

CASIMIRO

Catalogue distributeurs

Desserts individuels surgelés, fabriqués à Milan.

2026

CASIMIRO LAB

L’entreprise

Casimiro Lab produit des desserts individuels dans son propre laboratoire à Milan, où recettes, fabrication et contrôle qualité restent sous le même toit. La production est artisanale et soignée, mais organisée pour garantir la continuité même sur de grands volumes.

Casimiro Lab fait partie du Groupe Caravelli, fort de plus de 30 ans d'expérience dans la restauration professionnelle : une structure solide, habituée à gérer des projets complexes et à grande échelle.

19	18	12	ISO
desserts dans la gamme	mois de conservation à -18 °C	pièces par carton, emballées une à une	22000 · laboratoire certifié

QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE


RIR CERTIFICATION

CERTIFICATE

Casimirolab S.r.l.

ISO 22000:2018

SCOPE

Production and distribution of frozen confectionery products.

ISO 22000:2018

Système de management de la sécurité des denrées alimentaires. Périmètre : production et distribution de produits de pâtisserie surgelés.

Certificat n° 1877/CAS22A, délivré par RIR Certification le 25.03.2026, valable jusqu'au 24.03.2029.

L'ENTREPRISE

Logistique et conservation

CARTON	12 pièces · 305 × 390 × 75 mm
PALETTE	80 × 120 cm · 152 cartons (8 par couche × 19 couches) · 1 824 pièces · hauteur 157,5 cm
CONSERVATION	Au congélateur à -18 °C. Ne pas recongeler.
DURÉE DE CONSERVATION	18 mois ; au moins 15 mois restants à la livraison
UTILISATION	3 heures au réfrigérateur pour décongeler ; puis 3 jours au réfrigérateur
ÉTIQUETTES	Cartons étiquetables dans la langue du client
TRANSPORT	Chaîne du froid à -18 °C, avec des partenaires logistiques spécialisés dans le surgelé
CERTIFICATIONS	ISO 22000:2018 et HACCP
ORIGINE	Made in Italy, fabriqué dans notre laboratoire de Milan
DOCUMENTATION	Fiches techniques pour chaque dessert en 5 langues, certificat ISO 22000, photos en haute résolution

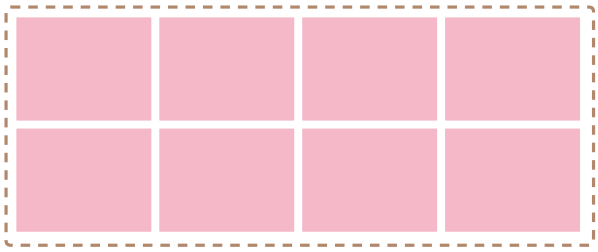


LOGISTIQUE ET CONSERVATION

Schéma de la palette

8	19	152	1.824
cartons par couche	couches	cartons par palette	pièces par palette





Palette 80 × 120 cm, hauteur totale 157,5 cm (socle 15 cm, cartons de 7,5 cm). Transport surgelé à -18 °C.

La gamme

	DESSERT	CODE	POIDS DE LA PIÈCE	ALLERGÈNES
	Fraise	MON060	environ 90 g	Lait, Œufs
	Passione	MON017	environ 85 g	Lait, Sulfites, Œufs
	Cacahuète	MON068	environ 100 g	Arachides, Lait, Soja, Œufs
	Framboise	MON058	environ 90 g	Lait, Œufs
	Mangue	MON063	environ 90 g	Lait, Soja, Œufs
	La Golosa	MON022	environ 100 g	Fruits à coque, Lait, Soja, Œufs
	Poire	MON059	environ 85 g	Lait, Œufs
	Myrtille	MON069	environ 120 g	Lait, Œufs
	Pistacchiosa	MON039	environ 75 g	Fruits à coque, Lait, Soja, Œufs
	Tre Anime	MON005	environ 90 g	Lait, Soja, Œufs
	Tiramisù	MON021	environ 90 g	Lait, Soja, Œufs
	Cheesecake al Mango	MON019	environ 100 g	Lait, Sulfites, Œufs
	Bosco Fondente	MON056	environ 80 g	Fruits à coque, Lait, Soja, Œufs
	Esotica	MON013	environ 80 g	Lait, Sulfites, Œufs
	Segreto al caffè	MON043	environ 80 g	Fruits à coque, Lait, Soja, Œufs
	Bacio Bianco	MON042	environ 85 g	Fruits à coque, Lait, Soja, Œufs
	Pêche	MON057	environ 95 g	Lait, Œufs



MON060

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.

