



PizzaCosy dévoile la pizza la plus hot de France pour enGammer les papilles à la rentrée!



À partir de mi-septembre, Pizza Cosy dévoile “la pizza la plus hot de France”, une recette aux ingrédients délicieusement piquants, en collaboration avec la marque française Martin Hot Sauce première marque de sauces piquantes cuisinées en France à partir de piments cultivés localement !



Élaborée à partir de sauce tomate, d'emmental, de mozzarella nor di latte, de Saint-Nectaire AOP, la pizza est sublimée de fèves brulantes - une association de tomates conrtes jaunes et rouges, associées à la sauce Martin.

Le résultat de cette collaboration incarne parfaitement la philosophie de PizzaCosy, car Martin Hot Sauce, c'est tout autant une histoire française basée sur l'amour des bons produits : des piments issus d'une agriculture durable, récoltés à pleine maturité à la saison et ne subissant aucun traitement.



PizzaCosy met un point d'honneur à garnir ses recettes d'ingrédients locaux, pour sublimer le terroir de chacune des régions où le réseau est implanté. C'est pourquoi, “la pizza la plus hot de France” est baptisée “MAGMA”, en référence à la lave des volcans d'Auvergne, région du Saint-Nectaire AOP qui compose la recette.



À PROPOS DE PIZZACOSY

Créée en 2010 à Saint-Etienne par deux amoureux du bien manger, PizzaCosy propose des pizzas généreuses fabriquées à base d'ingrédients de saison, sourcés minutieusement auprès de producteurs de choix. Grâce à un engagement fort pour la qualité, de bonnes garnitures cuisinées et une carte évolutive à chaque saison, PizzaCosy est devenue une enseigne de proximité incontournable sur le marché de la pizza et a été élue par les consommateurs Meilleure enseigne 2023 de pizzas à emporter ou livrées. Enseigne conviviale, elle permet aux familles, amis et amoureux de vivre un véritable coup de foudre gustatif. En franchise depuis 2016, l'enseigne compte aujourd'hui plus de 70 pizzerias en France. www.pizzacosy.fr