



ALTOGRANO®

**Reinventiamo l'arte di produrre la farina
per rendere il cibo che amiamo più sano**



INDICE

01

Profilo aziendale & contesto

Esplora la nostra esperienza e leadership nell'arte della molitura. Scopri come Casillo unisce tradizione e innovazione per offrire soluzioni all'avanguardia nel settore alimentare.



02

Caratteristiche di Altograno®

Approfondisci le qualità uniche e le caratteristiche nutrizionali di Altograno® e cos'è la Lavorazione Circolare®.

Scopri perché Altograno® è sinonimo di eccellenza.



03

Metodologia dell'Analisi del Ciclo di Vita (LCA)

L'Analisi del Ciclo di Vita (LCA) è una metodologia che permette di valutare l'impatto ambientale di Altograno® attraverso uno studio approfondito.



04

Risultati dell'Analisi del Ciclo di Vita (LCA)

Con la condivisione dei risultati del nostro studio LCA, ci proponiamo di consolidare la fiducia e dimostrare concretamente il nostro impegno verso pratiche responsabili.





O1

PROFILO AZIENDALE & CONTESTO





Gruppo Casillo



Il Gruppo Casillo è leader globale nella lavorazione e distribuzione del grano duro, con una forte presenza nel mercato del grano tenero.

Fondata nel 1958 da Vincenzo Casillo, l'azienda ha iniziato con l'acquisizione di un piccolo impianto di molitura a Corato. La leadership continua della famiglia Casillo ha guidato l'azienda verso il futuro, combinando la passione per la terra con una costante spinta all'innovazione.

Questi valori hanno non solo forgiato la crescita dell'azienda, ma hanno anche portato alla creazione della Fondazione Casillo, che promuove iniziative culturali nel territorio.

La nostra missione è **fornire una farina più salutare e dal gusto migliore a chi crea il miglior cibo al mondo**

Rendere il cibo che amiamo più sano per tutti

Il Gruppo Casillo immagina un mondo in cui il rispetto per il grano, ingrediente essenziale della cultura alimentare mediterranea, conduca a una migliore qualità della vita per tutti.

L'azienda crede che una dieta sana sia il fondamento dello sviluppo e della crescita personale. Garantendo la massima qualità delle materie prime e concentrando sulla sostenibilità, il Gruppo Casillo è impegnato a fare un impatto positivo nel mondo, guidato da trasparenza, innovazione e un profondo rispetto per la tradizione.



Next GEN Food di Casillo

ChaNGe Ingredients nasce dal desiderio del Gruppo Casillo di valorizzare i sottoprodotti della molitura attraverso un processo innovativo.

Il nostro obiettivo è valorizzare i sottoprodotti della molitura del grano, fornendo alle industrie alimentari e cosmetiche ingredienti vegetali altamente stabili, con elevate proprietà funzionali, organolettiche e un alto valore nutrizionale.

In collaborazione con le principali università italiane ed europee, lavoriamo per comprendere ogni molecola dei sottoprodotti della molitura del grano duro, al fine di offrire contributi significativi alle industrie alimentari e cosmetiche.



Massimizzare il potenziale del grano

Il 25% della massa del chicco, costituito da crusca e germe di grano, diventa un sottoprodotto del processo di molitura a causa dell'alterazione dei suoi grassi.

Ridurre lo spreco alimentare

Si stima che ogni anno vengano prodotti 150 milioni di tonnellate di sottoprodotti della molitura del grano, utilizzati principalmente come mangime per animali.

Nutriamo il futuro

Il germe e la crusca di grano sono noti per le loro ottime proprietà nutrizionali, in particolare per il contenuto di fibra alimentare e proteine di alta qualità.

