina di grano saraceno, Aromi naturali, Addensante [E464]], tuorlo d'**uovo**, cacao[cacao 22-24%], acqua, chicchi di cioccolato al caffè[Zucchero (54,30 %), Massa di cacao (34,00 %), burro di cacao (10,20 %), Chicchi di caffè, Emulsionante [Lecitina di **soia**], Aroma naturale di moca, Agente di rivestimento [E414, Ceralacca], Sciroppo di glucosio, Aroma naturale di vaniglia], caffè[Caffè arabica], gelatina alimentare[Gelatina animale(maiale)], zucchero semolato

ALLERGENI PRESENTI

Latte · Soia · Uova

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	**1507 kJ - 360 kcal**
Grassi	**27,6 g**
di cui acidi grassi saturi	**18,7 g**
Carboidrati	**22,0 g**
di cui zuccheri	**19,3 g**
Proteine	**5,4 g**
Sale	**0,1 g**

LOGISTICA E CONSERVAZIONE

Peso del pezzo	**circa 90 g**
Pezzi per cartone	**12**
Cartone, peso netto	**1.080 g**
Cartone, peso lordo	**1.405 g**
Misure del cartone	**305 × 390 × 75 mm**
Durata	**18 mesi**



MON019

Cheesecake al Mango

MANGO, PASSION FRUIT E CREMOSO

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

INGREDIENTI

formaggio fresco[**Latte**, Sale, Fermenti lattici, Caglio microbico, Stabilizzante [E412]], purea di mango[Mango Alphonso], **panna** fresca pastorizzata[**Panna**, Stabilizzante [Carragenina]], Biscotto per gelato[Zucchero, Farina di riso, Oli e grassi vegetali [Karité, Girasole], Fecola di patate, Amido di mais, Destrosio, Emulsionanti [E471, E322], Zucchero candito, **Albume** d'**uovo**, Addensante [E415], Sale, Zucchero caramellizzato, Aroma naturale], zucchero velo[Zucchero, Amido di mais (3,00 %)], glassa neutra[Zucchero, Sciroppo di glucosio, Acqua, Gelificanti [E406, E440i], Correttori di acidità [Acido citrico, E296, CITRATO DI SODIO E331], Conservante [E202]], **burro**, purea di passion fruit[Passion fruit], cacao[cacao 22-24%], scorza di arancia[Buccia di arancia disidratata], gelatina alimentare[Gelatina animale (maiale)], pepe rosa in grani[Bacche di Schinus terebinthifolius (pepe rosa)], scorza di limone[Scorze di limone (75,00 %), Zucchero, Acqua, Aroma naturale di limone, Acidificante [Acido citrico], Colorante [Beta-carotene E160a], Conservanti [E202, **E223** (**solfiti** di sodio)]], scorza di lime[Lime], aroma vaniglia[Aroma naturale di vaniglia]

ALLERGENI PRESENTI

Latte · Solfiti · Uova

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	**1244 kJ - 297 kcal**
Grassi	**19,1 g**
di cui acidi grassi saturi	**12,0 g**
Carboidrati	**27,1 g**
di cui zuccheri	**19,8 g**
Proteine	**3,8 g**
Sale	**0,3 g**

LOGISTICA E CONSERVAZIONE

Peso del pezzo	**circa 100 g**
Pezzi per cartone	**12**
Cartone, peso netto	**1.200 g**
Cartone, peso lordo	**1.525 g**
Misure del cartone	**305 × 390 × 75 mm**
Durata	**18 mesi**



MON056

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.

INGREDIENTI

panna fresca pastorizzata[**Panna**, Stabilizzante [Carragenina]], purea di lampone[Lampone, Saccarosio (10%)], cioccolato fondente[Pasta di cacao, Zucchero, burro di cacao, Emulsionante [Lecitina di girasole], Aroma naturale di vaniglia], acqua,copertura al cioccolato fondente extra[Cioccolato extra fondente (75,00 %) [Pasta di cacao, Zucchero, burro di cacao, Emulsionante [Lecitina di **soia**], Aroma naturale di vaniglia], Olio di cocco], zucchero semolato, olio di semi di girasole, amido di mais, **albume**, tuorlo d'**uovo**, amido di patata[Addensante [Fosfato di diamido acetilato (patata) E1414]], gelatina alimentare[Gelatina animale (maiale)], cacao[cacao 22-24%], farina di **mandorle**[Farina di **mandorle** pelate], zucchero invertito[Zucchero, Acqua], lievito chimico[Agenti lievitanti [E450(i), E500(ii)], Amido], sale[Sale marino, Potassio iodato, Antiagglomerante [E535]]