INGRÉDIENTS

purée de fraise [Fraises, Saccharose (10,00 %)], chocolat blanc (cacao min.: 25%) [Sucre, beurre de cacao, **Lait** en poudre, Émulsifiant [Lécithine de tournesol], Arôme naturel de vanille], **crème** fraîche pasteurisée [**Crème**, Stabilisant [Carraghénane]], eau, Génoise [**Œufs**, Sucre, Farine de riz, Fécule de pomme de terre, Amidon de maïs, Émulsifiant [E471], Fibres végétales [Pomme de terre, Plantago, Maïs, Riz], Farine de sarrasin, Arômes naturels, Épaississant [E464]], beurre de cacao, sucre semoule, pâte à sucre [Sucre, Sirop de glucose, beurre de cacao, Fécule de pomme de terre, Amidon de maïs, Émulsifiant [E471], Colorants [E100, E133]], huile de tournesol, gélatine alimentaire [Gélatine animale (porc)], amidon de pomme de terre [Épaississant [Phosphate de diamidon acétylé (pomme de terre) E1414]], colorant rouge [E124*] * peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Lait · Œufs

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Énergie	**1259 kJ - 301 kcal**
Matières grasses	**19,6 g**
dont acides gras saturés	**12,5 g**
Glucides	**27,8 g**
dont sucres	**26,0 g**
Protéines	**3,0 g**
Sel	**0,1 g**

LOGISTIQUE ET CONSERVATION

Poids de la pièce	**environ 90 g**
Pièces par carton	**12**
Carton, poids net	**1.080 g**
Carton, poids brut	**1.405 g**
Dimensions du carton	**305 × 390 × 75 mm**
Durée de conservation	**18 mois**



MON017

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.

INGRÉDIENTS

chocolat blanc (cacao min.: 25%) [Sucre, beurre de cacao, **Lait** en poudre, Émulsifiant [Lécithine de tournesol], Arôme naturel de vanille], **crème** fraîche pasteurisée [**Crème**, Stabilisant [Carraghénane]], **lait** entier UHT, eau, purée de framboise [Framboise, Saccharose (10 %)], sucre semoule, Génoise [**Œufs**, Sucre, Farine de riz, Fécule de pomme de terre, Amidon de maïs, Émulsifiant [E471], Fibres végétales [Pomme de terre, Plantago, Maïs, Riz], Farine de sarrasin, Arômes naturels, Épaississant [E464]], sirop de glucose [Maïs], zeste de citron [Zestes de citron (75,00 %), Sucre, Eau, Arôme naturel de citron, Acidifiant [Acide citrique], Colorant [Bêta-carotène E160a], Conservateurs [E202, **E223** (**sulfites** de sodium)]], **lait** concentré [**Lait**, Sucre, **Lactose**], gélatine alimentaire [Gélatine animale (porc)], colorant rouge [E124*], amidon de pomme de terre [Épaississant [Phosphate de diamidon acétylé (pomme de terre) E1414]] * peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Lait · Sulfites · Œufs

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Énergie	**1385 kJ - 331 kcal**
Matières grasses	**20,5 g**
dont acides gras saturés	**13,6 g**
Glucides	**32,2 g**
dont sucres	**29,5 g**
Protéines	**4,2 g**
Sel	**0,1 g**

LOGISTIQUE ET CONSERVATION

Poids de la pièce	**environ 85 g**
Pièces par carton	**12**
Carton, poids net	**1.020 g**
Carton, poids brut	**1.345 g**
Dimensions du carton	**305 × 390 × 75 mm**
Durée de conservation	**18 mois**



MON068

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.

INGRÉDIENTS

chocolat blanc (cacao min.: 25%) [Sucre, beurre de cacao, **Lait** en poudre, Émulsifiant [Lécithine de tournesol], Arôme naturel de vanille], **crème** fraîche pasteurisée [**Crème**, Stabilisant [Carraghénane]], **lait** entier UHT, beurre de cacao, pâte d'**arachides** [**Arachides** grillées], Génoise [**Œufs**, Sucre, Farine de riz, Fécule de pomme de terre, Amidon de maïs, Émulsifiant [E471], Fibres végétales [Pomme de terre, Plantago, Maïs, Riz], Farine de sarrasin, Arômes naturels, Épaississant [E464]], jaune d'**œuf**, eau, crème au caramel salé [Huile de tournesol, Sucre, Lactosérum en poudre (**lait**), **Lait** en poudre, **Lait** écrémé en poudre, Caramel (8,00 %) [Sucre, Sirop de glucose, Maltodextrines], Sel marin (0,30 %), Émulsifiant [Lécithines E322], Arômes naturels, Colorant [E160b]], sucre semoule, huile de tournesol, gélatine alimentaire [Gélatine animale (porc)], amidon de maïs, enrobage au chocolat noir extra [Chocolat noir extra (75,00 %) [Pâte de cacao, Sucre, beurre de cacao, Émulsifiant [Lécithine de **soja**], Arôme naturel de vanille], Huile de coco], poudre gélifiante [Épaississant [Pectine amidée E440(ii)], Sucre, Stabilisant [E450(i)], Correcteur d'acidité [E341 (iii)]]