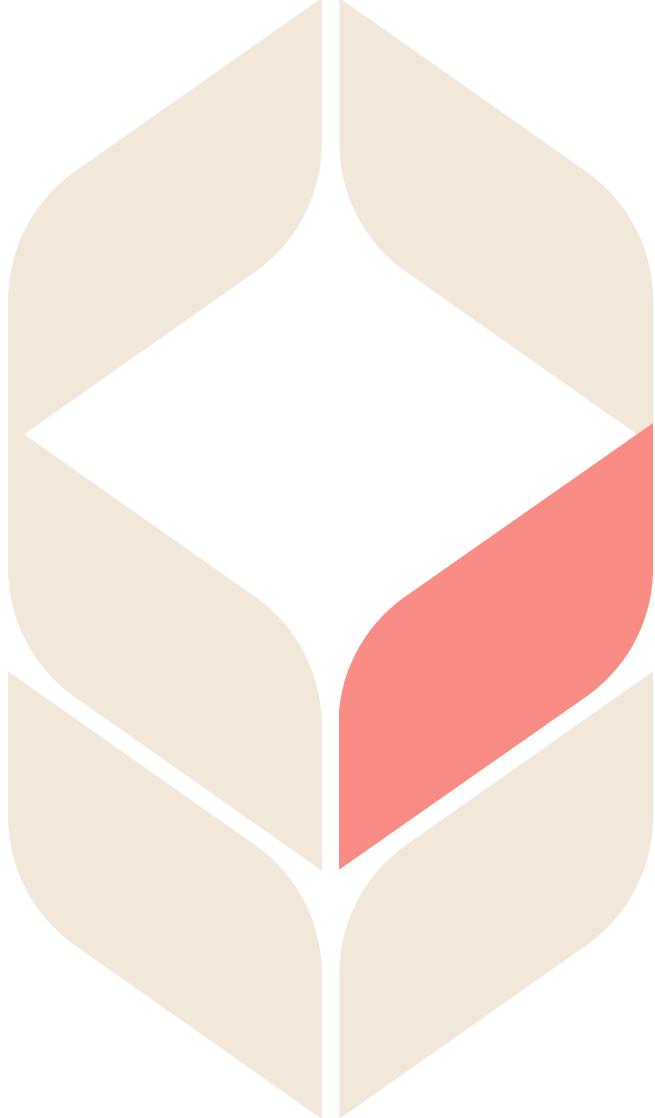


La creazione di Altograno®

Altograno è una nuova rivoluzionaria categoria nel mondo degli sfarinati da grano, che combina secoli di tradizione con una nutrizione senza precedenti. Per tutti.

Altograno® è uno sfarinato genuino e altamente nutriente ottenuto esclusivamente da grano. Attraverso l'innovativo metodo Lavorazione Circolare® recuperiamo con cura le parti più preziose del chicco all'interno dello stesso processo di lavorazione, raggiungendo valori nutrizionali eccezionali senza sacrificare il gusto del grano che tanto ami.





O2
CARATTERISTICHE
DI ALTOGRANO®





Il DNA di Altograno®

Il Cuore del Grano

Più sano del grano integrale, buono quanto la farina 00. Abbiamo scelto di offrirti solo la parte migliore del grano.

Riusciamo a farlo combinando secoli di tradizione molitoria con l'unicità della nostra arte.

Stiamo reinventando l'arte della produzione della farina per rendere il cibo che amiamo più sano.

Il nostro obiettivo è portarlo su ogni tavola, ogni giorno. Perché il cibo è vita, e vogliamo assaporare ogni momento.



Profilo nutrizionale di Altograno®

Altograno® presenta benefici nutrizionali ben superiori rispetto alle farine e semole integrali, offrendo una nutrizione bilanciata senza rinunciare a quel gusto che tanto ami!

Incredibilmente Nutriente

- **Fino al +50% di Proteine** - Altograno® possiede un profilo proteico più completo rispetto alla farina e semola tradizionale, in quanto le proteine del germe di grano sono complete di tutti gli amminoacidi essenziali!
- **Fino al +40% di Fibre** - Le fibre presenti in Altograno® sono principalmente emicellulose, note per i loro effetti benefici sul microbiota intestinale. La presenza di lignina e cellulosa, spesso associate al gusto poco gradito dei prodotti integrali, è invece limitata!
- **Fino al -20% di Carboidrati** - L'aumento di proteine e fibre coincide con una riduzione dei carboidrati, andando a bilanciare il nutrimento senza rinunciare al gusto.
- **Fino al -30% di Glutine** - Il glutine si forma dall'interazione tra gliadine e glutenine in presenza di acqua. Poiché le proteine predominanti nel germe sono albumine e globuline, il contenuto di glutine risulta ridotto!
- **Più magnesio, zinco, fosforo e potassio** - Il germe e lo strato di aleurone sono particolarmente ricchi di minerali essenziali come magnesio, zinco, fosforo e potassio, fondamentali per il benessere dell'organismo.
- **Più vitamina B1** - E non dimentichiamo la Vitamina B1, o tiamina, che aiuta il metabolismo energetico e per il corretto funzionamento del sistema nervoso!

Solo il meglio del grano!