ALLERGENI PRESENTI

Frutta a guscio · Latte · Soia · Uova

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	**1391 kJ - 332 kcal**
Grassi	**25,2 g**
di cui acidi grassi saturi	**16,1 g**
Carboidrati	**22,2 g**
di cui zuccheri	**19,4 g**
Proteine	**3,0 g**
Sale	**0,1 g**

LOGISTICA E CONSERVAZIONE

Peso del pezzo	**circa 80 g**
Pezzi per cartone	**12**
Cartone, peso netto	**960 g**
Cartone, peso lordo	**1.285 g**
Misure del cartone	**305 × 390 × 75 mm**
Durata	**18 mesi**



MON013

Esotica

MANGO E PASSION FRUIT

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

INGREDIENTI

panna fresca pastorizzata[**Panna**, Stabilizzante [Carragenina]], cioccolato bianco (min cacao: 25%)[Zucchero, burro di cacao, **Latte** in polvere, Emulsionante [Lecitina di girasole], Aroma naturale di vaniglia], glassa al mango[Sciroppo di glucosio, Zucchero, Acqua, Succo di mango da concentrato (9,00 %), Addensante [E406], Acidificante [Acido citrico], Aromi, Coloranti alimentari [Betacarotene, E100], Antiossidante [E300], Conservante [E202]], purea di passion fruit[Passion fruit], purea di mango[Mango Alphonso], **latte** intero uht, tuorlo d'**uovo**, zucchero semolato, scorza di limone[Scorze di limone (75,00 %), Zucchero, Acqua, Aroma naturale di limone, Acidificante [Acido citrico], Colorante [Beta-carotene E160a], Conservanti [E202, **E223** (**solfiti** di sodio)]], Pasta aromatizzante al cocco[Zucchero, Sciroppo di glucosio, Cocco essiccato, Acqua, Aromi naturali], gelatina alimentare[Gelatina animale (maiale)], amido di mais, acqua, polvere gelificante[Addensante [Pectina amidata E440(ii)], Zucchero, Stabilizzante [E450(i)], Correttore di acidità [E341 (iii)]]

ALLERGENI PRESENTI

Latte · Solfiti · Uova

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	**1357 kJ - 324 kcal**
Grassi	**19,8 g**
di cui acidi grassi saturi	**13,1 g**
Carboidrati	**33,0 g**
di cui zuccheri	**30,3 g**
Proteine	**3,4 g**
Sale	**0,1 g**

LOGISTICA E CONSERVAZIONE

Peso del pezzo	**circa 80 g**
Pezzi per cartone	**12**
Cartone, peso netto	**960 g**
Cartone, peso lordo	**1.285 g**
Misure del cartone	**305 × 390 × 75 mm**
Durata	**18 mesi**



MON043

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.

INGREDIENTI

panna fresca pastorizzata[**Panna**, Stabilizzante [Carragenina]], cioccolato bianco (min cacao: 25%)[Zucchero, burro di cacao, **Latte** in polvere, Emulsionante [Lecitina di girasole], Aroma naturale di vaniglia], **latte** intero uht, Copertura bianca per gelato[Olio di cocco, Zucchero, **Latte** scremato in polvere, Emulsionante [Lecitina di **soia**], Aromi], zucchero semolato, tuorlo d'**uovo**, Caffè in grani, acqua, burro di cacao, olio di semi di girasole, caffè[Caffè arabica], amido di mais, cacao[cacao 22-24%], **albume**, gelatina alimentare[Gelatina animale (maiale)], farina di **mandorle**[Farina di **mandorle** pelate], zucchero invertito[Zucchero, Acqua], polvere gelificante[Addensante [Pectina amidata E440(ii)], Zucchero, Stabilizzante [E450(i)], Correttore di acidità [E341 (iii)]], lievito chimico[Agenti lievitanti [E450(i), E500(ii)], Amido], sale[Sale marino, Potassio iodato, Antiagglomerante [E535]]

ALLERGENI PRESENTI

Frutta a guscio · Latte · Soia · Uova

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	**1594 kJ - 381 kcal**
Grassi	**28,4 g**
di cui acidi grassi saturi	**18,5 g**
Carboidrati	**26,3 g**
di cui zuccheri	**23,5 g**
Proteine	**4,7 g**
Sale	**0,2 g**

LOGISTICA E CONSERVAZIONE

Peso del pezzo	**circa 80 g**
Pezzi per cartone	**12**
Cartone, peso netto	**960 g**
Cartone, peso lordo	**1.285 g**
Misure del cartone	**305 × 390 × 75 mm**
Durata	**18 mesi**



MON042

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.

