

## RAVIOLIFICIO MYLENA



### Una realtà all'insegna dell'efficienza e della professionalità

L'evoluzione del Raviolificio Mylena, da piccolo laboratorio artigianale degli anni '50 ad azienda moderna ed efficiente con stabilimento di più di 4000 mq., è il risultato della capacità e serietà professionale di una conduzione familiare che, negli anni, si è fatta garante di un prodotto di qualità. Qualità che, con la tecnologia di oggi, è il frutto della stessa passione di ieri per le "cose buone" fatte secondo la migliore tradizione.

Partendo dall'accurata selezione delle materie prime, utilizziamo i macchinari più moderni, costanti controlli di qualità che assicurano le migliori garanzie igienico-sanitarie ed uno standard produttivo elevato per incontrare le richieste del consumatore di oggi, attento ai sapori della tradizione alimentare italiana ma anche a nuovi modelli di consumo.



## COME RAGGIUNGERCI

*How to join us - Comment nous joindre - Cómo llegar hasta nosotros*



Raggiungerci è facile, siamo a Caravaggio in provincia di Bergamo, in una posizione particolarmente strategica: a 40 km. da Milano, a 20 minuti dagli aeroporti di Milano Linate e Milano Orio al Serio e a poco più di un'ora dall'aeroporto di Milano Malpensa. L'autostrada A4 Torino/Venezia dista solo 15 km (uscita di Trezzo sull'Adda) mentre l'autostrada A1 Milano/Bologna è a 25 km (uscita di Lodi).

*Nous joindre c'est facile. Nous sommes à Caravaggio, en province de Bergame, dans une position stratégique: à 40 Km de Milan, à 20 minutes des aéroports de Milan Linate et Milan Orio al Serio et à près d'une heure de l'aéroport de Milan Malpensa. L'autoroute A4 Turin/Venise se trouve à 15 Km (sortie Trezzo sull'Adda) et l'autoroute A1 Milan/Bologne se trouve à 25 Km (sortie Lodi).*