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Arachides | Lait | Soja | Œufs

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Énergie	**1616 kJ - 386 kcal**
Matières grasses	**29,3 g**
dont acides gras saturés	**18,0 g**
Glucides	**26,4 g**
dont sucres	**25,0 g**
Protéines	**4,2 g**
Sel	**0,2 g**

LOGISTIQUE ET CONSERVATION

Poids de la pièce	**environ 100 g**
Pièces par carton	**12**
Carton, poids net	**1.200 g**
Carton, poids brut	**1.549 g**
Dimensions du carton	**305 × 390 × 75 mm**
Durée de conservation	**18 mois**



MON058

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.

INGRÉDIENTS

purée de framboise [Framboise, Saccharose (10 %)], chocolat blanc (cacao min.: 25%) [Sucre, beurre de cacao, **Lait** en poudre, Émulsifiant [Lécithine de tournesol], Arôme naturel de vanille], **crème** fraîche pasteurisée [**Crème**, Stabilisant [Carraghénane]], eau, beurre de cacao, sucre semoule, Génoise [**Œufs**, Sucre, Farine de riz, Fécule de pomme de terre, Amidon de maïs, Émulsifiant [E471], Fibres végétales [Pomme de terre, Plantago, Maïs, Riz], Farine de sarrasin, Arômes naturels, Épaississant [E464]], amidon de pomme de terre [Épaississant [Phosphate de diamidon acétylé (pomme de terre) E1414]], gélatine alimentaire [Gélatine animale (porc)], colorant rouge [Colorants [E124*, E122*, E133]] * peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Lait · Œufs

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Énergie	**1345 kJ - 321 kcal**
Matières grasses	**21,3 g**
dont acides gras saturés	**13,8 g**
Glucides	**29,4 g**
dont sucres	**27,0 g**
Protéines	**2,9 g**
Sel	**0,1 g**

LOGISTIQUE ET CONSERVATION

Poids de la pièce	**environ 90 g**
Pièces par carton	**12**
Carton, poids net	**1.080 g**
Carton, poids brut	**1.405 g**
Dimensions du carton	**305 × 390 × 75 mm**
Durée de conservation	**18 mois**



MON063

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.

INGRÉDIENTS

chocolat blanc (cacao min.: 25%) [Sucre, beurre de cacao, **Lait** en poudre, Émulsifiant [Lécithine de tournesol], Arôme naturel de vanille], purée de mangue [Mangue Alphonso], **crème** fraîche pasteurisée [**Crème**, Stabilisant [Carraghénane]], beurre de cacao, eau, Biscuit pour glace [Sucre, Farine de riz, Huiles et graisses végétales [Karité, Tournesol], Fécule de pomme de terre, Amidon de maïs, Dextrose, Émulsifiants [E471, E322], Sucre candi, Blanc d'**œuf**, Épaississant [E415], Sel, Sucre caramélisé, Arôme naturel], sucre semoule, huile de tournesol, amidon de pomme de terre [Épaississant [Phosphate de diamidon acétylé (pomme de terre) E1414]], gélatine alimentaire [Gélatine animale (porc)], Enrobage blanc pour glace [Huile de coco, Sucre, **Lait** écrémé en poudre, Émulsifiant [Lécithine de **soja**], Arômes], colorant liposoluble jaune [E102*, E110*], colorant liposoluble jaune citron [E104*], colorant rouge [Colorants [E124*, E122*]], colorant vert [Colorants [E102*, E133]] * peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Lait · Soja · Œufs

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Énergie	**1521 kJ - 364 kcal**
Matières grasses	**26,3 g**
dont acides gras saturés	**16,5 g**
Glucides	**28,7 g**
dont sucres	**26,0 g**
Protéines	**2,9 g**
Sel	**0,1 g**

LOGISTIQUE ET CONSERVATION

Poids de la pièce	**environ 90 g**
Pièces par carton	**12**
Carton, poids net	**1.080 g**
Carton, poids brut	**1.405 g**
Dimensions du carton	**305 × 390 × 75 mm**
Durée de conservation	**18 mois**



MON022

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.