INGREDIENTI

cioccolato bianco (min cacao: 25%)[Zucchero, burro di cacao, **Latte** in polvere, Emulsionante [Lecitina di girasole], Aroma naturale di vaniglia], **panna** fresca pastorizzata[**Panna**, Stabilizzante [Carragenina]], **latte** intero uht, Copertura bianca per gelato[Olio di cocco, Zucchero, **Latte** scremato in polvere, Emulsionante [Lecitina di **soia**], Aromi], pasta **nocciola**[Pasta di **nocciole** (**Nocciola** tonda di Giffoni) (100,00 %)], Copertura cioccolato al latte[Zucchero, burro di cacao, **Latte** in polvere, Pasta di cacao, Emulsionante [Lecitina di **soia**], Aroma naturale di vaniglia], Biscotto per gelato[Zucchero, Farina di riso, Oli e grassi vegetali [Karité, Girasole], Fecola di patate, Amido di mais, Destrosio, Emulsionanti [E471, E322], Zucchero candito, **Albume** d'**uovo**, Addensante [E415], Sale, Zucchero caramellizzato, Aroma naturale], olio di semi di girasole, **anacardi**, acqua, tuorlo d'**uovo**, zucchero semolato, gelatina alimentare[Gelatina animale (maiale)], amido di mais, aroma vaniglia[Aroma naturale di vaniglia], polvere gelificante[Addensante [Pectina amidata E440(ii)], Zucchero, Stabilizzante [E450(i)], Correttore di acidità [E341 (iii)]]

ALLERGENI PRESENTI

Frutta a guscio · Latte · Soia · Uova

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	**1848 kJ - 442 kcal**
Grassi	**34,1 g**
di cui acidi grassi saturi	**19,7 g**
Carboidrati	**28,2 g**
di cui zuccheri	**25,4 g**
Proteine	**5,4 g**
Sale	**0,2 g**

LOGISTICA E CONSERVAZIONE

Peso del pezzo	**circa 85 g**
Pezzi per cartone	**12**
Cartone, peso netto	**1.020 g**
Cartone, peso lordo	**1.345 g**
Misure del cartone	**305 × 390 × 75 mm**
Durata	**18 mesi**



MON057

Pesca

MOUSSE CON CREMOSO ALLA PESCA

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

INGREDIENTI

cioccolato bianco (min cacao: 25%)[Zucchero, burro di cacao, **Latte** in polvere, Emulsionante [Lecitina di girasole], Aroma naturale di vaniglia], **panna** fresca pastorizzata[**Panna**, Stabilizzante [Carragenina]], **latte** intero uht, burro di cacao, Variegato alla Pesca[Pesca (75,00 %), Sciroppo di glucosio, Zucchero, Correttori di acidità [Acido citrico, E331], Aromi naturali, Addensante [E406], Coloranti [E160a(i), E160c]], tuorlo d'**uovo**, zucchero semolato, Pan di spagna[**Uova**, Zucchero, Farina di riso, Fecola di patate, Amido di mais, Emulsionante [E471], Fibre vegetali [Patata, Plantago, Mais, Riso], Farina di grano saraceno, Aromi naturali, Addensante [E464]], acqua, amido di mais, gelatina alimentare[Gelatina animale (maiale)], polvere gelificante[Addensante [Pectina amidata E440(ii)], Zucchero, Stabilizzante [E450(i)], Correttore di acidità [E341 (iii)]], colorante liposolubile giallo[E102*, E110*], colorante rosso[E124*] * Può influire negativamente sull'attività e sull'attenzione dei bambini

ALLERGENI PRESENTI

Latte · Uova

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	**1677 kJ - 401 kcal**
Grassi	**29,0 g**
di cui acidi grassi saturi	**18,2 g**
Carboidrati	**30,6 g**
di cui zuccheri	**27,3 g**
Proteine	**4,1 g**
Sale	**0,2 g**

LOGISTICA E CONSERVAZIONE

Peso del pezzo	**circa 95 g**
Pezzi per cartone	**12**
Cartone, peso netto	**1.140 g**
Cartone, peso lordo	**1.465 g**
Misure del cartone	**305 × 390 × 75 mm**
Durata	**18 mesi**

CASIMIRO LAB

Contatti

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

Kit distributori: catalogo, schede tecniche, foto e certificati
Casimiro Lab S.r.l. · Via Oreste Salomone 69a, 20138 Milano · P.IVA e C.F. 09643780159

I dati dei dolci provengono dalle schede tecniche ufficiali. In caso di differenze fa fede la scheda tecnica in vigore.