



CAMMAFA

FAI TU CRUNCH



made in Italy
ANTONIO

CAMMAFÀ CAMMAFÀ CAMMAFÀ CAMMAFÀ CAMMAFÀ CAMMAFÀ

LA TRADIZIONE... PRONTA IN POCHE MINUTI!

L'eccellenza **artigianale**, sempre fresca e senza compromessi



Lievitazione lenta
fino a 48 ore

Slow fermentation up to 48 hours



Ingredienti
selezionati

Selected ingredients



Cottura in forno
elettrico

Cooking in an electric oven



Lavorazione
artigianale

Handcrafted process

CAMMAFÀ
FAI TU CRUNCH

Dalla passione e dall'esperienza di **Francesco Cammarota**, maestro pizzaiolo e fondatore della rinomata pizzeria "**Da Cammarota**", nasce una linea esclusiva di prodotti sotto-vuoto 100% artigianali, pensata per chi non vuole rinunciare alla qualità e alla bontà della vera pizza, ovunque e in qualsiasi momento.

Born from the passion and experience of Francesco Cammarota, master pizzaiolo and founder of the renowned pizzeria "Da Cammarota," comes an exclusive line of 100% artisanal vacuum-sealed products, designed for those who don't want to compromise on the quality and goodness of real pizza, anywhere and anytime.





disponibile anche
alla curcuma

PINSA ROMANA

100% ARTIGIANALE

La pinsa romana artigianale è una specialità della tradizione romana, realizzata con un impasto unico che combina farine selezionate, acqua e lievito madre. Il suo carattere distintivo è una croccantezza esterna che si fonde con una morbidezza interna, grazie a una lunga lievitazione che ne esalta i sapori.

The artisanal Roman pizza is a specialty of Roman tradition, made with a unique dough that combines selected flours, water, and sourdough. Its distinctive feature is an external crunchiness that blends with an internal softness, thanks to a long fermentation process that enhances its flavors.



**PRONTA
IN 10 MINUTI**

READY IN 10 MINUTES

PADELLINO ROMANO

100% ARTIGIANALE

Il Padellino Romano è una specialità della tradizione romana, caratterizzata dalla sua forma rotonda e da un impasto soffice a lunga lievitazione. La cottura nel padellino gli conferisce una base croccante e un interno morbido, perfetto per esaltare ogni farcitura.

The Padellino Romano is a specialty of Roman tradition, characterized by its round shape and soft, long-fermented dough. Cooking in the pan gives it a crispy base and a soft, airy interior, perfect for enhancing any topping.



disponibile anche alla curcuma



**PRONTA
IN 10 MINUTI**

READY IN 10 MINUTES



disponibile anche alla curcuma



PALA ROMANA

100% ARTIGIANALE

La pala romana è una specialità della tradizione romana, caratterizzata da un impasto altamente idratato e a lunga lievitazione, che le conferisce una consistenza leggera, croccante fuori e soffice dentro. La sua forma allungata la rende perfetta per essere condivisa, mentre la lavorazione artigianale ne esalta il sapore autentico. Ideale per chi cerca una pizza fragrante, digeribile e di alta qualità.

The Roman-style in pala is a specialty of Roman tradition, characterized by a highly hydrated, long-fermented dough that gives it a light texture—crispy on the outside and soft on the inside. Its elongated shape makes it perfect for sharing, while the artisanal preparation enhances its authentic flavor. Ideal for those seeking a fragrant, easily digestible, and high-quality pizza.



CONSERVAZIONE IN ATMOSFERA CONTROLLATA

Grazie alla tecnologia dell'**atmosfera controllata**, i nostri impasti mantengono freschezza, fragranza e qualità senza l'uso di conservanti.

 Shelf life prolungata
(circa 20-25 giorni)

Extended shelf life (about 25-30 days)



Qualità preservata
senza conservanti

Quality preserved without additives

 Pronto all'uso
senza congelamento

Ready to use without freezing

CAMMAFÀ

FAI TU CRUNCH



100%
artigianale

Ingredienti: Acqua, farina doppio "00", Olio Extravergine
4%, Sale 2%, Grassi Vegetali 1%, Lievito di Birra e Fibra Vegetale

CAMMAFA

FAI TU CRUNCH



visita il nostro sito e shop
www.cammafa.com



PIZZERIA DA CAMMAROTA S.A.S.
di Cammarota Francesco & C.
Sede Legale: Via Petrarco, 300
Sede Operativa: Via Polveriera, 90
80050 Santa Maria la Carità (NA)
tel. 081 224 2297