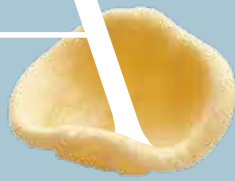


PA
STA
FRE
SCA

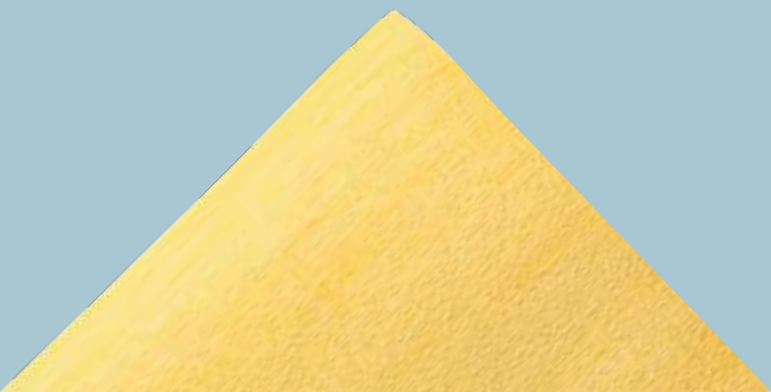


CASA MILO

•DAL 1870•



FRESH PASTA





CASA MILO

•DAL 1870•

Questa storia d'amore inizia dal campo e arriva alla tua tavola. Racconta di bontà e rispetto per la nostra terra e per chi la lavora. Una terra antica e generosa, baciata dal sole e accarezzata dal vento, che custodisce la passione e la cura che la nostra famiglia tramanda da quattro generazioni.



“Una dichiarazione d'amore alla nostra terra”

Giuseppe Milo

This love story begins in the fields and arrives to your table. It is a story about kindness and respect towards our fields and for those who cultivate it. An ancient and rich soil, kissed by the sun and caressed by the wind, which guards the passion and care that our family hands down from four generations.

100% FILIERA PUGLIA





La qualità passa dal rispetto per la terra e per chi la lavora. Per questo in collaborazione con gli agricoltori locali, abbiamo deciso di creare un prodotto interamente pugliese, realizzato con grani duri selezionati, per garantirne qualità, tracciabilità e sostenibilità.

Così la nostra pasta è “buona” dal campo fino alla tavola.

Quality comes from respect for the land and for those who work it. For this reason, in collaboration with local farmers, we have decided to create an entirely Apulian product, made with selected durum wheat, to guarantee quality, traceability and sustainability.

So our pasta is good from the field to the table.



IL MIGLIOR GRANO



CONTENUTO PROTEICO
PROTEIN CONTENT

14%





La nostra regione per tradizione e storia produce da sempre le migliori materie prime.

L'ottimo profilo dei grani pugliesi è composto dalle caratteristiche proprie dei cereali, dalle condizioni climatiche e dai metodi di coltivazione impiegati.

I nostri esperti hanno selezionato due varietà con un buon indice di glutine e un **alto contenuto proteico**, scelte per l'eccellente standard qualitativo e per la capacità di essere lavorate. Un elevato contenuto proteico consente di avere una pasta che dopo la cottura è consistente ed elastica, cioè "al dente".

Nasce così un mix unico di grani duri ideale per la pasta a lunga lavorazione.

Our region by tradition and history has always produced the best raw materials.

The excellent profile durum wheats from Puglia is given by the characteristics of the varieties, by the climatic conditions and by the farming processes.

Our experts have selected two varieties with a good gluten index and a high protein content, chosen for their excellent quality standard and for the yield during the production process.

An **high protein content** allows you to have a pasta which, after cooking, is consistent and elastic, in other words "al dente".

The result is a unique mix of durum wheats ideal for traditional pasta production.

UNA GRANDE SEMOLA



MOLITURA
MILLING

Decorticazione a pietra
Stone peeling



La materia prima giunge al molino che effettua uno scrupoloso campionamento seguito da analisi chimica e sensoriale, certificandola dal punto di vista qualitativo.

