













Cuisine traditionnelle

Nous gardons un savoir-faire traditionnel avec la préparation de nos pâtes à la main avec un temps de repos supérieur à 24h pour garantir la qualité, le choix des meilleurs produits de la région et une cuisson dans four à bois traditionnel pour faire ressortir le meilleur de nos pizzas.

Produit 100% français

Le choix des produits est essentiel pour avoir une pizza délicate et fondante. Pour cela, nous gardons les meilleurs fournisseurs de la région pour vous proposer des produits exigants, savoureux et surtout français. Nous vous garantissons des produits frais et de qualité issue de production locale







01 56 95 23 15



contact@mamapizz.com



https://mamapizz'.com



6 boulvard Victor Hugo, 75016 Paris

Rejoignez-nous sur nos réseaux









Le meilleure de la pizza traditionnelle





Nos Valeurs

Savoir-faire

Le secret de nos pizzas se passe de génération en génération tout en s'améliorant pour vous garantir un savoirfaire unique que vous ne retrouverez que dans nos pizzerias.

Respect de l'environnement

Nous faisons attention à l'environnement en choisissent des producteurs locaux, mais aussi en utilisant des cartons recyclés et recyclables.



Qui sommes-nous?



Une ambiance chaleureuse

Mama Pizz' c'est avant tout une histoire de tradition qui passe de génération en génération. Tout a commencé avec les frères Moratti en 1963 qui lancent la marque avec des recettes uniques et délicates. Ce savoir-faire artisanal qui respecte les traditions ont été amélioré de génération en génération pour vous étonner et vous régater.

La marque est aujourd'hui synonyme de tradition et de qualité, accessible dans toutes les grandes capitale d'Europe (Paris, Londre, Rome, Berlin, Stockholm,



que veut atteindre Mama Pizz'. Pour cela, l'enseigne mise beaucoup sur leurs décorations personnalisées pour comme chez eux. Il est possible de faire des recettes sur mesure une expérience inoubliable et iremplaçable. Notre savoir-faire artisanal et nos recettes familiales savourantes prêtes à ouvrir ses portes dans une nouvelle pizzeria à Paris où la convivialité et la bonne humeur sont nos priorités.