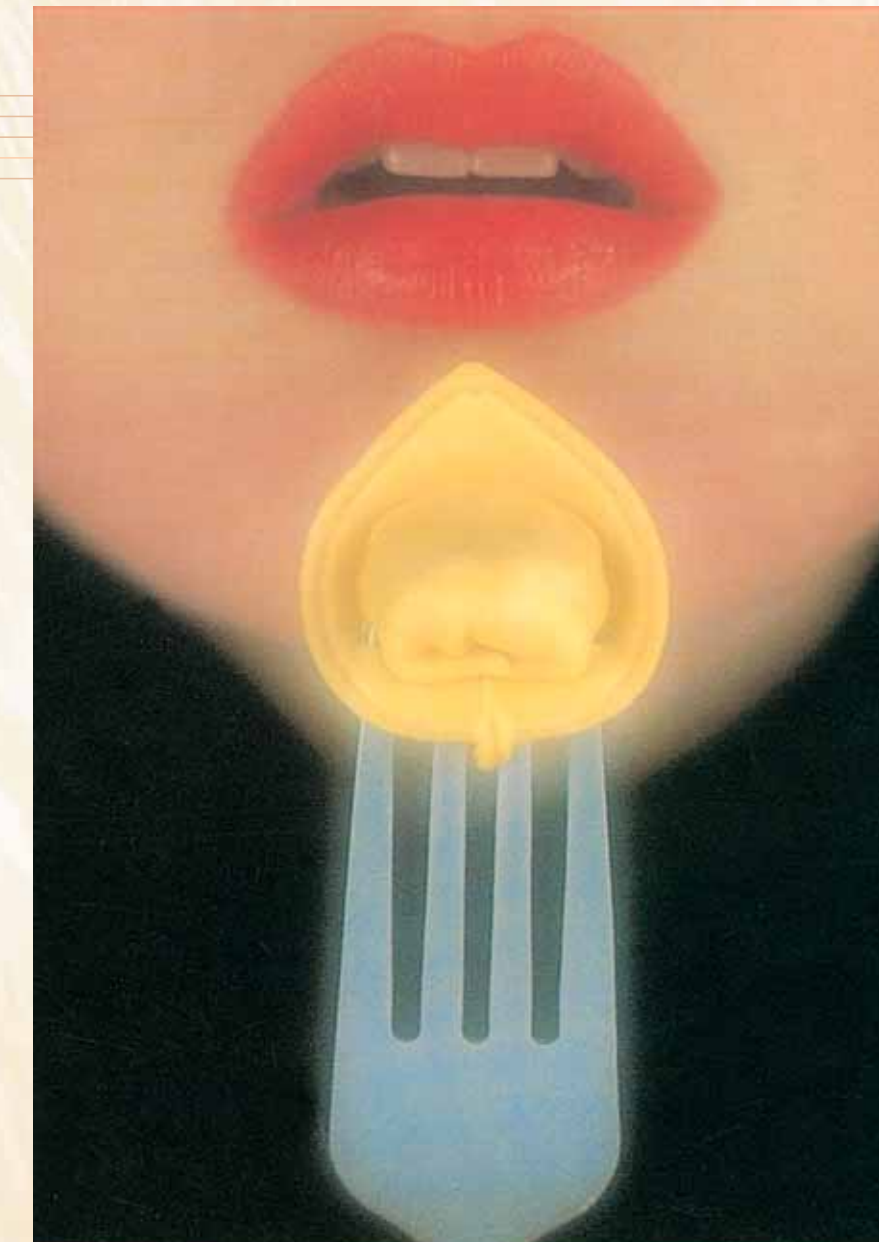
*Join us is very easy. We are situated in Caravaggio, province of Bergamo, in a very strategic position: at 40 km from Milan, at 20 minutes from Milano Linate airport and Milano Orio al Serio airport and about an hour from Milano Malpensa airport. A4 Torino/Venezia motorway is only at 15 Km (exit Trezzo sull'Adda) and A1 Milan/Bologna motorway is at 25 Km (exit Lodi).*

*Llegar hasta nosotros es fácil, estamos en Caravaggio, en la provincia de Bergamo, en una posición particularmente estratégica: a 40 km. de Milán, a 20 minutos de los aeropuertos de Milán Linate y Milán Orio al Serio, y a poco más de una hora del aeropuerto de Milán Malpensa. La autopista A4 Torino/Venezia (Turín/Venecia) está a sólo 15 minutos (salida Trezzo sull'Adda), mientras que la autopista Milano/Bologna (Milán/Boloña) está a 25 km. (salida Lodi).*



Tortellini per Tradizione

Mylena tortellini S.r.l. - Via del Lavoro, 2 - 24043 Caravaggio (BG) - Italy  
Tel. ++39 0363 54022 - Fax ++39 0363 50213 - www.mylene.it



