

PIZZACOSY

Journée mondiale du fromage

PizzaCosy sublime le terroir français à travers ses recettes élaborées à partir de fromages locaux.

A l'occasion de la **journée mondiale du fromage, le 27 mars**, PizzaCosy, originaire de la région Auvergne-Rhône-Alpes, met en avant les agriculteurs et producteurs de fromage avec qui elle collabore partout en France. Depuis sa création, l'enseigne de pizzerias reconnue pour **la qualité et la fraîcheur de ses ingrédients** met un point d'honneur à **sublimer chaque région en proposant des recettes à base d'ingrédients locaux** : fromages, épices, viandes, mais aussi boissons artisanales.

Des ingrédients soigneusement sélectionnés



De la **Fourme de Montbrison AOP** dans la Loire au **Saint-Marcellin IGP** en Auvergne-Rhône-Alpes en passant par le **Curé Nantais** ou encore le **Camembert** en Normandie, PizzaCosy met en avant les fromages des différents terroirs, une démarche qui donne du goût aux pizzas et du sens aux engagements de l'enseigne.

Elle a en effet à cœur de **sourcer le meilleur des marchés français et italiens** pour garnir ses recettes : des ingrédients labellisés AOP, tels que le **Bleu d'Auvergne**, le **Saint-Nectaire**, le **Reblochon au lait cru**, ou encore le **Parmigiano Reggiano** et la **Mozzarella Fior di Latte**, produite par la Latteria Sorentina.

Dans l'ensemble de ses 75 restaurants, ce sont plus de **20 variétés de fromages** qui sont valorisées, afin de proposer des recettes délicieuses et gourmandes, sublimant les spécialités régionales.

ZOOM SUR LOÏC, PRODUCTEUR DE FROMAGES DE LA CARTE D'HIVER DE PIZZACOSY



Loïc, agriculteur pour la Coopérative Laitière de Yenne possède un élevage de 80 vaches laitières qui pâturent en agriculture biologique. La coopérative collecte le lait de producteurs locaux, et le travaille ensuite pendant 8 semaines pour produire de délicieux fromages comme la **Raclette de Savoie IGP au lait cru**, le **Beaufort AOP**, la **Meule de Savoie "La Dent du Chat"** et le **Comté AOP**. Ainsi, les fromages produits par Loïc permettent d'approvisionner toutes les pizzerias PizzaCosy durant les trois mois de l'hiver et de garnir la délicieuse pizza "Fondue de Toi" de la carte d'hiver élaborée à partir de Beaufort AOP, Comté AOP et Meule de Savoie "La Dent du Chat".



"Je suis fier de pouvoir compter sur autant de producteurs locaux pour garnir nos pizzas. En tant que français, j'accorde une attention particulière aux bonnes choses, en particulier aux fromages. Et rien de tel qu'un bon fromage régional pour voyager dans nos terroirs ! Chez PizzaCosy, nous ne faisons aucun compromis sur la qualité et la fraîcheur de nos ingrédients. C'est cette exigence qui fait toute la différence et qui nous permet de proposer à nos clients une expérience culinaire authentique et savoureuse."

Florent Mercier, co-fondateur de PizzaCosy

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 vient d'être élue Meilleure Chaîne de Magasins et Meilleure Franchise de l'année 2025. 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 75 pizzerias en France. www.pizzacosy.fr

lieux sincères et cuisine populaire

pizzacosy.fr

[@pizzacosyfrance](https://www.instagram.com/pizzacosyfrance)