



Farné  
ZERO°ZERO°



Se si fa in quattro per renderti felice,  
è una pizza.  
(Anonimo)





# Indice

Index

**02** **Introduzione** / Introduction

**Il nostro prodotto** / Our product **04**

**10** **Mangiale così** / Eat them like this

**Contatti** / Contacts **12**

## Introduzione / Introduction

Quando la passione per la propria terra e i prodotti che questa ci dona incontra la competenza necessaria per valorizzarne le eccellenze di cui può vantarsi, note in tutto il mondo, la "PIZZERIA NAPOLETANA FOOD EXPRESS srl" diventa protagonista. Non è facile dare forma ad un prodotto semplice, il cui ambizioso traguardo è legato al tempo di preparazione e all'originalità degli ingredienti, miscelati da mani sapienti e che non hanno fretta. Questo è il nostro obiettivo.

Offrire un pezzo di Italia che, nei tempi frenetici in cui ci troviamo a vivere, è sempre più difficile assaporare. Il fuoco e il calore tutto italiano, garantiscono la fragranza ed il sapore che ogni creazione, che guardi al passato, ha il dovere di annoverare come gioielli di cui andar fieri.

La nostra pasta è stesa rigorosamente a mano, da mani esperte che si tramandano i segreti di padre in figlio. E quando la tradizione tende la mano all'innovazione per mantenere intatto il suo "sapore antico", quello che la "Pizzeria Napoletana Food Express srl" porta sulle tavole di tutto il mondo, non è una semplice pizza. È il risultato di passione, conoscenze, tradizioni, segreti, piccoli gesti e sorrisi, che dalla nostra amata terra abbiamo il dovere di consegnare a tutti.

When the passion for our homeland and the products given to us match the necessary competence to value the excellence of which we are proud of and renown throughout the world, the "PIZZERIA NAPOLETANA FOOD EXPRESS srl" becomes the star. It is not easy to give shape to a simple product, whose ambitious goal depends on the preparation time and the originality of the ingredients which are mixed by skilled hands that are not in a hurry.

This is our goal. To offer a glimpse of Italy that, in the hectic times in which we find ourselves living, is increasingly difficult to savor. The all-Italian fire and warmth, as they represent the most magnificent moments in cooking, guarantee the fragrance and flavor that every recipe, linked to the past, must include. Our pasta is rolled out by hand: and those are expert hands that have inherited the secrets from generation to generation. We are also with you when tradition tries to welcome innovation by keeping intact its "ancient flavor", which is the very same one that "Pizzeria Napoletana Food Express" brings to tables all over the world. It is the result of our passion, knowledge, traditions, secrets, small gestures and smiles, which we are sure to deliver from our beloved homeland to everyone of you.







Fatte 'na pizza c'a pummarola 'ncoppa  
vedrai che il mondo poi ti sorriderà.  
*(Pino Daniele)*



## Il nostro prodotto

*our product*



La linea FARINE' ZEROZERO è il risultato di una accurata selezione tra le migliori farine prodotte in Italia. Il nostro Paese detiene un primato di cui andar fieri: il numero di prodotti DOP E IGP. Inoltre molte aziende cooperano in uno spirito che punta all'eccellenza in ambito agroalimentare. Questo permette una produzione mirata alla macinatura del grano migliore. Partendo quindi da un'ottima materia prima, menti e mani esperte si occupano dell'ottenimento di un impasto fatto a regola d'arte: lavorato a mano e con 24 h di lievitazione, garantendovi la leggerezza e la giusta fragranza per gustarlo comodamente a casa vostra.

*The FARINE' ZEROZERO products are the result of a careful selection of the best flours that are made in Italy. In this matter, our country has a record to be proud of: the number of PDO and PGI products. Furthermore, many companies collaborate in a way that aims to achieve excellence in the agricultural and food sector. This allows a production that is specifically focused on grinding the best wheat. Starting from an excellent basic material, experts are then responsible for obtaining a dough made to reach the perfection: worked by hand and with 24 hours of leavening, it guarantees the lightness and the right fragrance to enjoy it comfortably at home.*





