



PA
STA
SEC
CA



DRY 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 on your table. It is a story about kindness and respect towards our fields and for those who cultivate them. 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 abbiamo scelto di premiare la nostra Puglia e il suo patrimonio millenario di saperi e sapori autentici, creando un prodotto interamente pugliese.

Lo realizziamo con grani duri selezionati, coltivati dagli agricoltori locali nel rispetto dei ritmi della Natura e delle specificità dei terreni, 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 we chose to award our region Puglia and its billennial heritage of knowledge and authentic tastes, creating an entirely Apulian pasta.

We make it with selected durum wheat, cultivated by local farmers following the rhythms of Nature and peculiarity of the land, to guarantee quality, traceability and sustainability.

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



COLTIVAZIONE
FARMING



MOLITURA
MILLING



LAVORAZIONE
MANUFACTURING



CONTROLLO
SUPERVISION

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 of Apulian durum wheats 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.

A **high protein content** allows you to have a pasta which, after cooking, is firm 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 a 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.



UN METODO ANTICO



LAVORAZIONE
MANUFACTURING PROCESS

Trafile al bronzo
Bronze-dies



Lavoriamo la pasta con metodi artigianali tipici del nostro territorio.

Per i nostri Trafilati scegliamo solo **trafile al bronzo** che permettono alla superficie della pasta di essere porosa e ruvida, rendendola tenace, resistente alla cottura e perfetta per trattenere ogni condimento.

I formati regionali sono realizzati con impianti moderni che imitano le antiche tecniche manuali della pasta fatta in casa tramandate da generazioni.

We produce the pasta with artisan methods typical of our land.

For our **bronze-extruded range** we choose only bronze dies that allow the surface of the pasta to be porous, rough, making it tough, resistant to cooking perfect to retain condiments.

The regional shapes are processed with a modern technology that reproduce the ancient techniques of hand-made pasta passed on from generation to generation.



UNA TECNICA UNICA



METODO
MANUFACTURING

Essiccazione lenta
Slow drying



Uscita dalle trafile al bronzo, la pasta può finalmente rilassarsi per lunghe ore.

Una **lenta essiccazione** che le permette di mantenersi nel tempo in tutto il suo sapore autentico.

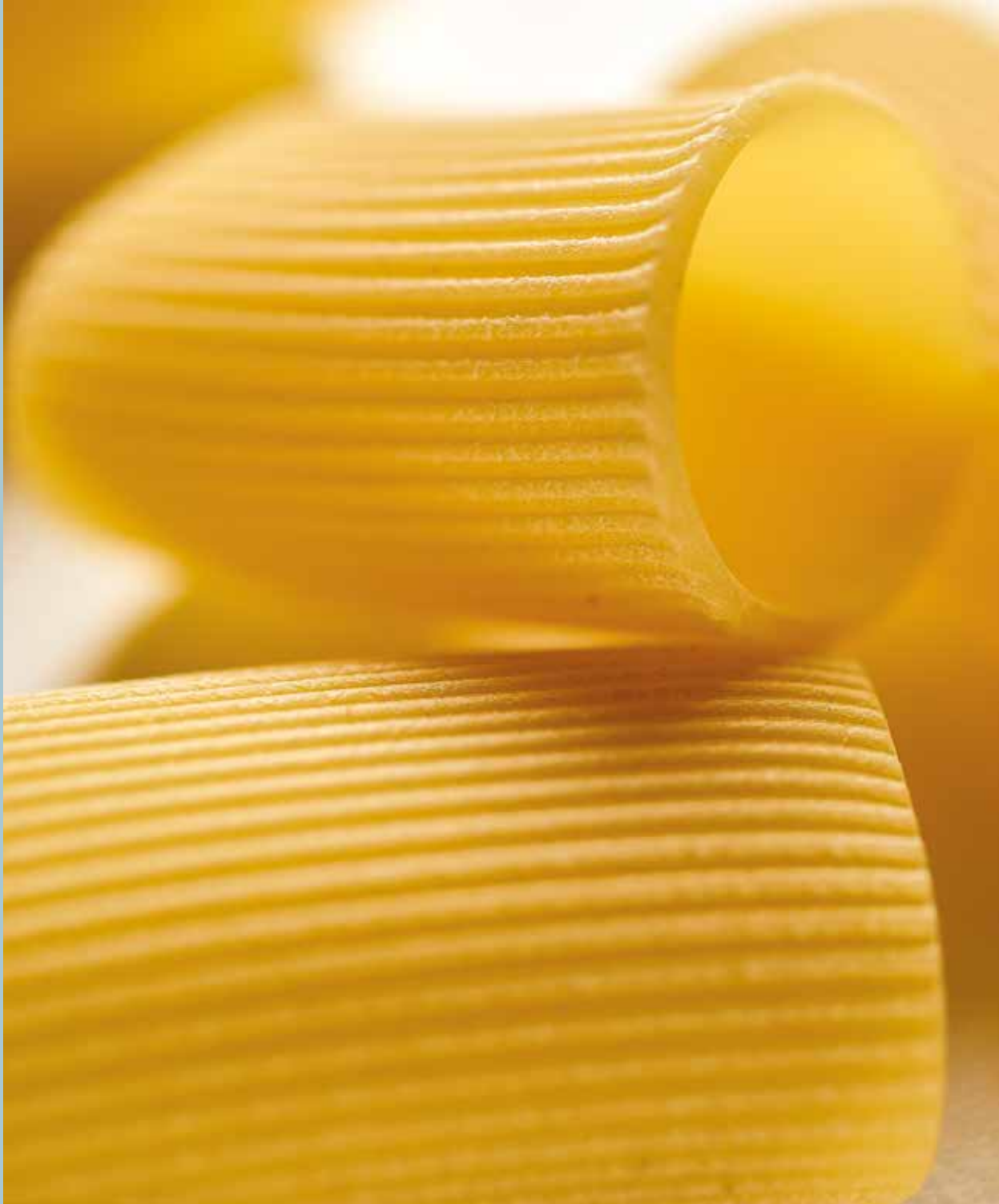
Questa tecnica ereditata dalla migliore tradizione pastaia italiana permette di preservare tutti i valori nutrizionali degli ingredienti: il totale mantenimento delle proteine, degli antiossidanti, delle fibre e degli amminoacidi presenti nelle materie prime, rivelandosi fondamentale per la digeribilità della pasta stessa.

