

CONTINUA DAL 1906
UN SAPERE CHE
120th

MALAFRONTÉ

CATALOGO PRODOTTI 2026

Dal 1906, ogni giorno.

Since 1906, every day



Da generazioni
trasformiamo farina,
acqua e tempo
in gesto quotidiano.
Ogni prodotto
nasce da un sapere
che continua,
senza interruzioni.

*We have been transforming flour, water, and time into
a daily gesture for generations. Every product is born from
knowledge that continues without interruption.*



La storia Malafrente è una storia di famiglia

Da oltre un secolo portiamo avanti l'arte della panificazione con passione e dedizione. La nostra storia nasce dalla tradizione artigianale e cresce attraverso l'esperienza tramandata di generazione in generazione. Crediamo nel valore delle cose fatte bene, nel rispetto dei tempi naturali e nella ricerca costante della qualità. Ogni nostro prodotto racconta ciò che siamo: autenticità, cura e legame con le nostre radici.

The Malafrente story is a family story. For over a century, we have carried forward the art of baking with passion and dedication. Our journey is rooted in artisanal tradition and has grown through knowledge passed down from generation to generation. We believe in the value of craftsmanship, in respecting natural processes, and in the constant pursuit of quality. Every product we create reflects who we are: authenticity, care, and a deep connection to our roots.



Materia, tempo, innovazione

Uniamo saperi antichi e visione contemporanea per creare prodotti che rispettano la tradizione e guardano al futuro. Utilizziamo esclusivamente **farina di grano tenero 100% italiano**, selezionata con cura e attenzione alle migliori sementi, insieme a materie prime scelte con rigore. Lavoriamo con processi che valorizzano gusto, equilibrio e digeribilità, trasformando ogni giorno ingredienti semplici in esperienze genuine, mantenendo viva l'identità che ci contraddistingue.

Ingredients, time, innovation. We combine ancient knowledge with a contemporary vision to create products that respect tradition while looking toward the future. We use exclusively 100% Italian soft wheat flour, carefully selected with attention to the finest grains, alongside rigorously chosen ingredients. Our processes enhance flavor, balance, and digestibility, transforming simple ingredients each day into genuine experiences while preserving the identity that defines us.



L'identità che prende forma

La nostra nuova immagine e il nuovo packaging segnano un passaggio naturale nel nostro percorso. Un'evoluzione che nasce dalla nostra storia e prende forma attraverso uno sguardo contemporaneo, capace di raccontare con chiarezza chi siamo oggi. Linee essenziali, equilibrio visivo e attenzione al dettaglio traducono in linguaggio visivo i valori che ci guidano da sempre.

Identity taking shape. Our new visual identity and packaging mark a natural step in our journey. An evolution rooted in our history, shaped through a contemporary perspective capable of clearly expressing who we are today. Essential lines, visual balance, and attention to detail translate the values that have always guided us into a distinctive visual language.

The background consists of several thick, parallel diagonal stripes in a vibrant yellow color, set against a plain white background. The stripes are oriented from the top-left towards the bottom-right, creating a sense of movement and depth. They vary in width and are spaced out across the frame.

i Grissini

I nostri Grissini stirati a mano

raccontano un gesto antico che si rinnova ogni giorno. Nascono da lavorazioni attente, dal rispetto dei tempi e da una selezione accurata delle materie prime, trasformando la semplicità in equilibrio e precisione.

Ogni grissino viene stirato a mano, uno ad uno: un passaggio che ne definisce l'identità e rende ogni forma leggermente diversa, unica. Linee sottili, consistenza friabile e fragranza delicata sono il risultato di un sapere costruito nel tempo, dove tecnica e sensibilità si incontrano per dare vita a un prodotto essenziale, autentico e riconoscibile.

Our hand-stretched grissini tell the story of an ancient gesture renewed every day. They are born from careful craftsmanship, respect for time, and a thoughtful selection of ingredients, transforming simplicity into balance and precision.