# 'A REGINA

Pizza Margherita



## Ingredienti / Ingredients




**Farina 00, Acqua, Pomodoro, Fiordilatte  
Formaggio grattugiato, Olio, Basilico, Sale, Lievito.**

*Wheat Flour, Water, Tomato, Fiordilatte, Cheese,  
Oil, Basil, Salt, Yeast.*

## ISTRUZIONI PER LA COTTURA / COOKING INSTRUCTIONS

**Tirare fuori la pizza dal congelatore 10 minuti prima. Preriscaldare il forno a 200 ° C, posizionare la pizza direttamente sulla griglia del forno e regolare in posizione centrale. Infornate per circa 8 minuti.**

*Take out the pizza from the freezer 10 minute. Preheat oven to 200°C, then place the pizza directly on oven rack and adjust on center position. Bake for about 8 minutes.*

380 g.  8 min  220°   
Net wt 13,4 oz

Per la Regina di tutte le pizze si è scelto il Fior di latte, originario della Campania. A produrlo è una delle aziende leader della nostra zona che, per prima, ha il desiderio di lasciare nel cuore di chi lo gusta un ricordo indelebile.

*For the Queen of all pizzas, we have chosen Fior di latte which is already in its essence a product of Campania and is produced by one of the leading companies aiming to leave an indelible memory in the hearts of those who taste it.*

# 'A MARINARA

Pizza Marinara



## Ingredienti / Ingredients




**Farina 00, Acqua, Pomodoro, Aglio,  
Origano, Olio, Sale, Lievito.**

*Wheat Flour, Water, Tomato, Garlic,  
Oregano, Oil, Basil, Salt, Yeast.*

## ISTRUZIONI PER LA COTTURA / COOKING INSTRUCTIONS

**Tirare fuori la pizza dal congelatore 10 minuti prima. Preriscaldare il forno a 200 ° C, posizionare la pizza direttamente sulla griglia del forno e regolare in posizione centrale. Infornate per circa 8 minuti.**

*Take out the pizza from the freezer 10 minute. Preheat oven to 200°C, then place the pizza directly on oven rack and adjust on center position. Bake for about 8 minutes.*

400 g.  8 min  220°   
Net wt 14,1 oz



Il pomodoro delle nostre pizze è stato oggetto di una lunga selezione. Abbiamo preteso un prodotto sano e buono, che provenisse da coltivazioni rigorosamente italiane, lontane da industrie pesanti dove l'acqua per l'irrigazione è pulita e controllata. La raccolta si svolge solo nei mesi di agosto e settembre al raggiungimento della giusta maturazione per poi essere lavorati entro le 24 ore.

*The tomato of our pizzas is the result of a long selection process. We required a healthy and good product coming from strictly controlled Italian cultivations, where the water is good and clean but most importantly far from industries. The harvest of tomatoes takes place only in the months of August and September when tomatoes reach the right ripeness and are then processed within 24 hours.*



# PRUVULE'

Pizza con Provola



## Ingredienti / Ingredients




**Farina 00, Acqua, Pomodoro Ciliegino, Fiordilatte, Provola Olio, Formaggio grattugiato, Basilico, Sale, Lievito.**

*Wheat Flour, Water, Cherry Tomato, Fiordilatte, Provola, Cheese, Grated cheese, Oil, Basil, Salt, Yeast.*

## ISTRUZIONI PER LA COTTURA / COOKING INSTRUCTIONS

**Tirare fuori la pizza dal congelatore 10 minuti prima. Preriscaldare il forno a 200 ° C, posizionare la pizza direttamente sulla griglia del forno e regolare in posizione centrale. Infornate per circa 8 minuti.**

*Take out the pizza from the freezer 10 minute. Preheat oven to 200°C, then place the pizza directly on oven rack and adjust on center position. Bake for about 8 minutes.*

480 g.  8 min  220° 

Net wt 16,9 oz

Nella Provola affumicata è nascosto il segreto della nobile e antica tradizione casearia napoletana, che unita al sapore del pomodoro ciliegino, vi lascerà stupefatti.