INGRÉDIENTS

chocolat blanc (cacao min.: 25%) [Sucre, beurre de cacao, **Lait** en poudre, Émulsifiant [Lécithine de tournesol], Arôme naturel de vanille], **crème** fraîche pasteurisée [**Crème**, Stabilisant [Carraghénane]], **lait** entier UHT, Enrobage blanc pour glace [Huile de coco, Sucre, **Lait** écrémé en poudre, Émulsifiant [Lécithine de **soja**], Arômes], pâte de **noisette** [Pâte de **noisettes** (**noisette** Tonda di Giffoni) (100,00 %)], sucre semoule, huile de tournesol, éclats de **noisette**, jaune d'**œuf**, eau, amidon de maïs, enrobage au chocolat noir extra [Chocolat noir extra (75,00 %) [Pâte de cacao, Sucre, beurre de cacao, Émulsifiant [Lécithine de **soja**], Arôme naturel de vanille], Huile de coco], **blanc d'œuf**, gélatine alimentaire [Gélatine animale (porc)], cacao [cacao 22-24 %], farine d'**amandes** [Farine d'**amandes** émondées], sucre inverti [Sucre, Eau], levure chimique [Poudres à lever [E450(i), E500(ii)], Amidon], poudre gélifiante [Épaississant [Pectine amidée E440(ii)], Sucre, Stabilisant [E450(i)], Correcteur d'acidité [E341 (iii)]], sel [Sel marin, Iodate de potassium, Antiagglomérant [E535]]

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Fruits à coque | Lait | Soja | Œufs

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Énergie	**1837 kJ - 439 kcal**
Matières grasses	**34,7 g**
dont acides gras saturés	**20,1 g**
Glucides	**25,8 g**
dont sucres	**24,1 g**
Protéines	**5,6 g**
Sel	**0,2 g**

LOGISTIQUE ET CONSERVATION

Poids de la pièce	**environ 100 g**
Pièces par carton	**12**
Carton, poids net	**1.200 g**
Carton, poids brut	**1.525 g**
Dimensions du carton	**305 × 390 × 75 mm**
Durée de conservation	**18 mois**



MON059

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.

INGRÉDIENTS

chocolat blanc (cacao min.: 25%) [Sucre, beurre de cacao, **Lait** en poudre, Émulsifiant [Lécithine de tournesol], Arôme naturel de vanille], **crème** fraîche pasteurisée [**Crème**, Stabilisant [Carraghénane]], purée de poire [Poire, Sucre (10,00 %), Antioxydant [Acide L-ascorbique]], **lait** entier UHT, eau, beurre de cacao, Marbrage à la poire [Sirop de glucose-fructose, Poires confites (30,00 %) [Poires, Sirop de glucose-fructose, Sucre, Jus de citron concentré], Purée de poire (20,00 %), Sucre, Jus d'ananas à base de concentré, Correcteurs d'acidité [Acide citrique, E331], Épaississants [E406, Farine de graines de caroube], Arômes, Colorant [Bêta-carotène E160a]], sucre semoule, Génoise [**Œufs**, Sucre, Farine de riz, Fécule de pomme de terre, Amidon de maïs, Émulsifiant [E471], Fibres végétales [Pomme de terre, Plantago, Maïs, Riz], Farine de sarrasin, Arômes naturels, Épaississant [E464]], amidon de pomme de terre [Épaississant [Phosphate de diamidon acétylé (pomme de terre) E1414]], gélatine alimentaire [Gélatine animale (porc)], colorant liposoluble jaune [E102*, E110*], colorant vert [Colorants [E102*, E133]] * peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Lait · Œufs

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Énergie	**1433 kJ - 342 kcal**
Matières grasses	**23,0 g**
dont acides gras saturés	**14,8 g**
Glucides	**30,5 g**
dont sucres	**28,1 g**
Protéines	**3,1 g**
Sel	**0,1 g**

LOGISTIQUE ET CONSERVATION

Poids de la pièce	**environ 85 g**
Pièces par carton	**12**
Carton, poids net	**1.020 g**
Carton, poids brut	**1.345 g**
Dimensions du carton	**305 × 390 × 75 mm**
Durée de conservation	**18 mois**



MON069

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.

INGRÉDIENTS

chocolat blanc (cacao min.: 25%) [Sucre, beurre de cacao, **Lait** en poudre, Émulsifiant [Lécithine de tournesol], Arôme naturel de vanille], **crème** fraîche pasteurisée [**Crème**, Stabilisant [Carraghénane]], purée de myrtille [Myrtilles, Saccharose (10,00 %)], **lait** entier UHT, eau, Marbrage à la myrtille [Myrtilles noires (50,00 %), Sirop de glucose-fructose, Sucre, Correcteurs d'acidité [Acide citrique, E331], Arômes, Épaississants [E406, Pectine], Colorant [E153]], Génoise [**Œufs**, Sucre, Farine de riz, Fécule de pomme de terre, Amidon de maïs, Émulsifiant [E471], Fibres végétales [Pomme de terre, Plantago, Maïs, Riz], Farine de sarrasin, Arômes naturels, Épaississant [E464]], beurre de cacao, sucre semoule, huile de tournesol, amidon de pomme de terre [Épaississant [Phosphate de diamidon acétylé (pomme de terre) E1414]], gélatine alimentaire [Gélatine animale (porc)], colorant bleu [Colorants [E133, E151]], colorant violet [Colorants [E124*, E133, E151]] * peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Lait | Œufs