Dopo la pulitura il grano subisce un trattamento che lo preserva dagli attacchi delle muffe al fine di garantire sicurezza alimentare ed eccellente aspetto estetico delle semole.

Quindi si passa alla **decorticazione a pietra** per mantenere intatte le proprietà organolettiche del chicco limitandone al massimo le rotture.

Infine il grano viene macinato con tecnologie all'avanguardia che riproducono gli antichi metodi di molitura pugliesi per ottenere la semola dedicata alla nostra pasta.

The raw material arrives at the mill which carries out scrupulous sampling followed by chemical and sensorial analysis to certify the quality of the wheat.

After cleaning, wheat is subjected to a treatment that protects it from the attack of moulds, in order to ensure food safety and excellent aesthetic appearance of semolina.

The durum wheat is **stone decorticated** to keep the organoleptic properties of the raw material, limiting breakages to the minimum.

Then the wheat then is ground with cutting-edge technologies that reproduce the ancient methods of Apulian milling in order to obtain the semolina we use for our pasta.









TRADI ZIO NALI



TRADITIONAL



Un'attenta selezione di formati regionali, lavorati nel rispetto della tradizione pastaia italiana, attraverso impianti e tecnologie all'avanguardia. Il confezionamento di tutta la linea fresca avviene all'interno di una "camera bianca" asettica che permette di pastorizzare la pasta in un unico passaggio, per evitare stress meccanici e mantenere inalterate le proprietà organolettiche delle materie prime.

A comprehensive selection of regional shapes, processed respecting the heritage of Italian pasta making, and produced in a state of the art factory. The packing process of our fresh pasta line is made in a white room, an aseptic space, where pasta is pasteurized only one time in order to avoid further stress to the dough and preserve the organoleptic features of the ingredients.



ORECCHIETTE

PESO CONF. / Unit Weight **500 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070770421**



CICATELLI

PESO CONF. / Unit Weight **500 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070770438**



CAVATELLI

PESO CONF. / Unit Weight **500 g**

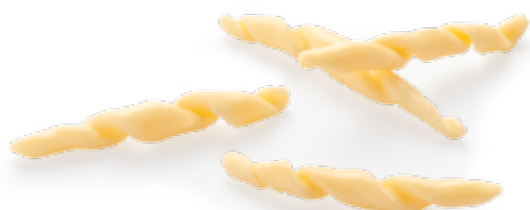
COD. EAN / EAN CODE **8017070770445**



STROZZAPRETI

PESO CONF. / Unit Weight **500 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070770452**



TROFIETTE

PESO CONF. / Unit Weight **500 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070770469**



MALLOREDDUS

PESO CONF. / Unit Weight **500 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070770476**



MARITATI

PESO CONF. / Unit Weight **500 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070770483**



BARESELLE

PESO CONF. / Unit Weight **500 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070770490**



SCIALATIELLI

PESO CONF. / Unit Weight **500 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070770889**



TROCCOLI

PESO CONF. / Unit Weight **500 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070770544**



MACCHERONI AL FERRETTO

PESO CONF. / Unit Weight **400 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070770896**



STRASCIONI

PESO CONF. / Unit Weight **400 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070770902**

TRAFILATE

100% FILIERA
PUGLIA

TRAFILATE | BRONZE-CUT PASTAS

Specialità realizzate solo con trafile al bronzo che permettono alla pasta di essere porosa e ruvida, rendendola tenace e perfetta per trattenere ogni condimento.

Shapes bronze dies extruded, a traditional method that allow the pasta to be porous and rough, firm and perfect for holding any seasoning.



TRAFILATA AL
BRONZO
BRONZE-DRAWN



CALAMARATA

PESO CONF. / Unit Weight **400 g**
COD. EAN / EAN CODE **8017070770919**

TRAFILATA AL
BRONZO
BRONZE-DRAWN



PACCHERI LISCI

PESO CONF. / Unit Weight **400 g**
COD. EAN / EAN CODE **8017070770926**



100% GRANO
DI PUGLIA



ALL' UOVO



EGG PASTA



Creata con una lavorazione a freddo, nella quale la sfoglia viene ricavata in un solo passaggio eliminando tutti gli stress meccanici generati dai procedimenti convenzionali, per salvaguardare al massimo la qualità del prodotto. Una lavorazione che garantisce l'integrità degli amidi, dona alla sfoglia un colore più vivo, la rende più ruvida e compatta conferendole l'inconfondibile sapore delle paste lavorate a mano.