Exiting the bronze-cut moulds, the pasta can finally rest for long hours.

A **slow drying process** that allows it to maintain all its flavour over time.

This technique inherited from the best Italian tradition preserves all the nutritional values of the ingredients: the total maintenance of the proteins, antioxidants, fibres and of the amino acids present in the raw materials, proving to be fundamental for the digestibility of the pasta itself.









LE TRAFI LA TE

RICICLABILE
NUOVO
PACK
NELLA CARTA



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.

SEZIONE · SECTION



SPAGHETTI N.255

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070770971**

SEZIONE · SECTION



SPAGHETTONI N. 240

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070770834**

SEZIONE · SECTION



SPAGHETTI ALLA CHITARRA N. 303

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070770650**

SEZIONE · SECTION

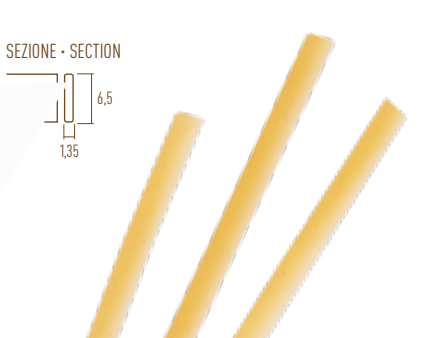


LINGUINE N. 218

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070770872**

SEZIONE · SECTION

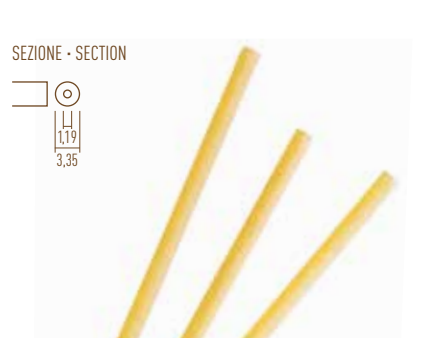


FETTUCCINE N. 307

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070771220**

SEZIONE · SECTION



BUCATINI N. 276

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070771213**

SEZIONE · SECTION



PENNE RIGATE N. 208

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070770766**

SEZIONE · SECTION



STORTONI N. 213

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070770704**

SEZIONE · SECTION



ZITI RIGATI N. 217

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070770797**

SEZIONE - SECTION



TUBETTONI RIGATI N. 274

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070771206**



FARFALLE LISCE N. 291

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070772654**



CASERECCI N. 239

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070770728**



FUSILLI N. 225

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070770759**



FUSILLONI N. 216

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070770681**



GOMITONI N. 203

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070770667**

SEZIONE - SECTION

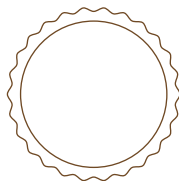


RIGATONI N. 205

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070770735**

SEZIONE - SECTION

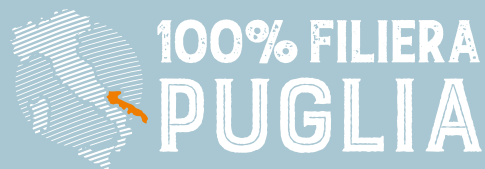


PACCHERI RIGATI N. 230

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070770711**

LE PASTINE INE



LE PASTINE | SOUP CUTS

Formati classici ottenuti con trafile al bronzo per rendere speciali brodi e zuppe. Ideali per le minestre dei più piccoli, conquistano i gusti dei grandi.

Classic shapes obtained with bronze dies to make special broths and soups. Ideal for children's soups, they conquer the tastes of adults.



SEMI DI ORZO N. 222

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070772821**



STELLINE N. 278

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070772814**



LE CASE REC CE

RICICLABILE
NUOVO
PACK
NELLA CARTA



REGIONAL FORMATS

Formati delle tradizioni regionali, realizzati con impianti moderni che imitano le antiche tecniche manuali della pasta fatta in casa.