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Énergie	**1433 kJ - 343 kcal**
Matières grasses	**22,3 g**
dont acides gras saturés	**14,1 g**
Glucides	**31,9 g**
dont sucres	**29,5 g**
Protéines	**3,4 g**
Sel	**0,1 g**

LOGISTIQUE ET CONSERVATION

Poids de la pièce	**environ 120 g**
Pièces par carton	**12**
Carton, poids net	**1.440 g**
Carton, poids brut	**1.765 g**
Dimensions du carton	**305 × 390 × 75 mm**
Durée de conservation	**18 mois**



MON039

Pistacchiosa

CROQUANT À LA PISTACHE

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

INGRÉDIENTS

crème fraîche pasteurisée [**Crème**, Stabilisant [Carraghénane]], chocolat blanc (cacao min.: 25%) [Sucre, beurre de cacao, **Lait** en poudre, Émulsifiant [Lécithine de tournesol], Arôme naturel de vanille], pâte de **pistache** [**Pistaches** grillées, Sel], Enrobage blanc pour glace [Huile de coco, Sucre, **Lait** écrémé en poudre, Émulsifiant [Lécithine de **soja**], Arômes], **lait** entier UHT, beurre de cacao, eau, éclats de **pistaches**, crème de **pistache** [Sucre, Farine de riz, Huiles et graisses végétales [Noix de coco, Tournesol oléique, Cacao], **Beurre**, Éclats de **pistache** (7,00 %), **Lait** entier, Concentrés végétaux [Curcuma, Spiruline, Pomme], Sirop de glucose, Arômes], sucre semoule, amidon de maïs, huile de tournesol, **blanc d'œuf**, gélatine alimentaire [Gélatine animale (porc)], jaune d'**œuf**, cacao [cacao 22-24 %], farine d'**amandes** [Farine d'**amandes** émondées], sucre inverti [Sucre, Eau], levure chimique [Poudres à lever [E450(i), E500(ii)], Amidon], sel [Sel marin, Iodate de potassium, Antiagglomérant [E535]]

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Fruits à coque | Lait | Soja | Œufs

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Énergie	**2019 kJ - 483 kcal**
Matières grasses	**39,2 g**
dont acides gras saturés	**22,5 g**
Glucides	**24,9 g**
dont sucres	**21,9 g**
Protéines	**6,5 g**
Sel	**0,3 g**

LOGISTIQUE ET CONSERVATION

Poids de la pièce	**environ 75 g**
Pièces par carton	**12**
Carton, poids net	**900 g**
Carton, poids brut	**1.225 g**
Dimensions du carton	**305 × 390 × 75 mm**
Durée de conservation	**18 mois**



MON005

Tre Anime

CHOCOLAT BLANC, AU LAIT ET NOIR

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

INGRÉDIENTS

crème fraîche pasteurisée [**Crème**, Stabilisant [Carraghénane]], **lait** entier UHT, chocolat blanc (cacao min.: 25%) [Sucre, beurre de cacao, **Lait** en poudre, Émulsifiant [Lécithine de tournesol], Arôme naturel de vanille], Enrobage chocolat au lait [Sucre, beurre de cacao, **Lait** en poudre, Pâte de cacao, Émulsifiant [Lécithine de **soja**], Arôme naturel de vanille], Génoise [**Œufs**, Sucre, Farine de riz, Fécule de pomme de terre, Amidon de maïs, Émulsifiant [E471], Fibres végétales [Pomme de terre, Plantago, Maïs, Riz], Farine de sarrasin, Arômes naturels, Épaississant [E464]], nappage neutre [Sucre, Sirop de glucose, Eau, Gélifiants [E406, E440i], Correcteurs d'acidité [Acide citrique, E296, Citrate de sodium E331], Conservateur [E202]], chocolat noir [Pâte de cacao, Sucre, beurre de cacao, Émulsifiant [Lécithine de tournesol], Arôme naturel de vanille], eau, gélatine alimentaire [Gélatine animale (porc)], sel [Sel marin, Iodate de potassium, Antiagglomérant [E535]]

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Lait · Soja · Œufs

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Énergie	**1445 kJ - 345 kcal**
Matières grasses	**23,6 g**
dont acides gras saturés	**15,7 g**
Glucides	**28,5 g**
dont sucres	**26,1 g**
Protéines	**4,3 g**
Sel	**0,2 g**

