



LA PIZZA POUR TOUS

LE CONCEPT SANS GLUTEN **PIZZA**

- 100 % SANS GLUTEN
MÊME DANS LE FOUR
- RECETTE EXCLUSIVE DÉVELOPPÉE
DEPUIS PLUS DE 10 ANS
- PÂTE ARTISANALE AU GOÛT IDENTIQUE
À LA PIZZA TRADITIONNELLE
- MIX EXCLUSIF CERTIFIÉ AFDIAG
GARANTISSANT ZÉRO CONTAMINATION CROISÉE
- RECONNU ET APPRÉCIÉ PAR LA COMMUNAUTÉ CÉLIAQUE



NOTRE HISTOIRE

Depuis plus de dix ans, nous consacrons toute notre énergie à un projet ambitieux : redonner le plaisir de la pizza artisanale à ceux qui ne pouvaient plus en manger.

Née d'une expérience personnelle, notre démarche s'est transformée en une véritable mission : offrir une alternative fiable, gourmande et accessible aux personnes atteintes de la maladie cœliaque ou intolérantes au gluten.



Au fil des années, nous avons mis au point un mix de farines exclusif, fruit de nombreux essais et ajustements, qui permet de retrouver la texture, la légèreté et le goût d'une pizza traditionnelle. Chaque pizza est préparée dans un environnement 100 % dédié, avec un four réservé uniquement à cet usage, garantissant zéro contamination croisée. Cette exigence, associée à l'utilisation de notre mix certifié AFDIAG, constitue un véritable gage de confiance et de sérieux pour nos clients.

Mais au-delà de la technique, notre philosophie est l'inclusion : permettre à tous de partager un moment simple et convivial autour d'une vraie pizza.

Aujourd'hui, nous poursuivons un objectif clair : faire de Sans Gluten Pizza la référence incontournable du sans gluten en France et demain, au-delà de nos frontières.



UN MARCHÉ **EN PLEINE EXPANSION**

Le sans gluten connaît une croissance exceptionnelle portée par l'augmentation des intolérances, la sensibilisation à la santé digestive et la recherche d'une alimentation plus saine.

En France, près de 700 000 personnes sont cœliaques et plus de 12 millions consomment régulièrement des produits sans gluten. Pourtant, l'offre certifiée et réellement sécurisée reste rare.

Les consommateurs recherchent avant tout des lieux de confiance, où la contamination croisée est impossible.

C'est là que Sans Gluten Pizza se distingue : une solution sûre, certifiée et gourmande. Ce positionnement unique attire à la fois une clientèle fidèle et un public curieux, assurant un modèle rentable, durable et en phase avec les nouvelles attentes alimentaires.



UN MODÈLE ACCESSIBLE ET RENTABLE

Lancez votre pizzeria
SANS GLUTEN PIZZA,

c'est entreprendre avec un concept prêt à l'emploi, sain et rentable. Investissement initial optimisé, comprend tout le matériel professionnel : four dédié au sans gluten, pétrin, réfrigération, petit matériel et premier stock de farines et d'ingrédients.

**AUCUN DROIT D'ENTRÉE
N'EST DEMANDÉ.**

Nous privilégions la passion, l'engagement et le sérieux à la contrainte financière.



UNE REDEVANCE SIMPLE ET TRANSPARENTE DE 300 € TTC/MOIS

- **L'UTILISATION DE LA MARQUE,**
- **L'ACCOMPAGNEMENT,**
- **LES SUPPORTS DE COMMUNICATION,**
- **L'ACCÈS EXCLUSIF À NOTRE MIX DE FARINES CERTIFIÉ AFDIAG, ÉLABORÉ EN FRANCE ET RÉSERVÉ À NOS LICENCIÉS.**

Une rentabilité prouvée et progressive sur la base de 5 soirs d'ouverture par semaine, soit environ 5 000 pizzas par an



CA ANNUEL ESTIMÉ : 72 000 €
CA MENSUEL MOYEN : ENVIRON 6 000 €



Ce modèle souple permet d'adapter son rythme à la demande locale et d'atteindre une rentabilité rapide tout en conservant une structure légère. Chaque licencié bénéficie d'une exclusivité géographique, d'un accompagnement permanent et d'une identité forte, reconnue et certifiée.