*In the smoked Provola cheese is hidden the secret of the noble and ancient Neapolitan cheese making tradition that, combined with the flavor of cherry tomatoes, will leave you astonished.*

# 'A CONTADINA

Pizza Vegetariana



## Ingredienti / Ingredients



**Farina 00, Acqua, Pomodoro, Fiordilatte, Zucchine, Melanzane, Peperoni, Olio, Formaggio grattugiato, Basilico, Sale, Lievito.**

*Wheat Flour, Water, Tomato, Fiordilatte, Zucchini, Eggplant, Peppers, Oil, Grated cheese, Basil, Salt, Yeast.*

## ISTRUZIONI PER LA COTTURA / COOKING INSTRUCTIONS

**Tirare fuori la pizza dal congelatore 10 minuti prima. Preriscaldare il forno a 200 ° C, posizionare la pizza direttamente sulla griglia del forno e regolare in posizione centrale. Infornate per circa 8 minuti.**

*Take out the pizza from the freezer 10 minute. Preheat oven to 200°C, then place the pizza directly on oven rack and adjust on center position. Bake for about 8 minutes.*

500 g.  8 min  220° 

Net wt 17,6 oz



Per gli amanti delle verdure, su questa pizza troverete tutti i colori e i sapori inconfondibili della tradizione italiana.

*For vegetable lovers: on this pizza you will find all the authentic colors and flavors of our Italian fields.*



# ZI GAETANO

Pizza Tartufata



## Ingredienti / Ingredients




**Farina 00, Acqua, Fiordilatte, Funghi, Salsa tartufata  
Olio, Formaggio grattugiato, Basilico, Sale, Lievito.**

*Wheat Flour, Water, Fiordilatte, Truffle sauce,  
Oil, Grated Cheese, Oil, Basil, Salt, Yeast.*

## ISTRUZIONI PER LA COTTURA / COOKING INSTRUCTIONS

**Tirare fuori la pizza dal congelatore 10 minuti prima. Preriscaldare il forno a 200 ° C, posizionare la pizza direttamente sulla griglia del forno e regolare in posizione centrale. Infornate per circa 8 minuti.**

*Take out the pizza from the freezer 10 minute. Preheat oven to 200°C, then place the pizza directly on oven rack and adjust on center position. Bake for about 8 minutes.*

440 g.  8 min  220°   
Net wt 15,5 oz

Una pizza dal sapore raffinato ed inconfondibile, per i palati più fini, grazie all'ingrediente principe che questo prodotto di nicchia può vantare: il "tartufo nero". Con poche e semplici mosse e in pochi minuti potrete dare un vero tocco di eleganza alla vostra cena.

*A pizza with a refined and unmistakable taste for the finest palates, thanks to the aroma belonging to this unique product which is the "black truffle". With few simple steps and in few minutes, you can give a real touch of elegance to your dinner.*

# 'A CARRETTIERA

Pizza con Friarielli



## Ingredienti / Ingredients




**Farina 00, Acqua, Fiordilatte, Friarielli,  
Olio, Formaggio grattugiato, Sale, Lievito.**

*Wheat Flour, Water, Fiordilatte, Friarielli,  
Oil, Grated cheese, Salt, Yeast.*

## ISTRUZIONI PER LA COTTURA / COOKING INSTRUCTIONS

**Tirare fuori la pizza dal congelatore 10 minuti prima. Preriscaldare il forno a 200 ° C, posizionare la pizza direttamente sulla griglia del forno e regolare in posizione centrale. Infornate per circa 8 minuti.**

*Take out the pizza from the freezer 10 minute. Preheat oven to 200°C, then place the pizza directly on oven rack and adjust on center position. Bake for about 8 minutes.*

420 g.  8 min  220°   
Net wt 14,8 oz



Il "friariello" consumato nel "cozzo di pane" dai carrettieri, mentre tornavano dal duro lavoro dei campi, è una verdura sempre presente nelle nostre tavole. Seppur chiamato in tanti modi diversi nelle diverse regioni della penisola, trova tutti d'accordo sulla sua bontà. Mondati, lavati con cura, lessati in acqua salata e immersi nell'olio ben caldo è il procedimento con il quale l'azienda ci garantisce l'autenticità del loro sapore.

*The "friariello", which was eaten in the "cozzo di pane" by the field workers while they were coming back from their hard daily work, is a vegetable always present in our tables. Although it is called in many different ways throughout Italy, everyone agrees on its flavor. Cleansed, washed with care, boiled in salted water and dipped in hot oil: this is the method by which the farm guarantees the authenticity of the Friariello's flavor.*



# MISERIA E NOBILTÀ'

Pizza con base bianca



## Ingredienti / Ingredients




Farina 00, Acqua, Fiordilatte,  
Olio, Sale, Lievito.