Shapes belonging to the regional traditions, produced with modern systems that replicate the ancient manual techniques of homemade pasta.





ORECCHIETTE N. 101

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070770827**



TROFIE N. 134

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070770643**



CAPUNTI N. 104

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070770858**



STROZZAPRETI N. 111

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070770865**



GNOCCHETTI SARDI N. 136

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070772807**





LE COLO RATE

ENRICHED PASTAS



Paste colorate che abbinano alla qualità dei grani, aromi e spezie naturali, per primi piatti dall'aspetto creativo e dal gusto inaspettato.

Colored pasta shapes that combine the quality of the wheat with aromas and natural spices, for first courses with a creative look and unexpected taste.





FOGLIE D'ULIVO N. 103

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070611755**



TRECCE DELL'ORTO N. 113

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070611762**



CORIANDOLI N. 114

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070611816**



FOGLIE D'AUTUNNO N. 115

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070611700**



ORECCHIETTE PATRIE N. 102

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070611847**



ARCOBALENO N. 138

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070611823**



FARFALLE TRICOLORE N. 301

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070102383**

SEZIONE - SECTION



SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA N. 242

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

COD. EAN / EAN CODE **8017070771947**

SCHEDA LOGISTICA | LOGISTICS DATA SHEET

REFERENZA ITEM	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	PESO CONF. GR UNIT WEIGHT GR	TMC MESI BBD MONTHS	CODICE EAN EAN CODE	CODICE EAN CARTONE EAN CODE CASE
100% FILIERA PUGLIA LE TRAFILATE · 100% APULIAN SUPPLY CHAIN BRONZE-CUT PASTAS					
SPAGHETTI N. 255	255SCM1510P	500	30	8017070770971	8017070988468
SPAGHETTONI N. 240	240SCM1510P	500	30	8017070770834	8017070988215
SPAGHETTI ALLA CHITARRA N. 303	303SCM1510P	500	30	8017070770650	8017070988000
LINGUINE N. 218	218SCM1510P	500	30	8017070770872	8017070988253
FETTUCCINE N. 307	307SCM1510P	500	30	8017070771220	8017070990317
BUCATINI N. 276	276SCM1510P	500	30	8017070771213	8017070990300
PENNE RIGATE N. 208	208SCM1010P	500	30	8017070770766	8017070988147
STORTONI N. 213	213SCM1010P	500	30	8017070770704	8017070988086
ZITI RIGATI N. 217	217SCM1010P	500	30	8017070770797	8017070988178
TUBETTONI RIGATI N. 274	274SCM1010P	500	30	8017070771206	8017070990294
FARFALLE LISCE N. 291	291SCM1010P	500	30	8017070772654	8017070774733
CASERECCI N. 239	239SCM1010P	500	30	8017070770728	8017070988109
FUSILLI N. 225	225SCM1010P	500	30	8017070770759	8017070988130
FUSILLONI N. 216	216SCM1210P	500	30	8017070770681	8017070994292
GOMITONI N. 203	203SCM1210P	500	30	8017070770667	8017070994421
RIGATONI N. 205	205SCM1210P	500	30	8017070770735	8017070994285
PACCHERI RIGATI N. 230	230SCM1210P	500	30	8017070770711	8017070994148
100% FILIERA PUGLIA LE PASTINE · 100% APULIAN SUPPLY CHAIN SOUP CUTS					
SEMI DI ORZO N. 222	222SCM1210P	500	30	8017070772821	8017070994858
STELLINE N. 278	278SCM1210P	500	30	8017070772814	8017070994841
100% FILIERA PUGLIA LE CASERECCIE · 100% APULIAN SUPPLY CHAIN REGIONAL FORMATS					
ORECCHIETTE N. 101	101SCM1010P	500	30	8017070770827	8017070774412
TROFIE N. 134	134SCM1010P	500	30	8017070770643	8017070774504
CAPUNTI N. 104	104SCM1010P	500	30	8017070770858	8017070774610
STROZZAPRETI N. 111	111SCM1010P	500	30	8017070770865	8017070774511
GNOCCHETTI SARDI N. 136	136SCM1010P	500	30	8017070772807	8017070774597
LE COLORATE · ENRICHED PASTAS					
FOGLIE D'ULIVO N. 103	103SCM1210	500	24	8017070611755	8017070995183
TRECCE DELL'ORTO N. 113	113SCM1210	500	24	8017070611762	8017070995046
CORIANDOI N. 114	114SCM1210	500	24	8017070611816	8017070995169
FOGLIE D'AUTUNNO N. 115	115SCM1210	500	24	8017070611700	8017070995176
ORECCHIETTE PATRIE N. 102	102SCM1210	500	24	8017070611847	8017070995152
ARCOBALENO N. 138	138SCM1210	500	24	8017070611823	8017070995053
FARFALLE TRICOLORE N. 301	301SCM1210	500	24	8017070102383	8017070740127
SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA N. 242	242SCM1510F	500	24	8017070771947	8017070994599



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.



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