Ulteriori benefit di Altograno®

VERSATILE

Altograno è l'alleato perfetto per le tue avventure in cucina: puoi permetterti di sperimentare con pasta, pane, pizza e prodotti da forno salati e dolci. Per ognuna di queste categorie abbiamo creato una versione migliore sotto tutti gli aspetti, più adatta a garantirti il risultato migliore.

SEMPRE BUONO

I sapori che ami non vanno da nessuna parte! Le tue ricette hanno lo stesso gusto e la consistenza di sempre, senza compromessi.

PURA VITA

Un ingrediente per la tavola di tutti, ogni giorno. Mangia bene, vivi meglio, assapora la vita.





Altograno® in sintesi

Proteine Aggiuntive

+46% di proteine rispetto
alla pasta integrale (*)



Riduzione dei Carboidrati

-67% di carboidrati rispetto
alla pasta integrale (*)

Fibre Aggiuntive

+27% di fibre rispetto alla
pasta integrale (*)

Solo Grano

Zero additivi alimentari o
componenti nutrizionali
aggiuntivi

Fonte di
Magnesio,
Zinco, Ferro e
Vitamine



Profilo Nutrizionale dei mix Altograno®

Altograno® utilizza la Lavorazione Circolare® per offrirti tutte le parti migliori del grano, combinando le proprietà nutrizionali del grano integrale con le capacità culinarie di un prodotto raffinato.

Altograno® offre un profilo nutrizionale ancora più forte rispetto al grano integrale.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (g/100g)	ALTOGRANO® PASTA	VS SEMOLA	ALTOGRANO® PANE	VS FLOUR W330	ALTOGRANO® PIZZA	VS FLOUR W400
Carboidrati	54 -23%	71	56,9 -21%	72	56 -23%	73
Proteine	19 46%	13	17,4 40%	12,5	17,6 76%	10
Fibre*	10,9 263%	3	11,1 455%	2	9 350%	2
Grassi	1,6 -20%	2	1,5 -25%	2	1,4 -30%	2

AOAC 2017, I method

+ Fonte di Magnesio, Zinco, Ferro e Vitamine

+ Senza Glutine



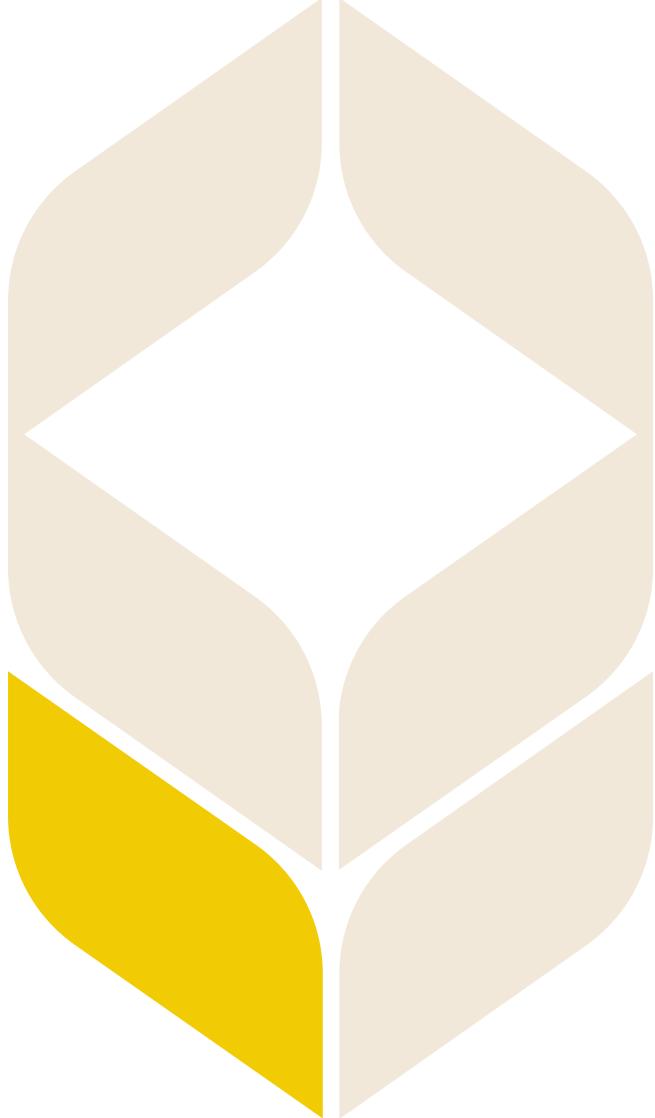
Lavorazione circolare®

Lavorazione Circolare® è un metodo innovativo di lavorazione del grano, che combina secoli di tradizione italiana con la moderna artigianalità. All'interno dello stesso processo, selezioniamo accuratamente il germe di grano e l'aleurone, il cuore del grano, e ne allontaniamo il suo olio delicato per preservare le fibre e le proteine ricche di nutrienti. Questi elementi preziosi, incontrando la farina o la semola, danno vita ad Altogranò®.