Wheat Flour, Water, Fiordilatte,  
Oil, Salt, Yeast.

## ISTRUZIONI PER LA COTTURA / COOKING INSTRUCTIONS

Tirare fuori la pizza dal congelatore 10 minuti prima. Preriscaldare il forno a 200 ° C, posizionare la pizza direttamente sulla griglia del forno e regolare in posizione centrale. Infornate per circa 8 minuti.

Take out the pizza from the freezer 10 minute. Preheat oven to 200°C, then place the pizza directly on oven rack and adjust on center position. Bake for about 8 minutes.

330 g.  8 min  220°   
Net wt 11,6 oz

Come un foglio bianco da colorare...

Like a white paper ready to be colored...

# 'A VESUVIANA

Pizza con base rossa



## Ingredienti / Ingredients




Farina 00, Acqua, Pomodoro,  
Olio, Sale, Lievito.

Wheat Flour, Water, Tomato,  
Oil, Salt, Yeast.

## ISTRUZIONI PER LA COTTURA / COOKING INSTRUCTIONS

Tirare fuori la pizza dal congelatore 10 minuti prima. Preriscaldare il forno a 200 ° C, posizionare la pizza direttamente sulla griglia del forno e regolare in posizione centrale. Infornate per circa 8 minuti.

Take out the pizza from the freezer 10 minute. Preheat oven to 200°C, then place the pizza directly on oven rack and adjust on center position. Bake for about 8 minutes.

380 g.  8 min  220°   
Net wt 13,4 oz



Una base rossa per lasciare a voi la scelta e il divertimento di preparare la pizza con gli ingredienti che desiderate.

A red base to let you have the choice and fun of making the pizza with the ingredients you want.



# FARINE'

Focaccia



## Ingredienti / Ingredients

Farina 00, Acqua, Olio, Sale, Lievito.

Wheat Flour, Water, Oil, Salt, Yeast.

## ISTRUZIONI PER LA COTTURA / COOKING INSTRUCTIONS

Tirare fuori la pizza dal congelatore 10 minuti prima. Preriscaldare il forno a 200 ° C, posizionare la pizza direttamente sulla griglia del forno e regolare in posizione centrale. Infornate per circa 6 minuti.

Take out the pizza from the freezer 10 minute. Preheat oven to 200°C, then place the pizza directly on oven rack and adjust on center position. Bake for about 6 minutes.

240 g.  
Net wt 8,5 oz



6 min



220°



Una focaccia semplice che si presta agli abbinamenti più diversi.

*A simple focaccia that lends itself to the most diverse combinations.*

# 'O PANUOZZO

Panuzzo



## Ingredienti / Ingredients

Farina 00, Acqua, Olio, Sale, Lievito.

Wheat Flour, Water, Oil, Salt, Yeast.

## ISTRUZIONI PER LA COTTURA / COOKING INSTRUCTIONS

Tirare fuori la pizza dal congelatore 10 minuti prima. Preriscaldare il forno a 200 ° C, posizionare la pizza direttamente sulla griglia del forno e regolare in posizione centrale. Infornate per circa 8 minuti.

Take out the pizza from the freezer 10 minute. Preheat oven to 200°C, then place the pizza directly on oven rack and adjust on center position. Bake for about 8 minutes.

240 g.  
Net wt 8,5 oz



8 min



220°



Il Panuzzo napoletano è, come da tradizione, preparato con l'impasto classico della pizza e cotto nel forno a legna. Visto però che non tutti ne dispongono, vi assicuriamo un risultato eccellente anche con la cottura in forno casalingo. Provare per credere!

