

PIZZA COSY ENGAGÉ AUPRÈS DE LOUIS MARTIN, PRODUCTEUR PROVENÇAL DE TOMATES FRAÎCHES, POUR FOURNIR L'INTÉGRALITÉ DE SON RÉSEAU.

À l'occasion du retour de la tomate pour les beaux jours d'été, Pizza Cosy revient sur son engagement auprès d'un producteur provençal de tomates : Louis Martin.

Célèbre pour ses délicieuses tomates fraîches issues de l'agriculture biologique, le producteur provençal a réussi à relever le challenge de fournir 3 500 kg par semaine de sauce tomate fraîche pour fournir toutes les pizzerias du réseau.

Depuis la création de l'enseigne en 2010, Pizza Cosy source ses ingrédients auprès de producteurs et fournisseurs triés sur le volet, et s'applique à respecter la saisonnalité des ingrédients de ses recettes, en proposant une nouvelle carte deux fois par an, ainsi que des "Pizzas du Marché", en édition limitée chaque mois.

Un PRoDucteuR PRovençAl De tomAtes fRAîches, Qui AssuRe tout l'APPRovisionnement Du RéseAu

Avec un réseau de plus de 60 pizzerias, Florent Mercier, co-fondateur Pizza Cosy, s'assure que les producteurs garantissent le niveau de quantité exigé, sans perdre en qualité. Il sélectionne minutieusement l'ensemble des producteurs partenaires, pour la plupart Français, afin de tisser une véritable relation de confiance.

C'est ainsi que, pour réaliser sa sauce tomate maison, Pizza Cosy a opté pour la crème de la crème : Louis Martin, installé sous le soleil de Provence, dans le département du Vaucluse.

Depuis 1918, Louis Martin met la tomate au cœur de son activité. Grâce à ses producteurs partenaires certifiés agriculture biologique, l'entreprise à l'activité saisonnière contrôle et maîtrise pleinement la qualité des tomates afin qu'elles soient parfaitement adaptées à l'élaboration de sauces notamment, comme c'est le cas pour Pizza Cosy.





Une cARte évolutive De sAison

Afin de respecter la saisonnalité des ingrédients de ses recettes, Pizza Cosy a fait le choix de changer de carte deux fois par an, en sélectionnant uniquement des ingrédients frais. La pâte à pizza maison est réalisée chaque jour, en restaurant.

Ainsi, l'enseigne vient tout juste de dévoiler sa carte printemps - été, mettant à l'honneur de délicieux légumes de caractère tels que la tomate, l'aubergine, ou encore la courgette.



LA VeRtigineuse 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.

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 de qualité, issus de circuits courts. Grâce à un engagement fort pour la qualité, les produits locaux et de saison, Pizza Cosy est devenue une enseigne de proximité incontournable sur le marché de la pizza et vient d'être élue par les consommateurs Meilleure enseigne 2023 de pizzas à emporter ou livrées. En franchise depuis 2016, l'enseigne compte aujourd'hui près de 70 pizzerias en France. www.pizzacosy.fr