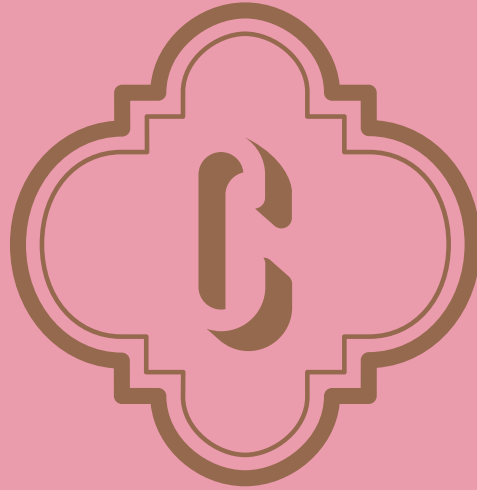
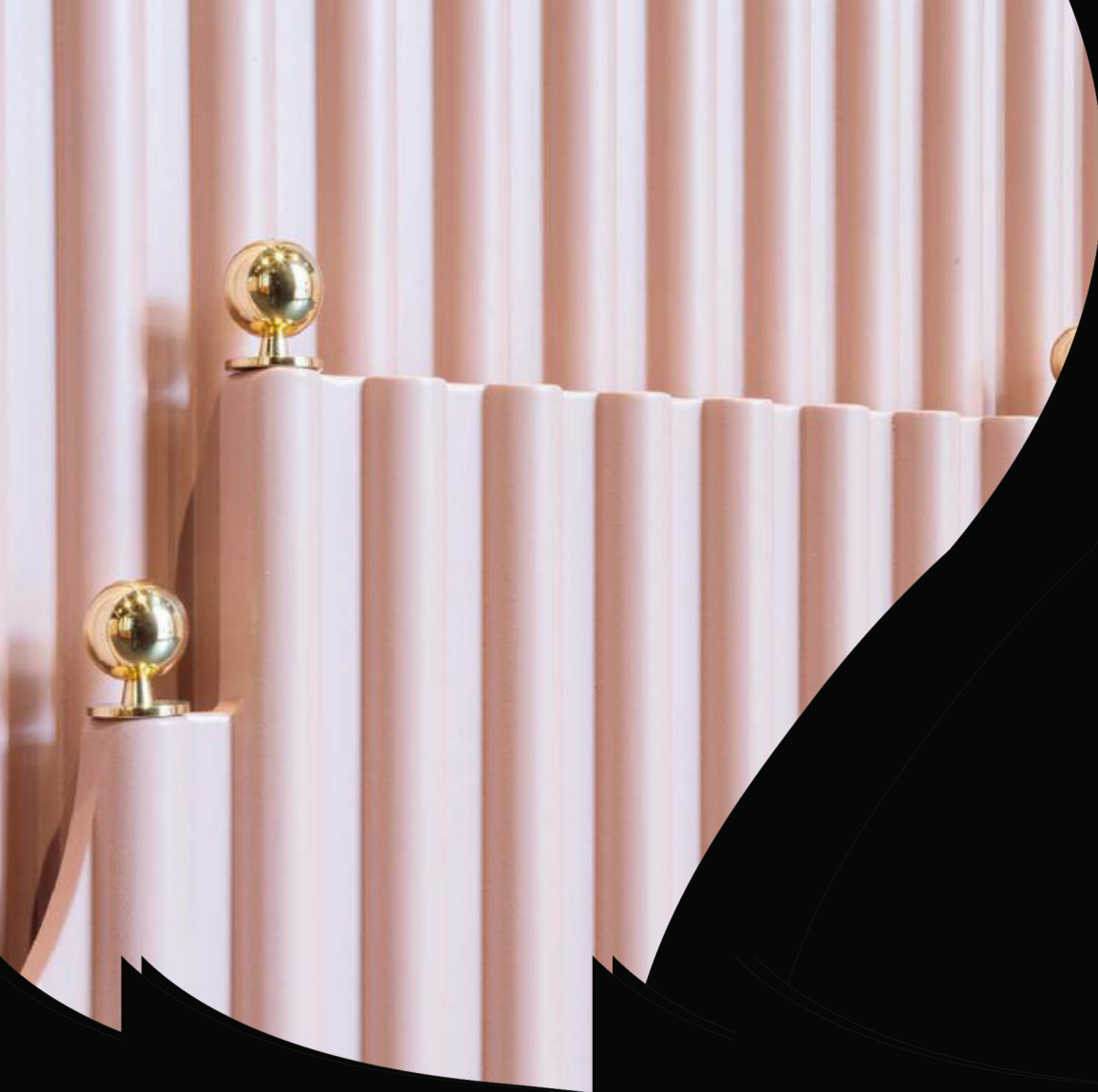




CASIMIRO *Lab*

DESSERTS FOR HO.RE.CA. & EVENTS



Nel Laboratorio Casimiro il rigore e la dedizione di Maestri Pasticceri specializzati danno vita a piccoli capolavori di gusto.