*As tradition, the Neapolitan Panuzzo is prepared with the classic pizza dough and baked in a wood-fired oven. However, since not everyone has a wood-fired oven, we guarantee with our Panuzzo a result very similar to the original. Try it and you will not regret it!*

# Mangiale così / Eat them like this

## MISERIA E NOBILTA'

Pizza con base bianca



330 g.  
Net wt 11,6 oz  
8 min  
220°

- 1) Prosciutto Crudo, Pachino e Rucola.  
1) Raw Ham, Pachino and Rocket
- 2) Speck, Noci e Radicchio.  
2) Speck, Walnuts and Radicchio
- 3) Prosciutto Cotto, Funghi e Scaglie di Grana Padano.  
3) Cooked Ham, Mushrooms and Flakes of Grana Padano
- 4) Salsiccia e Patate.  
4) Sausage and Potatoes
- 5) Salmone, Rucola e Limone.  
5) Salmon, Rocket and Lemon

## 'A VESUVIANA

Pizza con base rossa



380 g.  
Net wt 13,4 oz  
8 min  
220°

- 1) Prosciutto Cotto, Funghi, Mozzarella, olive e Carciofini.  
1) Cooked Ham, Mushrooms, Mozzarella, olives and artichokes.
- 2) Mozzarella e Salame Piccante.  
2) Mozzarella and Spicy Salami.
- 3) Acciughe, Olive, Capperi, Aglio e Origano.  
3) Anchovies, Olives, Capers, Garlic and Oregano.
- 4) Mozzarella, Melanzane, Ricotta salata.  
4) Mozzarella, Eggplant, Salted Ricotta.
- 5) Bacon, Salame Piccante, Uova e Cheddar.  
5) Bacon, Spicy Salami, Eggs and Cheddar.

## FARINE'

Focaccia



240 g.  
Net wt 8,5 oz  
6 min  
220°

- 1) Mozzarella, Mortadella, Pesto e Pistacchio.  
1) Mozzarella, Mortadella, Pesto and Pistachio.
- 2) Tonno, Pachino e Insalata.  
2) Tuna, Pachino and Salad.
- 3) Speck, Gorgonzola e Noci.  
3) Speck, Gorgonzola and Walnuts
- 4) Prosciutto crudo, Melanzane sott'olio, Pomodori secchi e Feta.  
4) Prosciutto crudo, Eggplant in oil, Sundried Tomatoes and Feta.
- 5) Tonno, Cipolla, Rucola e Mozzarella.  
5) Tuna, Onion, Rocket Salad and Mozzarella.

## 'O PANUOZZO

Panozzo



240 g.  
Net wt 8,5 oz  
8 min  
220°

- 1) Prosciutto crudo e Mozzarella di bufala.  
1) Raw ham and buffalo mozzarella.
- 2) Hamburger, Cheddar e Patatine.  
2) Hamburgers, Cheddar and Chips.
- 3) Bresola, Rucola e Scaglie di Parmigiano.  
3) Bresola, Rocket Salad and Parmesan flakes.
- 4) Mozzarella e Verdure grigliate.  
4) Mozzarella and grilled vegetables.
- 5) Tonno, Pomodoro e Insalata.  
5) Tuna, Tomato and Salad.



La pizza è l'unico triangolo  
amoroso che vorrei.

(Anonimo)





## CONTATTI / Contacts



Via Mola della Corte, 7/9 - Fondi (LT)  
PIVA: 03047260595



0771 .208842



0771 .208842



[www.napfoodexpress.com](http://www.napfoodexpress.com)



PEC

[foodexpress01@pec.com](mailto:foodexpress01@pec.com)

Informazioni / *information*  
[info@napfoodexpress.com](mailto:info@napfoodexpress.com)

Segreteria / *Secretariat*  
[segreteria@napfoodexpress.com](mailto:segreteria@napfoodexpress.com)

Amministrazione / *Administration*  
[amministrazione@napfoodexpress.com](mailto:amministrazione@napfoodexpress.com)

Reparto Commerciale / *Commercial Department*  
[commerciale@napfoodexpress.com](mailto:commerciale@napfoodexpress.com)

Reparto Qualità / *Quality Department*  
[qualita@napfoodexpress.com](mailto:qualita@napfoodexpress.com)



Pizza è una parola magica,  
quasi un abracadabra.  
Pronunci "pizza" e molte  
cose si realizzano.  
*(Fabrizio Caramagna)*







VIA MOLA DELLA CORTE, 7/9 - FONDI (LT)  
P.IVA 03047260595  
[www.napfoodexpress.com](http://www.napfoodexpress.com)  
pec: [foodexpress01@pec.it](mailto:foodexpress01@pec.it)  
email: [info@napfoodexpress.com](mailto:info@napfoodexpress.com)

