

PIZZA®
MALAFRONTE

GUSTOSA E FRAGRANTE COME IN PIZZERIA

L'IDEA

Pizza Malafronte nasce da un'idea semplice ma ambiziosa: portare la **vera pizza napoletana artigianale** nel mondo del surgelato, senza compromessi.
Dalle origini in una piccola pizzeria di 30 mq, l'azienda si è **evoluta** grazie a una **visione imprenditoriale** chiara e alla collaborazione di **professionisti esperti**, che hanno creduto nel progetto sin dall'inizio.

Il percorso di crescita è stato sostenuto da investimenti privati e dal supporto di Invitalia, che hanno permesso di costruire una **realtà produttiva solida e fedele alla tradizione**.
Ciò che ci differenzia è la **selezione rigorosa** delle **materie prime** e la scelta di mantenere tutto il **processo produttivo** completamente **artigianale**: impasto a lunga lievitazione, stesura a mano, cottura su pietra e surgelazione rapida per preservare gusto e fragranza.

Il nostro prodotto si distingue a colpo d'occhio: nei banchi freezer fa davvero la differenza, per **aspetto**, **qualità** percepita e **autenticità**.

Non è una semplice pizza surgelata:

"È una pizza che parla il linguaggio della vera tradizione napoletana".













PARTNER CLIENTI

Il nostro Partner / Cliente principale
è "Euro Surgelati Italia" istituzione in italia
ed in Europa per la vendita al dettaglio
di prodotti surgelati ha circa 122 negozi
in tutto il territorio Italiano da Nord a Sud.

Per la grande distribuzione collaboriamo
con circa 8 supermercati Conad e 4 Decò.
Oltre 40 attività commerciali in Campania tra:

- Rivendite prodotti surgelati;
- Piccoli e grandi supermercati;
- Bar e stabilimenti balneari;
- Salumerie e gastronomie;
- Ingrossi prodotti surgelati.

CERTIFICAZIONI

REGISTERED MANAGEMENT SYSTEMS BS EN ISO 9001:2015 QUAY AUDIT UK LTD

FOOD SAFETY ISO 22000:2018 QUAY AUDIT UK LTD

100% FILIERA ITALIANA



PRONTA IN POCHI MINUTI

GUSTOSA E FRAGRANTE COME IN PIZZERIA

FORMA PIZZA	Circolare 30 cm (Ogni pizza può presentare imperfezioni o sbavature: è il segno della sua vera artigianalità.)
CONFEZIONE PIZZA	Termoretraibile Trasparente
ETICHETTATURA	Fronte: Mezza Luna (Arancio e Rossa) Retro: Rettangolare (Bianco e Nero)
SHELF LIFE	12 Mesi
CARTONI	15 Pizze a Cartone
EPAL	30 Cartoni totale pedana: 450 Pizze
STRATI EPAL	5 Strati da 6 cartoni l'uno

CUOCI LA PIZZA SENZA SCONGELARLA PRIMA

→ Preriscalda a 250° il tuo forno statico (no ventilato) e cuoci la pizza in 6 minuti

GR 430gr

COTTURA SU PIETRA REFRATTARIA

STESA A MANO

LUNGA LIEVITAZIONE
IMPASTO SENZA CONSERVANTI

★★★★★
INGREDIENTI SELEZIONATI DI ALTA QUALITÀ

Fior di Latte "Fior d'Agerola"

Pomodoro Pelato "Pomilia"

Grana Padano "Latteria Soresina"

Basilico Fresco campano "Storie Aromatiche"

Olio extravergine d'oliva "De Santis"

Salame piccante artigianale "Bracigliano"

Impasto 48 H di lievitazione con Farina tipo 0 "Molino Ambrosio"

100% FILIERA ITALIANA



PRONTA IN POCHI MINUTI

GUSTOSA E FRAGRANTE COME IN PIZZERIA

FORMA PIZZA	Circolare 30 cm (Ogni pizza può presentare imperfezioni o sbavature: è il segno della sua vera artigianalità.)
CONFEZIONE PIZZA	Termoretraibile Trasparente
ETICHETTATURA	Fronte: Mezza Luna (Nero e Rossa) Retro: Rettangolare (Bianco e Nero)
SHELF LIFE	12 Mesi
CARTONI	15 Pizze a Cartone
EPAL	30 Cartoni totale pedana: 450 Pizze
STRATI EPAL	5 Strati da 6 cartoni l'uno