LE FASI

- **Selezione accurata.** Nel nostro sito di Corato, in Puglia, selezioniamo i migliori grani italiani, europei e del mondo.
- **Molitura magica.** Tra rulli e setacci inizia la produzione magica della farina, in cui si allontanano il germe e la crusca, il cuore del grano, poichè facilmente alterabili! A quel punto, attraverso un processo attento, selezioniamo il meglio: il germe, ricco di proteine preziose, e l'aleurone, carico di fibre solubili, necessarie per un nutrimento straordinario.
- **Recupero intelligente.** Da queste frazioni otteniamo l'olio, responsabile dell'irrancidimento, e recuperiamo le proteine e le fibre essenziali per un prodotto sano e bilanciato. L'olio, invece, diventa un prodotto innovativo nel mondo del cibo e dei grassi vegetali, ricco di acidi grassi polinsaturi (quelli buoni!) e steroli vegetali.
- **Unione perfetta.** Alla fine, tutto ciò che di buono abbiamo selezionato viene reintegrato per un risultato finale nutriente e completo.





O3

METODOLOGIA DELL'ANALISI DEL CICLO DI VITA (LCA)





Cos'è un LCA?

L'Analisi del Ciclo di Vita (LCA) è una metodologia utilizzata per valutare l'impatto ambientale complessivo di un prodotto o servizio lungo l'intero ciclo di vita.

Questo processo considera tutte le fasi, dall'estrazione delle materie prime, alla produzione, distribuzione e utilizzo, fino allo smaltimento o riciclo.

L'obiettivo di un LCA è identificare aree di miglioramento per ridurre l'impatto ambientale e supportare decisioni e pratiche responsabili all'interno di un'azienda e dei suoi processi produttivi.





L'Analisi del Ciclo di Vita di Altograno®

Lo studio LCA condotto valuta il ciclo di vita della produzione di Altograno® dal “campo al cancello” (cradle-to-gate). Dalla coltivazione e lavorazione di tutte le materie prime fino alla fine del ciclo di vita di tutti i componenti, inclusi il packaging primario e secondario, e la consegna ai clienti per la lavorazione.

Gli indicatori LCA in questo studio (*):



Potenziale di riscaldamento globale

Rappresenta il forzante radiativo causato dalle **emissioni di gas serra** (ad esempio, CO₂, CH₄, N₂O). Il forzante radiativo è il meccanismo responsabile del **riscaldamento globale**.



Potenziale di privazione idrica

Questo indicatore di impatto valuta il **potenziale di privazione idrica**, sia per gli esseri umani che per gli ecosistemi, basandosi sul presupposto che meno acqua rimane disponibile per area, più è probabile che un altro utilizzatore ne venga privato.



Potenziale di eutrofizzazione marina

Riguarda gli impatti dei **nutrienti** (principalmente azoto e fosforo) provenienti dai **terreni agricoli fertilizzati**, che accelerano la crescita di **alghe** e altra vegetazione nelle acque marine, il che può portare a carenza di ossigeno.

