



# CAMMIA FÀ

FAI TU CRUNCH



LA CAMMAFÀ CAMMAFÀ CAMMAFÀ CAMMAFÀ CAMMAFÀ  
CAMMAFÀ CAMMAFÀ CAMMAFÀ CAMMAFÀ CAMMAFÀ  
CAMMAFÀ CAMMAFÀ CAMMAFÀ CAMMAFÀ CAMMAFÀ

## LA TRADIZIONE... PRONTA IN POCHI 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*

# CAMMA FÀ

FAI TU CRUNCH



visita il nostro sito e shop  
[www.cammafa.com](http://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