CUOCI LA PIZZA SENZA SCONGELARLA PRIMA

→ Preriscalda a 250° il tuo forno statico (no ventilato) e cuoci la pizza in 6 minuti

GR 400gr

COTTURA SU PIETRA REFRATTARIA

STESA A MANO

LUNGA LIEVITAZIONE

IMPASTO SENZA CONSERVANTI

★★★★★

INGREDIENTI SELEZIONATI DI ALTA QUALITÀ

Fior di Latte "Fior d'Agerola"

Pomodoro Pelato "Pomilia"

Grana Padano "Latteria Soresina"

Basilico Fresco campano "Storie Aromatiche"

Olio extravergine d'oliva "De Santis"

Impasto 48 H di lievitazione con Farina tipo 0 "Molino Ambrosio"

100% FILIERA ITALIANA



PRONTA IN POCHI MINUTI

GUSTOSA E FRAGRANTE COME IN PIZZERIA

FORMA PIZZA	Circolare 30 cm (Ogni pizza può presentare imperfezioni o sbavature: è il segno della sua vera artigianalità.)
CONFEZIONE PIZZA	Termoretraibile Trasparente
ETICHETTATURA	Fronte: Mezza Luna (Rosa e Rossa) Retro: Rettangolare (Bianco e Nero)
SHELF LIFE	12 Mesi
CARTONI	15 Pizze a Cartone
EPAL	30 Cartoni totale pedana: 450 Pizze
STRATI EPAL	5 Strati da 6 cartoni l'uno

CUOCI LA PIZZA SENZA SCONGELARLA PRIMA

→ Preriscalda a 250° il tuo forno statico (no ventilato) e cuoci la pizza in 6 minuti

GR 430gr

COTTURA SU PIETRA REFRATTARIA

STESA A MANO

LUNGA LIEVITAZIONE

IMPASTO SENZA CONSERVANTI

★★★★★

INGREDIENTI SELEZIONATI DI ALTA QUALITÀ

Fior di Latte "Fior d'Agerola"

Pomodoro Pelato "Pomilia"

Grana Padano "Latteria Soresina"

Basilico Fresco campano "Storie Aromatiche"

Prosciutto cotto"Gran Biscotto Rovagnati"

Olio extravergine d'oliva "De Santis"

Impasto 48 H di lievitazione con Farina tipo 0 "Molino Ambrosio"

Funghi Champignon Trifolati (in modo artigianale con aglio e olio EVO)

100% FILIERA ITALIANA



PRONTA IN POCHI MINUTI

GUSTOSA E FRAGRANTE COME IN PIZZERIA

FORMA PIZZA	Circolare 30 cm (Ogni pizza può presentare imperfezioni o sbavature: è il segno della sua vera artigianalità.)
CONFEZIONE PIZZA	Termoretraibile Trasparente
ETICHETTATURA	Fronte: Mezza Luna (Verde e Rossa) Retro: Rettangolare (Bianco e Nero)
SHELF LIFE	12 Mesi
CARTONI	15 Pizze a Cartone
EPAL	30 Cartoni totale pedana: 450 Pizze
STRATI EPAL	5 Strati da 6 cartoni l'uno

CUOCI LA PIZZA SENZA SCONGELARLA PRIMA

→ Preriscalda a 250° il tuo forno statico (no ventilato) e cuoci la pizza in 6 minuti

GR 400gr

COTTURA SU PIETRA REFRATTARIA

STESA A MANO

LUNGA LIEVITAZIONE

IMPASTO SENZA CONSERVANTI

★★★★★

INGREDIENTI SELEZIONATI DI ALTA QUALITÀ

Provola d'Agerola "Fior d'Agerola"

Grana Padano "Latteria Soresina"

Salsiccia artigianale a punta di coltello precotta (100% Carne Campana)

Friarielli Sfritti con aglio, olio e peperoncino come da tradizione

Olio extravergine d'oliva "De Santis"

Impasto 48 H di lievitazione con Farina tipo 0 "Molino Ambrosio"

Domenico Malafronte
Fondatore / Direttore Commerciale
+39 .334. 134.26.69
d.malafronte@pizzamalafronte.it
via traversa Antonio Meucci n.6
84018 Scafati (SA) ITALIA
info@pizzamalafronte.it

www.pizzamalafronte.it