LOGISTIQUE ET CONSERVATION

Poids de la pièce	**environ 90 g**
Pièces par carton	**12**
Carton, poids net	**1.080 g**
Carton, poids brut	**1.405 g**
Dimensions du carton	**305 × 390 × 75 mm**
Durée de conservation	**18 mois**



MON021

Tiramisù

MASCARPONE, CACAO ET CAFÉ

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

INGRÉDIENTS

crème délactosée [**Crème** sans **lactose**, Stabilisant [Carraghénane E407]], **mascarpone** [Crème de **lait** délactosée, Correcteur d'acidité [Acide citrique]], sucre fondant [Sucre], Génoise [**Œufs**, Sucre, Farine de riz, Fécule de pomme de terre, Amidon de maïs, Émulsifiant [E471], Fibres végétales [Pomme de terre, Plantago, Maïs, Riz], Farine de sarrasin, Arômes naturels, Épaississant [E464]], jaune d'**œuf**, cacao [cacao 22-24 %], eau, grains de chocolat au café [Sucre (54,30 %), Pâte de cacao (34,00 %), beurre de cacao (10,20 %), Grains de café, Émulsifiant [Lécithine de **soja**], Arôme naturel de moka, Agent d'enrobage [E414, Gomme-laque], Sirop de glucose, Arôme naturel de vanille], café [Café arabica], gélatine alimentaire [Gélatine animale (porc)], sucre semoule

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Lait · Soja · Œufs

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Énergie	**1507 kJ - 360 kcal**
Matières grasses	**27,6 g**
dont acides gras saturés	**18,7 g**
Glucides	**22,0 g**
dont sucres	**19,3 g**
Protéines	**5,4 g**
Sel	**0,1 g**

LOGISTIQUE ET CONSERVATION

Poids de la pièce	**environ 90 g**
Pièces par carton	**12**
Carton, poids net	**1.080 g**
Carton, poids brut	**1.405 g**
Dimensions du carton	**305 × 390 × 75 mm**
Durée de conservation	**18 mois**



MON019

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.

INGRÉDIENTS

fromage frais [**Lait**, Sel, Ferments lactiques, Présure microbienne, Stabilisant [E412]], purée de mangue [Mangue Alphonso], **crème** fraîche pasteurisée [**Crème**, Stabilisant [Carraghénane]], Biscuit pour glace [Sucre, Farine de riz, Huiles et graisses végétales [Karité, Tournesol], Fécule de pomme de terre, Amidon de maïs, Dextrose, Émulsifiants [E471, E322], Sucre candi, Blanc d'**œuf**, Épaississant [E415], Sel, Sucre caramélisé, Arôme naturel], sucre glace [Sucre, Amidon de maïs (3,00 %)], nappage neutre [Sucre, Sirop de glucose, Eau, Gélifiants [E406, E440i], Correcteurs d'acidité [Acide citrique, E296, Citrate de sodium E331], Conservateur [E202]], **beurre**, purée de fruit de la passion [Fruit de la passion], cacao [cacao 22-24 %], zeste d'orange [Écorce d'orange déshydratée], gélatine alimentaire [Gélatine animale (porc)], poivre rose en grains [Baies de Schinus terebinthifolius (poivre rose)], zeste de citron [Zestes de citron (75,00 %), Sucre, Eau, Arôme naturel de citron, Acidifiant [Acide citrique], Colorant [Bêta-carotène E160a], Conservateurs [E202, **E223** (**sulfites** de sodium)]], zeste de citron vert [Citron vert], arôme vanille [Arôme naturel de vanille]

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Lait | Sulfites | Œufs

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Énergie	**1244 kJ - 297 kcal**
Matières grasses	**19,1 g**
dont acides gras saturés	**12,0 g**
Glucides	**27,1 g**
dont sucres	**19,8 g**
Protéines	**3,8 g**
Sel	**0,3 g**

LOGISTIQUE ET CONSERVATION

Poids de la pièce	**environ 100 g**
Pièces par carton	**12**
Carton, poids net	**1.200 g**
Carton, poids brut	**1.525 g**
Dimensions du carton	**305 × 390 × 75 mm**
Durée de conservation	**18 mois**



MON056

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.