Each grissino is individually hand-stretched, a step that defines its identity and makes every shape slightly different, unique. Slender lines, a delicate crunch, and refined fragrance are the result of knowledge shaped over time, where technique and sensitivity come together to create a product that is essential, authentic, and unmistakable.



Grissini mediterranei

Mediterranean breadsticks

Olio buono, pomodoro secco, origano. L'impasto prende luce, la crosta si fa sottile e sonora. C'è la sapidità delle olive nere, un'aria di mare che resta leggera. È il Mediterraneo portato a tavola: gesti semplici, voci intorno, piatti che profumano di erbe. Un morso dopo l'altro, tutto trova misura: colore, sale, sole. Rimane sul palato con una luce chiara e discreta.

Good olive oil, sun-dried tomato, and oregano. The dough catches the light and the crust becomes thin and crisp. There is the savouriness of black olives with a touch of sea air. It is the Mediterranean brought to the table: simple gestures, voices all around, dishes infused with herbs. Bite after bite, everything finds its balance, colour, salt and sun. A clear, gentle aftertaste lingers on the palate.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

1902 kJ / 455 kcal

Grassi saturi	Carboidrati	zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
14,1 g	71,9 g	2,1 g	1,0 g	9,5 g	1,0 g



Grissini al mais

Corn breadsticks

**FONTE
DI FIBRE**

Dentro ogni grissino vive la luce del Sud. Il mais si tosta piano, sprigiona profumo di pane caldo e polvere dorata. Le mani lo stendono sottile, il forno lo trasforma in un segno croccante di sole e terra. È un gesto quotidiano che sa di attesa, di grano e di mattine chiare. Ogni morso racconta un campo, una stagione, un ritmo che non smette mai di nascere.

Every breadstick carries the warmth of the South. The corn toasts slowly, releasing the aroma of warm bread and golden grains. Rolled thin by hand, the oven transforms it into a crisp expression of sun and earth. A simple, everyday gesture that evokes grain and bright mornings. Each bite tells the story of a field, a season, with a rhythm that lasts.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

1787 kJ / 427 kcal

Grassi saturi	Carboidrati	zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
11,5 g	68,5 g	15,0 g	3,8 g	10,5 g	1,8 g



Grissini ai grani antichi

Ancient grain breadsticks

**FONTE DI
PROTEINE**

Nei grani antichi macinati a pietra, c'è un aroma profondo ricco e complesso. La farina si impasta lenta, la crosta prende colore e una fragranza che resta. Ogni morso ha passo lungo: sostanza, calma, chiarezza. È un ritorno a gesti essenziali, a sapori che non hanno bisogno di parlare forte. La tavola si fa più raccolta, più vera, perfetti per i tuoi piatti o per una pausa golosa.

Stone-ground ancient grains offer a deep, rich and naturally complex aroma. The flour is worked slowly, the crust develops colour and a fragrance that stays. Each bite feels steady and satisfying, with substance and clarity. A return to simple, essential flavours that never need to shout. An intimate, genuine addition to the table, perfect with your favourite dishes or for a delicious break.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

1788 kJ / 427 kcal

Grassi saturi	Carboidrati	zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
10,8 g	67,1 g	3,0 g	14,5 g	1,9 g	2,5 g



Grissini alla crusca

Bran breadsticks

La crusca porta una leggerezza ruvida che pulisce il palato. Il profumo è chiaro, la crosta asciutta, il ritmo della tostatura ambrata si sente. È un grissino essenziale: dal sapore unico e caratteristico. Una pausa buona e luminosa per chi cerca misura e continuità. Si fa ricordare con discrezione, mai con rumore.