**TORTELLINI E PASTA FRESCA  
PER I TUOI PECCATI DI GOLA**



Tortellini per tradizione

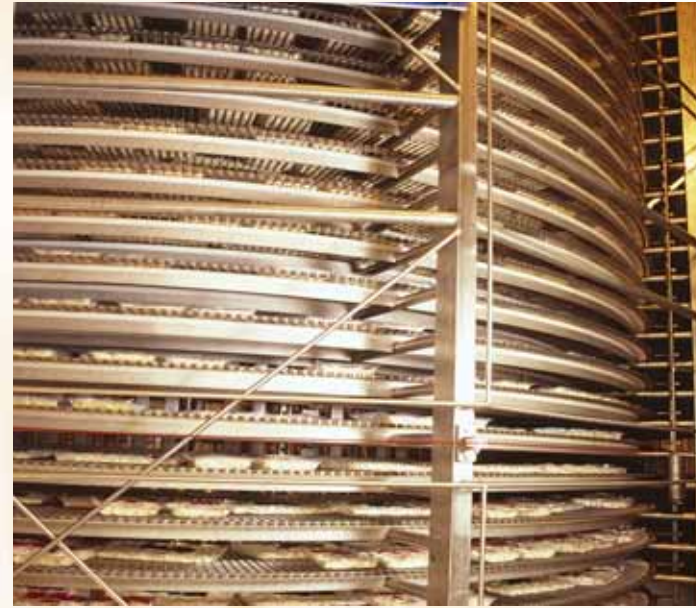
## LA NOSTRA PRODUZIONE

*Our production - Notre production - Nuestra producción*

### *A reality characterized by its efficiency and professionalism*

*The growth of the Ravioli Manufacturer Mylena from a small artisan workshop during the 50's to a modern and efficient company, with a factory covering more than 4000 square meters, is the result of the professional capability and reliability of a family-run business which has known how to guarantee a product of quality over the years.*

*Quality which, with the technology of today, is the fruit of the same passion of yesterday for "good things" made in the best tradition. Starting with accurate selection of raw materials, we use the most modern machinery and constant quality control guaranteeing the highest levels of hygiene and an extremely high production standard to meet current consumer requirements, taking care to safeguard the flavours of traditional Italian food but at the same time being ready to accept new consumer requirements.*



### *Une réalité sous le signe du professionnalisme et de l'efficacité*

*La Maison Mylena est passée du petit laboratoire artisanal des années '50 à une société moderne et efficiente recouvrant aujourd'hui plus de 4000 m<sup>2</sup> d'espace. C'est le résultat de la capacité et du professionnalisme d'une grande famille qui, au cours des années, s'est portée garante d'un produit de qualité. Qualité qui, avec la technologie actuelle, est le fruit de la même passion qu'hier pour les "choses bonnes" faites selon la meilleure tradition. On commence avant tout par une soigneuse sélection des matières premières, puis par l'utilisation de machines très modernes. De constants contrôles de qualité assurent les meilleures garanties des mesures d'hygiène et grâce à un standard productif élevé, on peut satisfaire le consommateur d'aujourd'hui qui est attentif aux saveurs de la tradition alimentaire italienne mais aussi aux nouveaux modèles de consommation.*



### *Una realidad que se distingue por su eficacia y profesionalidad*

*La evolución del Raviolficio Mylena, de una pequeña industria artesana en los años 50 a una empresa moderna y eficiente con una fábrica de más de 4000 m<sup>2</sup>, es el resultado de la capacidad y seriedad profesional de una gestión familiar que, a lo largo de los años, ha podido garantizar un producto de calidad.*

*Calidad que, con la tecnología actual, es el fruto de la misma pasión de antes por las "cosas buenas" hechas según la tradición: empezando por la minuciosa selección de las materias primas, el uso de la maquinaria más moderna, los constantes controles de calidad que aseguran las mejores garantías higiénico-sanitarias y terminando con un estándar de producción elevado para satisfacer las demandas del consumidor de hoy, atento a los sabores de la tradición alimenticia italiana y a su vez a los nuevos modelos de consumo.*



**LINEA "TRADIZIONALE"**  
*Ligne "traditionelle"  
"Traditional" range  
Línea "tradicional"*



**LINEA "SFOGLIA SOTTILE"  
E "PASTE SPECIALI"**  
*Ligne "Cuisson vite" et "Pâtes spéciales"  
"Short cooking" and "Special pasta" range  
Línea "Masa delgada" y "Pasta especial"*

**LINEA FRESCA "GRAN CUCINA"**  
*Ligne fraîche "Grande restauration"  
"High cuisine" fresh range  
Línea fresca "Alta cocina"*



**LINEA "PASTA ALL'UOVO SECCA"**  
*Ligne "Pâtes aux oeufs sèches"  
"Egg dried pasta" range  
Línea "Pasta al huevo seca"*