Con pazienza e tanto studio si sperimentano, ogni giorno, accostamenti e combinazioni originali, all'insegna della prelibatezza e dell'eccellenza. Selezionate materie prime celebrano il meglio delle specialità della tradizione italiana, in un approccio regionale e sostenibile.

Da Casimiro i dolci diventano pura emozione. Un universo di artigianalità e vero gusto, in cui, al centro di tutto, si trovano materie prime ed ingredienti accuratamente selezionati.

Un laboratorio all'avanguardia a Milano, dove, le migliori tecnologie, abbracciano la fantasia per gioiose creazioni genuine, sfiziose e di altissima qualità.



Esotica

Meringa al mango e passion fruit con cuore cremoso di cocco e lime: un dolce fresco, leggero e dal tocco tropicale.



COCCO E MANGO

Codice	Conservazione	Imballo	Formato
MONO13	- 18°	Cartone	12 pezzi

*Prodotto senza glutine, non garantiamo l'assenza di contaminazione



Cheesecake al Mango

Cremoso cheesecake ripieno di mango e passion fruit sulla base di un croccante biscotto al burro.



Codice	Conservazione	Imballo	Formato
MONO19	- 18°	Cartone	12 pezzi

*Prodotto senza glutine, non garantiamo l'assenza di contaminazione

MANGO PASSION FRUIT CREMOSO CHEESECAKE



Passione

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



CIOCCOLATO BIANCO LIME LAMPONE

Codice	Conservazione	Imballo	Formato
MONO17	- 18°	Cartone	12 pezzi

*Prodotto senza glutine, non garantiamo l'assenza di contaminazione



Rubiconda

Mousse al cioccolato bianco che incontra una crema al pistacchio, ricoperta da una glassa all'amarena e completata da un'amarena intera.



Codice	Conservazione	Imballo	Formato
MONO08	- 18°	Cartone	12 pezzi

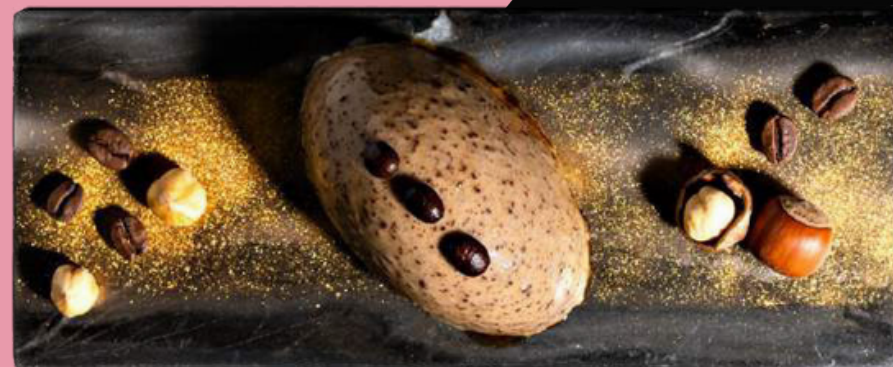
*Prodotto senza glutine, non garantiamo l'assenza di contaminazione

PISTACCHIO CIOCCOLATO BIANCO AMARENA



Segreto al caffè

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



Codice	Conservazione	Imballo	Formato
MONO4	- 18°	Cartone	12 pezzi

*Prodotto senza glutine, non garantiamo l'assenza di contaminazione



CAFFÈ CIOCCOLATO E CREMA AL CACAO



Tiramisù

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



MASCARPONE SAVOIRDO CAFFÈ

Codice	Conservazione	Imballo	Formato
MONO21	- 18°	Cartone	12 pezzi

*Prodotto senza glutine, non garantiamo l'assenza di contaminazioni



Tre Anime

Una combinazione di tre strati di mousse: cioccolato bianco, al latte e fondente sopra un profumato pan di spagna agli agrumi e alla vaniglia.



Codice	Conservazione	Imballo	Formato
MONOO5	- 18°	Cartone	12 pezzi

*Prodotto senza glutine, non garantiamo l'assenza di contaminazioni



La Golosa

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



NOCCIOLA CIOCCOLATO AL LATTE

Codice	Conservazione	Imballo	Formato
MONO22	- 18°	Cartone	12 pezzi

*Prodotto senza glutine, non garantiamo l'assenza di contaminazione



Fondente e Lampone

Una mousse al lampone avvolge un cuore cremoso di crema pasticcera al cacao, adagiato su un soffice pan di Spagna. Il tutto è ricoperto da una glassa rossa.



Codice	Conservazione	Imballo	Formato
MONO23	- 18°	Cartone	12 pezzi

*Prodotto senza glutine, non garantiamo l'assenza di contaminazione