**LE CONCEPT QUI CHANGE TOUT EN FRANCE.
ET VOUS, PRÊT À OUVRIR LA VÔTRE ?**

L'EXCELLENCE DE LA PIZZA SANS GLUTEN, RECONNUE EN FRANCE

SANS GLUTEN PIZZA, C'EST AVANT TOUT LE PLAISIR
D'UNE VRAIE PIZZA :
UNE PÂTE MOELLEUSE ET DORÉE, UNE CUISSON AU FEU
DE BOIS ET DES RECETTES INSPIRÉES DU TERROIR.
NOTRE DÉFI : PROUVER QU'UNE PIZZA SANS GLUTEN
PEUT ÊTRE AUSSI BONNE, VOIRE MEILLEURE, QU'UNE
PIZZA TRADITIONNELLE.

UNE EXIGENCE DE QUALITÉ CERTIFIÉE

Toutes nos pizzas sont préparées dans un environnement entièrement dédié au sans gluten, et notre mix de farine est certifié par l'AFDIAG (Association Française Des Intolérants Au Gluten).

Cette certification garantit une fabrication maîtrisée, sans aucune contamination croisée, un gage de confiance pour les personnes cœliaques comme pour tous ceux qui veulent mieux manger.



NOS VALEURS



NOTRE MIX DE FARINE **SANS GLUTEN**, 100 % **FRANÇAIS** ET **BIO**, GARANTIT UNE PÂTE LÉGÈRE ET DIGESTE, **SANS MAÏS**, **SANS CONSERVATEURS**, **SANS ADDITIFS**, **SANS LAIT**, **SANS ŒUFS**, COMPATIBLE **FODMAP** ET **SANS LÉGUMINEUSES**.



NOS TOMATES VIENNENT **D'ITALIE**, RÉCOLTÉES À MATURITÉ ET TRANSFORMÉES RAPIDEMENT POUR PRÉSERVER LEUR **GOÛT AUTHENTIQUE**.



UN FROMAGE FABRIQUÉ EN **FRANCE**, AU CŒUR DES **VOSGES**, RECONNU POUR SA **QUALITÉ** ET SA DOUCEUR EN BOUCHE.



LA CERTIFICATION **AFDIAG** DE NOTRE **MIX** GARANTIT À NOS CLIENTS UNE **CONFIANCE ABSOLUE**.



NOUS PRIVILÉGIONS LES **PRODUCTEURS LOCAUX** ET LES **CIRCUITS COURTS**, DÈS QUE CELA EST POSSIBLE, POUR GARANTIR **FRAÎCHEUR** ET TRAÇABILITÉ.

UNE AVENTURE HUMAINE ET ENGAGÉE

Rejoindre Sans Gluten Pizza, c'est entreprendre avec sens.
Notre mission : redonner le plaisir de la vraie pizza artisanale à ceux qui ne pouvaient plus en manger. Vous intégrez un concept reconnu, Avec notre mix de farine certifié AFDIAG, fondé sur la qualité, la confiance et l'inclusion.

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Vous bénéficiez de plus de 10 ans d'expérience et d'un mix de farines exclusif, mis au point pour retrouver la texture et le goût authentique de la pizza traditionnelle. Nos recettes éprouvées et notre méthode de travail garantissent un résultat constant, apprécié d'une clientèle fidèle et exigeante.

UN ACCOMPAGNEMENT COMPLET

Dès le lancement, vous êtes formé et accompagné à chaque étape : fabrication, gestion, communication, ouverture et suivi.
Nous mettons à votre disposition un manuel opérationnel, des outils marketing prêts à l'emploi et une visibilité immédiate sur notre site officiel.

UN MODÈLE ACCESSIBLE ET RENTABLE

Un projet structuré et maîtrisé sans droit d'entrée, notre concept est conçu pour être simple, sûr et rentable.

Local, container ou food-truck : à vous de choisir le format qui vous ressemble.

Sans Gluten Pizza, c'est entreprendre avec passion, liberté et sécurité.

REY@SANSGLUTENPIZZA.COM
06.23.60.79.77