Bran gives a rustic lightness that refreshes the palate. The aroma is delicate, the crust dry, and the gentle rhythm of its amber toasting stands out. An essential breadstick with its own distinctive flavour. A bright, satisfying break for those who appreciate balance and harmony. A subtle, never overwhelming note.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

1903 kJ / 455 kcal

Grassi saturi	Carboidrati	zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
14,5 g	68,8 g	1,6 g	1,6 g	11,5 g	1,5 g



Grissini rustici

Rustic breadsticks

FONTE
DI FIBRE

Farina, acqua, sale, un impasto diretto. I Rustici hanno una crosta viva, un profumo asciutto, un ritmo deciso. Non cercano effetto: accompagnano, ordinano, aprono lo spazio ai sapori. È un gusto quotidiano, schietto, che ricorda gesti veloci e tavole vere. In bocca restano lineari, puliti, con una fragranza che torna e non stanca. Una semplicità solida, che tiene tutto insieme.

Flour, water, salt, a simple dough. The Rustici have a crunchy crust, a light aroma, and a confident rhythm. They accentuate, balance, and highlight surrounding flavours. An everyday, authentic taste that brings to mind simple meals and inviting tables. On the palate, it's smooth and steady, with a pleasant, lasting aroma. Simple and strong, it unites everything.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

1850 kJ / 442 kcal

Grassi saturi	Carboidrati	zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
13,5 g	66,0 g	4,5 g	4,5 g	11,9 g	1,8 g



Grissini cacio & pepe

Cacio & pepe breadsticks

FONTE
DI FIBRE

Il pecorino fonde la sua forza, il pepe apre l'aria con una punta vibrante. Nel forno tutto si lega e si asciuga, lasciando una scia sapida che torna. È un grissino diretto, urbano, nato da una ricetta iconica della tradizione culinaria romana e portato alla mano. Invita alla convivialità con misura: un morso preciso, un sorso di vino, la tavola che si accende. Resta una nota sapida, viva, misurata.

Pecorino melts into its full strength, while black pepper adds a vibrant spark. In the oven, everything binds and dries, with a lasting savoury aftertaste. A direct, urban breadstick inspired by an iconic Roman recipe and ready to enjoy by hand. It invites shared moments with harmony: a precise bite, a sip of wine, a table that comes alive. What remains is a distinct, flavourful note.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

1861 kJ / 445 kcal

Grassi saturi	Carboidrati	zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
13,5 g	68,2 g	3,7 g	3,9 g	10,7 g	1,7 g



Grissini al carbone vegetale

Charcoal breadsticks

Il colore in ombra racconta brace e sera. Il profumo è secco, minerale, l'impasto resta leggero. La crosta spezza con un suono pulito. È un accento contemporaneo che dà profondità ai sapori e illumina per contrasto. Con crudi, agrumi, verdure, trova la sua natura: essenziale, preciso, presente. Resta un segno netto, elegante, moderno.

Its deep, shaded colour brings to mind embers and evening. The aroma is dry and mineral, while the dough remains airy. The crust breaks with a crisp, distinct sound. A contemporary touch that enhances flavours and highlights them through contrast. Perfect with raw seafood, citrus, and vegetables, it is essential, precise, and present. A clear, elegant, modern accent.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

1814 kJ / 433 kcal

Grassi saturi	Carboidrati	zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
10,5 g	73,8 g	4,5 g	1,9 g	10,0 g	1,5 g



Grissini all'acqua di mare

Sea water breadsticks

Fonte
di fibre

L'impasto incontra l'acqua di mare e cambia tono: più chiaro, più teso, più vivo. La cottura lascia una crosta fine e un sale pulito che apre i sapori. È un grissino di respiro mediterraneo, fresco e lineare. Sta bene con pesci, erbe, agrumi. Una pausa marina che prepara il palato e resta leggera, come vento sulla costa.