Our fresh pasta is produced with a cold processing, the dough is created in a single step avoiding mechanical stress to the product. The production process preserve the structure of the starch, allow the dough to be more vivid in colour and the surface more compact rough, granting to our product the distinctive taste of home made pasta.



TAGLIATELLE

PESO CONF. / Unit Weight **250 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070770933**



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

PESO CONF. / Unit Weight **250 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070770957**



PAPPARDELLE

PESO CONF. / Unit Weight **250 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070770964**



TAGLIOLINI

PESO CONF. / Unit Weight **250 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070770940**



FETTUCCINE

PESO CONF. / Unit Weight **250 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070770988**



LASAGNE

PESO CONF. / Unit Weight **250 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070770551**



SE MOLA BIO



ORGANIC WHEAT SEMOLINA

Dedicata ai consumatori attenti al benessere e al mangiare sano, la nostra pasta biologica è realizzata con eccellenti grani duri pugliesi ottenuti senza l'uso di pesticidi e concimi chimici, in coltivazioni certificate e sostenibili.

Dedicated to health savvy consumers, our bio pasta is made with excellent apulian durum wheats, grown without pesticides or chemical preservatives, in certified and sustainable cultivations.

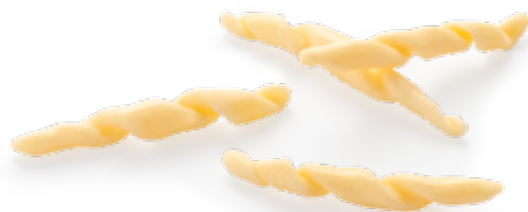




ORECCHIETTE

PESO CONF. / Unit Weight **250 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070611960**



TROFIE

PESO CONF. / Unit Weight **250 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070611977**



STROZZAPRETI

PESO CONF. / Unit Weight **250 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070611984**



TROCCOLI

PESO CONF. / Unit Weight **250 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070611991**



TAGLIATELLE

PESO CONF. / Unit Weight **250 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070744798**



LASAGNE

PESO CONF. / Unit Weight **250 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070744743**



INTE GRALE BIO

ORGANIC WHOLE WHEAT SEMOLINA



Ottenuta da grano duro coltivato in Puglia, la nostra pasta integrale biologica mantiene intatte tutte le proprietà nutritive del chicco. Con un alto contenuto di fibre, vitamine e sali minerali, è ideale per chi preferisce un basso indice glicemico in una dieta equilibrata.

Milled from excellent Apulian durum wheat, our organic whole wheat pasta keeps all the nutritional properties of the grain intact. With a high content of fiber, vitamins and minerals, it is ideal for those who prefer a low glycaemic index in a balanced diet.





ORECCHIETTE

PESO CONF. / Unit Weight **250 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070766851**



TROFIE

PESO CONF. / Unit Weight **250 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070766998**



STROZZAPRETI

PESO CONF. / Unit Weight **250 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070766875**