INGRÉDIENTS

crème fraîche pasteurisée [**Crème**, Stabilisant [Carraghénane]], purée de framboise [Framboise, Saccharose (10 %)], chocolat noir [Pâte de cacao, Sucre, beurre de cacao, Émulsifiant [Lécithine de tournesol], Arôme naturel de vanille], eau,enrobage au chocolat noir extra [Chocolat noir extra (75,00 %) [Pâte de cacao, Sucre, beurre de cacao, Émulsifiant [Lécithine de **soja**], Arôme naturel de vanille], Huile de coco], sucre semoule, huile de tournesol, amidon de maïs, **blanc d'œuf**, jaune d'**œuf**, amidon de pomme de terre [Épaississant [Phosphate de diamidon acétylé (pomme de terre) E1414]], gélatine alimentaire [Gélatine animale (porc)], cacao [cacao 22-24 %], farine d'**amandes** [Farine d'**amandes** émondées], sucre inverti [Sucre, Eau], levure chimique [Poudres à lever [E450(i), E500(ii)], Amidon], sel [Sel marin, Iodate de potassium, Antiagglomérant [E535]]

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Fruits à coque · Lait · Soja · Œufs

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Énergie	**1391 kJ - 332 kcal**
Matières grasses	**25,2 g**
dont acides gras saturés	**16,1 g**
Glucides	**22,2 g**
dont sucres	**19,4 g**
Protéines	**3,0 g**
Sel	**0,1 g**

LOGISTIQUE ET CONSERVATION

Poids de la pièce	**environ 80 g**
Pièces par carton	**12**
Carton, poids net	**960 g**
Carton, poids brut	**1.285 g**
Dimensions du carton	**305 × 390 × 75 mm**
Durée de conservation	**18 mois**



MON013

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.

INGRÉDIENTS

crème fraîche pasteurisée [**Crème**, Stabilisant [Carraghénane]], chocolat blanc (cacao min.: 25%) [Sucre, beurre de cacao, **Lait** en poudre, Émulsifiant [Lécithine de tournesol], Arôme naturel de vanille], glaçage à la mangue [Sirop de glucose, Sucre, Eau, Jus de mangue à base de concentré (9,00 %), Épaississant [E406], Acidifiant [Acide citrique], Arômes, Colorants alimentaires [Bêta-carotène, E100], Antioxydant [E300], Conservateur [E202]], purée de fruit de la passion [Fruit de la passion], purée de mangue [Mangue Alphonso], **lait** entier UHT, jaune d'**œuf**, sucre semoule, zeste de citron [Zestes de citron (75,00 %), Sucre, Eau, Arôme naturel de citron, Acidifiant [Acide citrique], Colorant [Bêta-carotène E160a], Conservateurs [E202, **E223** (**sulfites** de sodium)]], Pâte aromatisante à la noix de coco [Sucre, Sirop de glucose, Noix de coco séchée, Eau, Arômes naturels], gélatine alimentaire [Gélatine animale (porc)], amidon de maïs, eau, poudre gélifiante [Épaississant [Pectine amidée E440(ii)], Sucre, Stabilisant [E450(i)], Correcteur d'acidité [E341 (iii)]]

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Lait · Sulfites · Œufs

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Énergie	**1357 kJ - 324 kcal**
Matières grasses	**19,8 g**
dont acides gras saturés	**13,1 g**
Glucides	**33,0 g**
dont sucres	**30,3 g**
Protéines	**3,4 g**
Sel	**0,1 g**

LOGISTIQUE ET CONSERVATION

Poids de la pièce	**environ 80 g**
Pièces par carton	**12**
Carton, poids net	**960 g**
Carton, poids brut	**1.285 g**
Dimensions du carton	**305 × 390 × 75 mm**
Durée de conservation	**18 mois**



MON043

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.

INGRÉDIENTS

crème fraîche pasteurisée [**Crème**, Stabilisant [Carraghénane]], chocolat blanc (cacao min.: 25%) [Sucre, beurre de cacao, **Lait** en poudre, Émulsifiant [Lécithine de tournesol], Arôme naturel de vanille], **lait** entier UHT, Enrobage blanc pour glace [Huile de coco, Sucre, **Lait** écrémé en poudre, Émulsifiant [Lécithine de **soja**], Arômes], sucre semoule, jaune d'**œuf**, Café en grains, eau, beurre de cacao, huile de tournesol, café [Café arabica], amidon de maïs, cacao [cacao 22-24 %], **blanc d'œuf**, gélatine alimentaire [Gélatine animale (porc)], farine d'**amandes** [Farine d'**amandes** émondées], sucre inverti [Sucre, Eau], poudre gélifiante [Épaississant [Pectine amidée E440(ii)], Sucre, Stabilisant [E450(i)], Correcteur d'acidité [E341 (iii)]], levure chimique [Poudres à lever [E450(i), E500(ii)], Amidon], sel [Sel marin, Iodate de potassium, Antiagglomérant [E535]]

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Fruits à coque | Lait | Soja | Œufs

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Énergie	**1594 kJ - 381 kcal**
Matières grasses	**28,4 g**
dont acides gras saturés	**18,5 g**
Glucides	**26,3 g**
dont sucres	**23,5 g**
Protéines	**4,7 g**
Sel	**0,2 g**

LOGISTIQUE ET CONSERVATION

Poids de la pièce	**environ 80 g**
Pièces par carton	**12**
Carton, poids net	**960 g**
Carton, poids brut	**1.285 g**
Dimensions du carton	**305 × 390 × 75 mm**
Durée de conservation	**18 mois**



MON042

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.