The dough meets seawater and takes on a new character: lighter, more elastic, more lively. Baking creates a fine crust and a clean, salty note that enhances the flavours. A Mediterranean-style breadstick, fresh and slim. Perfect with fish, herbs, and citrus. A marine pause that awakens the palate and stays light, like a coastal breeze.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

1873 kJ / 448 kcal

Grassi saturi	Carboidrati	zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
13,8 g	69,1 g	4,5 g	3,5 g	10,1 g	1,6 g



Grissini burro & salvia

Breadsticks with butter & sage

Il burro porta rotondità, la salvia una nota verde e pulita. L'impasto resta leggero, la crosta si apre con un suono netto. È un classico che non alza la voce: accompagna carni bianche, brodi, verdure. In bocca lascia una scia aromatica ordinata, domestica e raffinata insieme. Un gesto rassicurante, preciso, che tiene insieme sapore e misura.

Butter gives roundness, while sage adds a pure, green note. The dough stays light, and the crust breaks with a crisp sound. A classic that never stands out, it goes perfectly with white meats, soup and vegetables. On the palate it leaves an orderly aromatic note, both homely and elegant. A gentle, precise touch, balancing flavour and balance.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

1955 kJ / 467 kcal

Grassi saturi	Carboidrati	zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
18,0 g	62,8 g	6,9 g	2,0 g	12,5 g	2,1 g



Grissini napoletani

Neapolitan breadsticks

Strutto e pepe nero, gesto partenopeo. L'impasto racconta vicoli, forni, risate. La crosta dorata trattiene un profumo caldo e speziato che riempie l'aria. È un omaggio contemporaneo a una tradizione viva: deciso ma mai eccessivo, sincero e schietto. A tavola porta ritmo e carattere, come una canzone che conosci da sempre. Resta un carattere sincero, rituale.

Lard and black pepper create a true Neapolitan touch. The dough captures the spirit of streets, ovens, and laughter. The golden crust holds a warm, spicy aroma that fills the air. A contemporary tribute to a living tradition, bold yet never overwhelming, honest and straightforward. At the table, it brings rhythm and character, like a song you've always known. What remains is a genuine, ritual character.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

1902 kJ / 455 kcal

Grassi saturi	Carboidrati	zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
15,2 g	64,7 g	4,1 g	2,5 g	13,5 g	2,1 g



Grissini al sesamo

Sesame breadsticks

Il sesamo tostato apre con un aroma caldo, quasi di miele. I semi punteggiano la crosta e danno ritmo alla masticazione. Il gusto è pieno ma composto: accompagna senza coprire, spinge i sapori e li tiene insieme. Compagno naturale di insalate, yogurt colato, verdure al forno, lascia una scia equilibrata che torna educata.

Toasted sesame releases a warm, honeyed aroma. Dotted across the crust, the seeds add a gentle crunch to every bite. Rich yet balanced, it pairs perfectly with other ingredients without masking their flavours. A delicious choice for salads, strained yogurt, and roasted vegetables, leaving a delicate, lasting note.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

1841 kJ / 440 kcal

Grassi saturi	Carboidrati	zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
11,5 g	69,9 g	5,6 g	2,9 g	12,8 g	1,7 g



Grissini alla cipolla

Onion breadsticks

Il profumo è netto, dolce e affilato insieme. La cipolla caramella leggermente nell'impasto e lascia un segno. È un incontro tra aromi domestici e intensità sincera, costruito con misura. Ricorda cucine vere ma parla un linguaggio contemporaneo: moderno, preciso, diretto. Lascia una scia ordinata che invita al morso successivo.

Bright, sweet, and sharp, the aroma of lightly caramelised onion adds a subtle touch. It evokes a blend of familiar aromas and authentic richness, crafted with restraint. It brings to mind real kitchens while speaking a contemporary language: modern, precise, direct. A tidy trail invites the next bite.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

1794 kJ / 429 kcal

Grassi saturi	Carboidrati	zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
10,5 g	71,5 g	4,0 g	1,7 g	11,2 g	1,8 g



Grissini alle olive

Olive breadsticks

FONTE
DI FIBRE

Le olive entrano nell'impasto e lo cambiano: portano una sapidità morbida, una nota scura, un ritmo mediterraneo. Nel forno diventano crosta fine, profumo netto, gusto che resta. È un equilibrio tra terra e mare, asciutto e aromatico. In bocca arriva una scia salina pulita, misurata, che chiama piatti semplici, pomodoro, formaggi freschi. Una presenza sincera, chiara, essenziale.