TROCCOLI

PESO CONF. / Unit Weight **250 g**

COD. EAN / EAN CODE **8017070766899**

SCHEDA LOGISTICA | LOGISTICS DATA SHEET

REFERENZA ITEM	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	PESO CONF. GR UNIT WEIGHT GR	TMC GG. BBD DAYS	CODICE EAN EAN CODE	CODICE EAN CARTONE EAN CODE CASE
100% FILIERA PUGLIA TRADIZIONALI · 100% APULIAN SUPPLY CHAIN TRADITIONAL					
ORECCHIETTE	101FCM0810CD	500	75	8017070770421	8017070987355
	101FCM1204CD	250	75	8017070770506	8017070987430
CICATELLI	104FCM0810CD	500	75	8017070770438	8017070987362
CAVATELLI	109FCM0810CD	500	75	8017070770445	8017070987379
	109FCM1204CD	250	75	8017070770513	8017070987447
STROZZAPRETI	111FCM0810CD	500	75	8017070770452	8017070987386
	111FCM1204CD	250	75	8017070770520	8017070987454
TROFIETTE	134FCM0810CD	500	75	8017070770469	8017070987393
	134FCM1204CD	250	75	8017070770537	8017070987461
MALLOREDDUS	136FCM0810CD	500	75	8017070770476	8017070987409
MARITATI	139FCM0810CD	500	75	8017070770483	8017070987416
BARESELLE	150FCM0810CD	500	75	8017070770490	8017070987423
SCIALATIELLI	305FCM0810CD	500	75	8017070770889	8017070988376
TROCCOLI	304FCM0810CD	500	75	8017070770544	8017070987478
MACCHERONI AL FERRETTO	112FCM0807CD	400	75	8017070770896	8017070988383
STRASCIONI	130FCM0807CD	400	75	8017070770902	8017070988390
100% FILIERA PUGLIA TRAFILATE · 100% APULIAN SUPPLY CHAIN BRONZE-CUT PASTAS					
CALAMARATA	141FCM0807CD	400	75	8017070770919	8017070988406
PACCHERI LISCI	230FCM0807CD	400	75	8017070770926	8017070988413
100% FILIERA PUGLIA ALL'UOVO · 100% APULIAN SUPPLY CHAIN EGG PASTA					
TAGLIATELLE	302FCM0810CD	500	62	8017070770568	8017070987492
	302FCM0804CD	250	62	8017070770933	8017070988420
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	303FCM0810CD	500	62	8017070770575	8017070987508
	303FCM0804CD	250	62	8017070770957	8017070988444
PAPPARDELLE	241FCM0810CD	500	62	8017070770605	8017070987539
	241FCM0804CD	250	62	8017070770964	8017070988451
TAGLIOLINI	308FCM0810CD	500	62	8017070770599	8017070987522
	308FCM0804CD	250	62	8017070770940	8017070988437
FETTUCCINE	307FCM0810CD	500	62	8017070770582	8017070987515
	307FCM0804CD	250	62	8017070770988	8017070988475
LASAGNE	306FCM1004CD	250	62	8017070770551	8017070987485
SEMOLA BIO · ORGANIC WHEAT SEMOLINA					
ORECCHIETTE	101BFCM1204	250	75	8017070611960	8017070743302
	101BFCM0807	400	75	8017070101027	8017070724929
TROFIE	134BFCM1204	250	75	8017070611977	8017070743319
	134BFCM0807	400	75	8017070101034	8017070724936
STROZZAPRETI	111BFCM1204	250	75	8017070611984	8017070743418
TROCCOLI	304BFCM1004	250	75	8017070611991	8017070743425
	304BFCM0607	400	75	8017070101041	8017070724943
TAGLIATELLE	310BFCM1004	250	75	8017070744798	8017070710502
LASAGNE	330BFCM1204	250	75	8017070744743	8017070710465
INTEGRALE BIO · ORGANIC WHOLE WHEAT SEMOLINA					
ORECCHIETTE	101BIFCM1204	250	75	8017070766851	8017070766868
TROFIE	134BIFCM1204	250	75	8017070766998	8017070767001
STROZZAPRETI	111BIFCM1204	250	75	8017070766875	8017070766882
TROCCOLI	304BIFCM1004	250	75	8017070766899	8017070766905



Attraverso certificazioni internazionali garantiamo la nostra pasta a partire dalla completa rintracciabilità delle materie prime e assicuriamo il rispetto delle procedure previste per le diverse esigenze alimentari dei consumatori.



bioagricert



We guarantee through international certifications that our pasta and its raw materials are fully traceable and we ensure compliance with the procedures laid down for the different dietary needs of consumers.



CASA MILO

• DAL 1870 •

GR.A.M.M. s.r.l. | Gruppo Milo

via T. Valente s.n. | 70032 Palombaio | Bitonto (BA) Italy | ph. +39 080 3735950 | fax +39 080 3738273 | casamilo.it