

## **Basilic & Co valorise le terroir français pour les fêtes avec une recette à la raclette de Montbéliard parfumée à la truffe**



***Basilic & Co, l'enseigne spécialisée dans les pizzas et produits de terroir, présente La Truffignonne, une pizza éphémère aux ingrédients de Franche-Comté, disponible du 26 novembre au 3 janvier. Cette recette unique, proposée dans 65 restaurants de l'enseigne, met à l'honneur la raclette de Montbéliard parfumée à la truffe d'été. Avec cette exclusivité, Basilic & Co réaffirme son attachement aux produits d'exception et locaux, en réponse aux attentes des consommateurs pour plus de transparence et de qualité.***

### **Un engagement local**

Elaborée avec de la Raclette de Montbéliard à la Truffe d'été de la Fromagerie Delin, La Truffignonne est une véritable vitrine du savoir-faire français. Entreprise familiale implantée en Franche-Comté, la

Fromagerie Delin valorise les circuits courts, le respect des producteurs et le maintien d'un haut standard de qualité en adéquation avec les valeurs de Basilic & Co. De plus, la raclette utilisée dans cette recette est fabriquée et affinée à Montbéliard et a été primée au Concours Général Agricole, gage de sa qualité.

### **Une recette gourmande et raffinée**

La Truffignonne se distingue par sa composition :

- Une base de crème onctueuse, recouverte de mozzarella française fondue, agrémentée de raclette de Montbéliard parfumée à la truffe d'été, de jambon blanc origine France, et de ciboulette fraîche.
- Un filet d'huile de truffe noire du Diamant du Terroir est ajouté juste après cuisson, pour sublimer les arômes et offrir une découverte gustative.

**« Cette recette de raclette à la truffe incarne parfaitement les valeurs de Basilic & Co : qualité, authenticité et proximité. Nous souhaitons proposer des pizzas qui allient tradition et modernité, et qui renforcent l'identité de notre réseau. »**, explique Laurent Bassi, fondateur et dirigeant de l'enseigne.

### **Basilic & Co : un réseau engagé et solide**

Avec 91,55 % de ses restaurants proposant La Truffignonne cette saison, Basilic & Co confirme la fidélité et l'enthousiasme de ses franchisés envers des produits de qualité et des recettes uniques. En intégrant des ingrédients régionaux et des producteurs partenaires, l'enseigne démontre son attachement à un modèle durable, axé sur la qualité et le circuit court. Pour les franchisés actuels et futurs, cette recette éphémère est l'occasion de fidéliser la clientèle tout en affirmant l'identité de Basilic & Co sur le marché.

A propos de Basilic & Co : 19 ans après le lancement du concept et 9 ans après son développement en franchise, l'enseigne Basilic & Co spécialisée dans les pizzas de terroirs réaffirme son ADN, facteur clé de son succès auprès des candidats à la franchise comme des clients. Pour en savoir plus : [basilic-and-co.com](http://basilic-and-co.com). **Les chiffres clés : 71 restaurants (66 franchisés et 5 succursales). 38,3 millions de chiffre d'affaires HT réalisé en 2023.**

**CONTACT PRESSE :**  
**AGENCE COMME ILS DISENT**  
Chloé Méhat :  
[c.lemahieu@agence-cid.fr](mailto:c.lemahieu@agence-cid.fr)