INGRÉDIENTS

chocolat blanc (cacao min.: 25%) [Sucre, beurre de cacao, **Lait** en poudre, Émulsifiant [Lécithine de tournesol], Arôme naturel de vanille], **crème** fraîche pasteurisée [**Crème**, Stabilisant [Carraghénane]], **lait** entier UHT, Enrobage blanc pour glace [Huile de coco, Sucre, **Lait** écrémé en poudre, Émulsifiant [Lécithine de **soja**], Arômes], pâte de **noisette** [Pâte de **noisettes** (**noisette** Tonda di Giffoni) (100,00 %)], Enrobage chocolat au lait [Sucre, beurre de cacao, **Lait** en poudre, Pâte de cacao, Émulsifiant [Lécithine de **soja**], Arôme naturel de vanille], Biscuit pour glace [Sucre, Farine de riz, Huiles et graisses végétales [Karité, Tournesol], Fécule de pomme de terre, Amidon de maïs, Dextrose, Émulsifiants [E471, E322], Sucre candi, Blanc d'**œuf**, Épaississant [E415], Sel, Sucre caramélisé, Arôme naturel], huile de tournesol, **noix de cajou**, eau, jaune d'**œuf**, sucre semoule, gélatine alimentaire [Gélatine animale (porc)], amidon de maïs, arôme vanille [Arôme naturel de vanille], poudre gélifiante [Épaississant [Pectine amidée E440(ii)], Sucre, Stabilisant [E450(i)], Correcteur d'acidité [E341 (iii)]]

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Fruits à coque · Lait · Soja · Œufs

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Énergie	**1848 kJ - 442 kcal**
Matières grasses	**34,1 g**
dont acides gras saturés	**19,7 g**
Glucides	**28,2 g**
dont sucres	**25,4 g**
Protéines	**5,4 g**
Sel	**0,2 g**

LOGISTIQUE ET CONSERVATION

Poids de la pièce	**environ 85 g**
Pièces par carton	**12**
Carton, poids net	**1.020 g**
Carton, poids brut	**1.345 g**
Dimensions du carton	**305 × 390 × 75 mm**
Durée de conservation	**18 mois**



MON057

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.

INGRÉDIENTS

chocolat blanc (cacao min.: 25%) [Sucre, beurre de cacao, **Lait** en poudre, Émulsifiant [Lécithine de tournesol], Arôme naturel de vanille], **crème** fraîche pasteurisée [**Crème**, Stabilisant [Carraghénane]], **lait** entier UHT, beurre de cacao, Marbrage à la pêche [Pêche (75,00 %), Sirop de glucose, Sucre, Correcteurs d'acidité [Acide citrique, E331], Arômes naturels, Épaississant [E406], Colorants [E160a(i), E160c]], jaune d'**œuf**, sucre semoule, Génoise [**Œufs**, Sucre, Farine de riz, Fécule de pomme de terre, Amidon de maïs, Émulsifiant [E471], Fibres végétales [Pomme de terre, Plantago, Maïs, Riz], Farine de sarrasin, Arômes naturels, Épaississant [E464]], eau, amidon de maïs, gélatine alimentaire [Gélatine animale (porc)], poudre gélifiante [Épaississant [Pectine amidée E440(ii)], Sucre, Stabilisant [E450(i)], Correcteur d'acidité [E341 (iii)]], colorant liposoluble jaune [E102*, E110*], colorant rouge [E124*] * peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Lait · Œufs

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Énergie	**1677 kJ - 401 kcal**
Matières grasses	**29,0 g**
dont acides gras saturés	**18,2 g**
Glucides	**30,6 g**
dont sucres	**27,3 g**
Protéines	**4,1 g**
Sel	**0,2 g**

LOGISTIQUE ET CONSERVATION

Poids de la pièce	**environ 95 g**
Pièces par carton	**12**
Carton, poids net	**1.140 g**
Carton, poids brut	**1.465 g**
Dimensions du carton	**305 × 390 × 75 mm**
Durée de conservation	**18 mois**

CASIMIRO LAB

Contact

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

Kit distributeurs : catalogue, fiches techniques, photos et certificats

Casimiro Lab S.r.l. · Via Oreste Salomone 69a, 20138 Milano · TVA et code fiscal 09643780159

Les données des desserts proviennent des fiches techniques officielles. En cas de différence, la fiche technique en vigueur fait foi.