Olives are folded into the dough, bringing a soft savouriness and a hint of darkness. In the oven the crust turns thin and fragrant, leaving a lasting flavour. It is a perfect balance of land and sea, dry and aromatic. On the palate, a clean, measured salty note is perfect with simple foods like fresh tomato or cheese. Flavour that is pure, essential, and simple.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

1928 kJ / 461 kcal

Grassi	saturi	Carboidrati	zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
15,9 g	4,0 g	66,1 g	6,0 g	3,6 g	11,5 g	1,7 g



The background consists of several overlapping, semi-transparent red rectangular shapes of various sizes and orientations, set against a white background. The shapes are arranged in a way that creates a sense of depth and movement.

le Crostine

Le nostre Crostine tagliate a mano

nascono da una sfoglia sottile di pasta di pane, pensata per esprimere una croccantezza leggera e un gusto pulito. Una ricetta essenziale, costruita attorno a pochi ingredienti selezionati: lievito madre, acqua, farina e olio extravergine di oliva.

Il taglio a mano ne definisce il carattere, lasciando a ogni crostina una forma naturale e leggermente irregolare. Sottili e fragranti, accompagnano con equilibrio senza sovrastare, raccontando un'idea di gusto semplice e autentica.

Our hand-cut crostine are made from a thin sheet of bread dough, created to express a light crispness and a clean, balanced taste. An essential recipe built around a few carefully selected ingredients: sourdough starter, water, flour, and extra virgin olive oil.

The hand-cut process defines their character, giving each crostina a natural, slightly irregular shape. Thin and fragrant, they accompany with balance without overpowering, reflecting a simple and authentic approach to flavor.



Crostine mediterranee

Mediterranean crackers

FONTE
DI FIBRE

Pomodoro, olive, rosmarino e origano entrano nella sfoglia e la cambiano: la rendono aromatica, salina, viva. La croccantezza è netta, il profumo apre l'aria con una nota di Mediterraneo. In bocca resta un equilibrio tra erbe e sale, chiaro e diretto. Perfetti con formaggi morbidi, verdure arrostate, hummus. Una pausa che sa di luce e di costa.

Tomato, olives, rosemary, and oregano are folded into the dough, transforming it into something aromatic, briny, and vibrant. The crispness is precise, and the scent fills the air with a note of the Mediterranean. On the palate, there's a clear, direct balance of herbs and salt. Perfect with soft cheeses, roasted vegetables, or hummus. A pause that tastes of sun and sea.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

1918 kJ / 458 kcal

Grassi saturi	Carboidrati	zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
16,0 g	64,1 g	8,5 g	3,2 g	12,9 g	1,9 g



Crostine al farro

Spelt crackers

Il farro porta un aroma caldo e asciutto che si apre nel forno. La sfoglia sottile diventa croccante, con un profumo pieno e una dolcezza rustica che resta. È un cracker che accompagna senza coprire: sostiene verdure, formaggi freschi, zuppe leggere. La sua forza è la semplicità solida, un gesto naturale che parla di campi, tempo e misura.

Spelt carries a warm, dry aroma that unfolds in the oven. The thin sheet turns crisp, offering a full fragrance and a rustic sweetness that carries through each bite. A cracker that complements without overpowering, ideal with vegetables, fresh cheeses, or light soups. Built on simple, honest ingredients that bring to mind fields, time, and balance.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

1772 kJ / 423 kcal

Grassi saturi	Carboidrati	zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
10,2 g	70,3 g	4,5 g	2,2 g	11,5 g	1,7 g



Crostine ai cereali

Cereal crackers

FONTE DI
PROTEINE
E FIBRE

Segale, avena, lino, girasole, papavero: una trama di semi che costruisce ritmo e sostanza. La tostatura porta note calde, quasi di nocciola. In bocca la croccantezza è piena, varia, ricca. È un cracker che regge sapori complessi: yogurt colato, insalate fresche, vellutate. Resta una scia equilibrata, naturale, che parla di fibre, campie continuità.

Rye, oats, flax, sunflower, and poppy seeds create a mix of rhythm and substance. Toasting brings warm, almost nutty notes. When tasted, the crunch is full, complex, and rich. This is a cracker that holds up to bold flavours such as set yoghurt, fresh salads or veloutés. A balanced, natural flavour lingers, bringing to mind fibres, fields and continuity.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

1859 kJ / 444 kcal

Grassi saturi	Carboidrati	zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
13,8 g	64,0 g	4,5 g	4,2 g	13,9 g	1,8 g



Grissini / breadsticks

Dimensione pack / Pack size	Peso / Weight	Shelf life
10x38x5,3 cm	200 g / 7,05 oz	240 gg

Nome prodotto product name	Codice code	Pezzi per imballo pieces per carton	Dimensione cartone cartons size	Cartoni per pallet cartons per pallet
Mediterranei <i>Mediterranean</i>	5	10	39,5x21,5x29,5 cm	72 (9x8)
Mais <i>Corn</i>	3	10	39,5x21,5x29,5 cm	72 (9x8)
Grani antichi <i>Ancient grain</i>	15	10	39,5x21,5x29,5 cm	72 (9x8)
Crusca <i>Bran</i>	6	10	39,5x21,5x29,5 cm	72 (9x8)
Rustici <i>Rustic</i>	13	10	39,5x21,5x29,5 cm	72 (9x8)
Cacio & pepe <i>Cacio & pepe</i>	9	10	39,5x21,5x29,5 cm	72 (9x8)
Carbone vegetale <i>Characol</i>	4	10	39,5x21,5x29,5 cm	72 (9x8)
Acqua di mare <i>Sea water</i>	12	10	39,5x21,5x29,5 cm	72 (9x8)
Burro & salvia <i>Butter & sage</i>	10	10	39,5x21,5x29,5 cm	72 (9x8)
Napoletano <i>Neapolitan</i>	8	10	39,5x21,5x29,5 cm	72 (9x8)
Sesamo <i>Sesame</i>	11	10	39,5x21,5x29,5 cm	72 (9x8)
Cipolla <i>Onion</i>	7	10	39,5x21,5x29,5 cm	72 (9x8)
Olive <i>Olive</i>	16	10	39,5x21,5x29,5 cm	72 (9x8)

Modalità di conservazione / storage conditions

Conservare in luogo fresco ed asciutto, non esporre ai raggi diretti del sole o in prossimità di fonti di calore
store in a cool, dry place, do not expose to direct sunlight or near heat sources

Crostine / crackers

Dimensione pack / Pack size	Peso / Weight	Shelf life
8x15x6,5 cm	180 g / 6,34 oz	240 gg

Nome prodotto <i>product name</i>	Codice <i>code</i>	Pezzi per imballo <i>pieces per carton</i>	Dimensione cartone <i>cartons size</i>	Cartoni per pallet <i>cartons per pallet</i>
Mediterranee <i>Mediterranean</i>	19	12	29x16,5x26,5 cm	132 (12x11)
Farro <i>Spelt</i>	18	12	29x16,5x26,5 cm	132 (12x11)
Cereali <i>Cereals</i>	17	12	29x16,5x26,5 cm	132 (12x11)

Modalità di conservazione / storage conditions

Conservare in luogo fresco ed asciutto, non esporre ai raggi diretti del sole o in prossimità di fonti di calore
store in a cool, dry place, do not expose to direct sunlight or near heat sources

MALAFRONTA

Sede legale e produttiva

via Castellammare, 160 - 80054 Gragnano (Na)

Sede produttiva

via Casale, 2 - 80050 Lettere (Na)

+39 081 8021089 / info@malafronte.org

www.malafronte.org

visita il sito