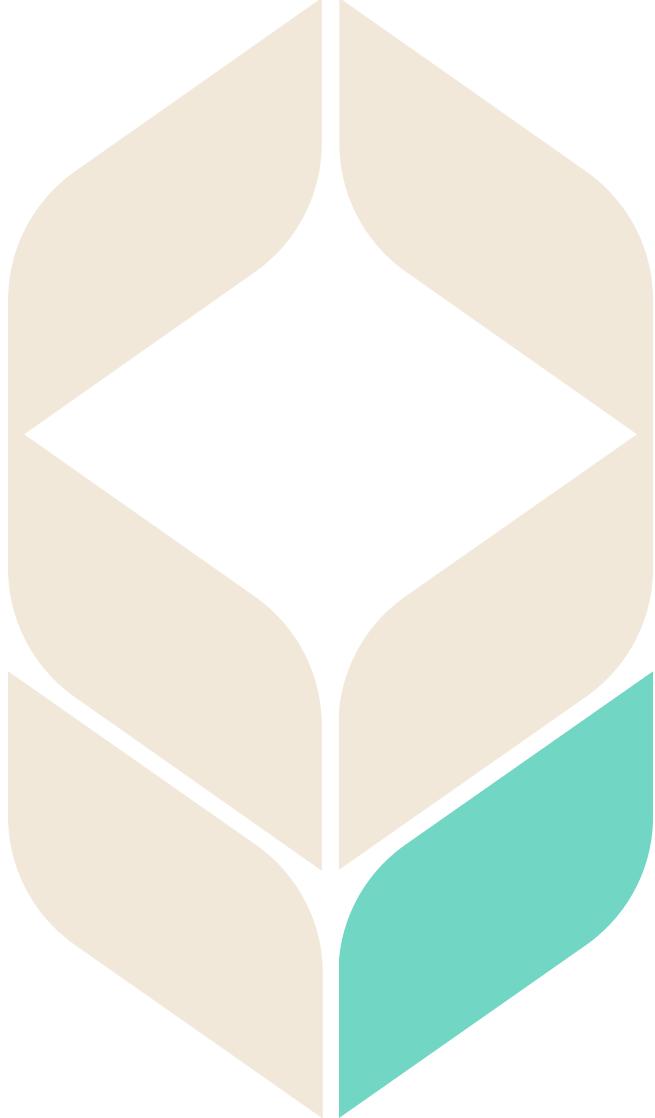
Questo LCA è rappresentativo dei prodotti Altograno® prodotti in Puglia, Italia, e venduti in Italia al momento in cui lo studio è stato condotto (2023).

I dati sull'origine del grano sono stati ottenuti nell'arco di due anni (2022 e 2023), mentre gli altri dati di produzione per la semola e la farina risalgono al 2023. I dati di produzione per gli ingredienti Next Gen (fibra di grano e germe di grano sgrassato) sono stati ottenuti in un periodo di un mese nel 2024.

Per maggiori informazioni, la Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD) è disponibile qui:



(*) Nella Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD) tutti gli indicatori sono stati valutati. In questo documento ne sono presentati solo tre.



04

RISULTATI DELL'ANALISI DEL CICLO DI VITA (LCA)





Altograno® Pasta

L'impronta di carbonio di 1 kg di pasta Altograno® prodotto in Italia è pari a 0,8 kg di CO₂ equivalente.

Utilizzando 1 kg di Altograno® Pasta, rispetto a 1 kg di nostra semola, si osserva una riduzione del 25% delle emissioni di CO₂ equivalente e un abbassamento del 29% del potenziale di privazione idrica e di eutrofizzazione marina.

Le analisi LCA comparative sono incluse in un Report dettagliato certificato da una terza parte indipendente. Può essere richiesto contattando sustainability@casillogroup.it.

Per informazioni dettagliate sugli altri indicatori valutati, si prega di consultare la Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD) disponibile qui:



0,8
kg CO₂eq





Altograno® Pane

L'impronta di carbonio di 1 kg di Altograno® Pane prodotto in Italia è pari a 0,7 kg di CO₂ equivalente.

Utilizzando 1 kg di Altograno® Pane, rispetto a 1 kg di farine comuni (*), si osserva una riduzione del 24% delle emissioni di CO₂ equivalente e un abbassamento del 32% del potenziale di privazione idrica e di eutrofizzazione marina.

(*) Prodotte da Casillo

Le analisi LCA comparative sono incluse in un Report dettagliato certificato da una terza parte indipendente. Può essere richiesto contattando sustainability@casillogroup.it.

Per informazioni dettagliate sugli altri indicatori valutati, si prega di consultare la Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD) disponibile qui:





Altograno® Pizza

L'impronta di carbonio di 1 kg di Altograno® Pizza prodotta in Italia è pari a 0,8 kg di CO₂ equivalente.

Utilizzando 1 kg di Altograno® Pizza, rispetto a 1 kg di farine comuni (*), si osserva una riduzione del 22% delle emissioni di CO₂ equivalente e un abbassamento del 28% del potenziale di privazione idrica e di eutrofizzazione marina.

(*) Prodotte da Casillo

Le analisi LCA comparative sono incluse in un Report dettagliato certificato da una terza parte indipendente. Può essere richiesto contattando sustainability@casillogroup.it.

Per informazioni dettagliate sugli altri indicatori valutati, si prega di consultare la Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD) disponibile qui:

