

# PIZZACOSY

PIZZA COSY DÉVOILE SA NOUVELLE CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ  
ET SES NOUVELLES RECETTES DE SAISONS  
RÉALISÉES À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET FRANÇAIS



*Pizza Cosy, élue meilleure enseigne 2023 de pizzas à emporter ou livrées<sup>1</sup>, présente sa nouvelle carte printemps / été, disponible le 18 avril 2023 dans toutes les pizzerias du réseau !*

*À travers sa nouvelle carte, Pizza Cosy réaffirme son engagement pour une agriculture éthique et locale, en utilisant des ingrédients toujours 100% frais, de saison et à 90% français. Les nouvelles recettes ont été pensées pour transcrire le savoir-faire Pizza Cosy, mêlant excellente qualité et saveurs originales. La pâte à pizza est réalisée chaque jour sur place par les équipes.*

## Une nouvelle cARte Pleine de goût et de fRAîcheuR !

*Composée de 17 recettes, la nouvelle carte printemps / été respecte, comme toujours, l'engagement de Pizza Cosy quant à la saisonnalité des ingrédients.*

*Les nouvelles recettes de la carte printemps/été Pizza Cosy :*



**LA VeRtigueuse** crème de basilic, mozzarella, tomates cerises fraîches après cuisson : cœur de burrata crémeuse, feuilles de basilic frais, amandes torréfiées.



**L'AubeRgin'tonic** sauce tomate de Provence, mozzarella, aubergines rôties, tomates cerises fraîches, brézain fumé, après cuisson : sauce basilic.



**LA bRéz'ette** crème de courgettes, mozzarella, brézain fumé, jambon blanc, courgettes cuisinées, après cuisson : feuilles de basilic frais.

<sup>1</sup>Source : d'après le classement du magazine Capital en 2022

## Zoom suR le BRézAin

*Le Brézain, fromage savoyard, a inspiré certaines nouvelles recettes. Pizza Cosy a souhaité apporter un goût fumé original, caractéristique de nombreux fromages italiens mozzarella fumée, scamorza fumée...). Soucieuse de proposer des produits de qualité et en circuit-court, l'équipe Pizza Cosy est parti à la recherche d'une alternative française et a été séduite par de les saveurs et l'onctuosité du Brézain, né d'un savoir-faire unique de fumage au feu de bois.*



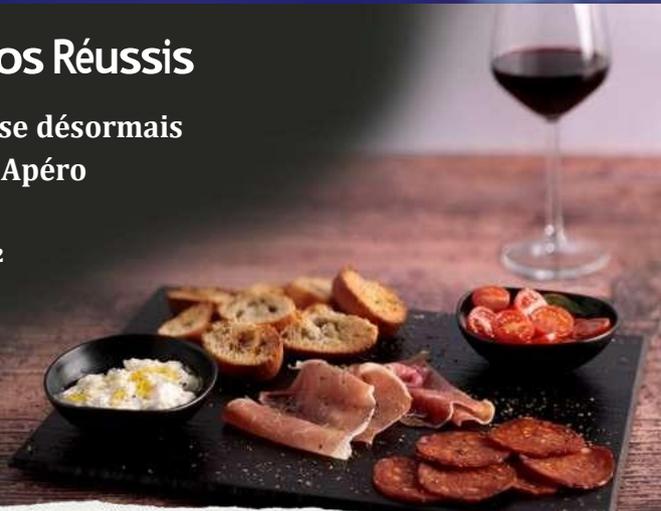
## Un menu enfant unique à 5€



*Pizza Cosy s'engage pour le pouvoir d'achat de ses clients et propose désormais un **menu enfant unique à 5€** dans toutes les pizzerias de son réseau. Composé d'une pizza emmental ou jambon emmental en forme d'ours, d'une eau aromatisée et d'un œuf surprise, il saura régaler les plus petits.*

## Une nouvelle offre conviviale, Pour des APéROS Réussis

A côté de ces nouvelles recettes, l'enseigne va plus loin et propose désormais pour accompagner les apéros en terrasse au soleil, des Planches Apéro à base de fromage et de charcuterie. Confectionnées sur place, elles sont composées, pour la version carnée, de chorizo français<sup>2</sup> au piment d'Espelette IGP et de jambon cru de Bayonne IGP, toujours dans le respect du sourcing local. Ces planches apéros seront disponibles uniquement sur place et dans les pizzerias proposant l'offre.



## À PROPOS DE PIZZA COSY

Créée en 2010 à Saint-Etienne par deux passionnés du bien manger, Pizza Cosy propose des pizzas artisanales fabriquées à base d'ingrédients 100% frais et à 90% français issus de circuits courts. Grâce à un engagement fort pour la qualité, les produits locaux et de saison, Pizza Cosy est devenue meilleure enseigne 2023 pizzas à emporter ou livrées, incontournable sur le marché de la pizza. En franchise depuis 2016, l'enseigne compte aujourd'hui près de 70 pizzerias en France. [www.pizzacosy.fr](http://www.pizzacosy.fr)

 @pizzacosyfrance

<sup>2</sup>Pizza Cosy a développé avec un charcutier de la Loire un chorizo français à base de porc français et de piment d'Espelette, alternative au chorizo habituellement sourcé en Espagne