

Neujahrsvorsätze halten einfach gemacht – mit Lizza, dem neuen Low-Carb-Pizzateig, bekannt aus der Höhle der Löwen

Frankfurt, 31.01.2017 – Abnehmen und gesünder ernähren stehen jedes Jahr ganz oben auf der Hitliste der guten Vorsätze der Deutschen, nur um nach wenigen Tagen doch wieder in alte Gewohnheiten zurückzufallen. Mit Lizza, dem veganen und kohlenhydratarmen Pizzateig, lassen sich die Neujahrsvorsätze rund um den Body auch noch die restlichen Monate des Jahres durchhalten – denn der Low-Carb-Pizzateig ist nicht nur lecker, sondern auch gesund.

Dank dem kohlenhydrat- und kalorienarmen Teig muss niemand auf die Schnelle Pizza am Abend verzichten. Genießen ganz ohne Reue, weil lecker auch gesund geht – so das Motto der zwei Gründer Marc Schlegel (29) und Matthias Kramer (31).

Die beiden ehemaligen Banker haben Lizza Anfang 2016 gegründet und wurden durch ihren erfolgreichen Auftritt bei „Die Höhle der Löwen“ deutschlandweit bekannt. Sie liegen mit ihrem Teig Startup voll im Trend, die Nachfrage ist hoch und international gibt es kein vergleichbares Produkt im Handel. Mit Lizza möchten Schlegel und Kramer dazu beitragen, dass sich die Menschen besser ernähren – auch über die ersten Tage des Jahres hinaus.

Low-Carb ist ein Food Trend, der bleibt und keine Modeerscheinung ist – zu Recht: Studien zeigen, dass eine kohlenhydratarme Ernährung für eine dauerhafte Gewichtsreduktion sorgt und besser für den Körper ist. Statt leeren Kohlenhydraten sollten vermehrt Eiweiß, Ballaststoffe und hochwertige Fette in Maßen auf dem Speiseplan stehen. So steigt der Insulinspiegel nicht sprunghaft an, Heißhungerattacken entstehen gar nicht erst.

Mit Lizza gibt es endlich ein Low-Carb-Produkt im Supermarkt, das den Geschmack aller trifft. Der frische Teigboden ist mehlfrei und lässt sich vielseitig verwenden. Er besteht aus hochwertigen Rohstoffen in Bio-Qualität und hat durch den Einsatz von Goldleinsamen, Chia- und Kokosmehl im Vergleich zu gewöhnlichem Teig ein Vielfaches an Ballaststoffen und Eiweiß zu bieten. Dazu kommt er mit einem Bruchteil an Kohlenhydraten und der Hälfte an Kalorien aus. Und das Wichtigste: Lizza schmeckt einfach gut.

Lizza hält was es verspricht: Ein hochwertiges Produkt ohne künstliche Zusatzstoffe. „Aus eigener Erfahrung wissen wir, dass Lizza eine echte Hilfe beim Erfüllen des Vorsatzes nach gesunder und kalorienarmer Ernährung sein kann“, sagt Schlegel. „Unser Low-Carb-Teig hilft dabei, sich gesund und kohlenhydratarm zu ernähren – ohne dabei auf Lieblingsgerichte wie Pizza verzichten zu müssen.“

Lizza ist Low-Carb für jeden Tag – ohne Kompromisse.

Über Lizza:

Lizza ist die Low-Carb-Teigrevolution aus Leinsamen und Chiasamen. Lizza ist glutenfrei, bio, vegan und kalorienarm. Die gesunde Teigalternative Lizza ist ideal für Pizza, Flammkuchen, mit Aufstrich zum Frühstück oder herzhaft als Snack. Im Vergleich zu konventionellem Teig besitzt Lizza ein Vielfaches an Ballaststoffen und Eiweiß und ist reich an Omega-3-Fettsäuren. Die Teiginnovation richtet sich an gesundheits- und ernährungsbewusste Menschen wie Sportler, Veganer, Allergiker (Gluten, Lactose, Histamin, uvm.), Diabetiker und Menschen mit Übergewicht. Seit der Firmengründung im Januar 2016 findet sich Lizza in über 2.000 Supermärkten deutschlandweit und ist über den eigenen Online-Shop erhältlich.

Mehr unter: www.lizza.de

Produktspezifikation Lizza Low-carb Teig

Produkt	Lizza Low-carb Teig aus Leinsamen und Chiasamen. Als Pizza, Flammkuchen, mit Aufstrich zum Frühstück oder herzhaft als Snack.
Besonderheiten	Low-carb, glutenfrei, bio und vegan, eiweiß- und ballaststoffreich, kalorienreduziert. Es gibt international kein vergleichbares Produkt auf dem Markt:
Zutaten	Wasser, Mehl aus Goldleinsamen teilentölt (49%), Chia gemahlen (4,2%), Kokosmehl, Kokosflocken, Meersalz, Flohsamenschalenpulver. Alle landwirtschaftlichen Rohstoffe stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.
Nährwerte pro 100g	Energie: 119kcal (498kJ) Fett: 5,5g - davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g Kohlenhydrate: 2,9g - davon Zucker: 2,2g Ballaststoffe: 17,2g Eiweiß: 12,2g Salz: 1,2g Broteinheit: 0,4BE
Allergene	frei von Hauptallergenen
Haltbarkeit gekühlt (6°C)	5 Wochen
Größe Teigstück	26,5cm x 17cm
Gewicht	180g (reicht für 1 Portion)
Verpackungseinheit	1 VE = 1 Vakuumverpackter Teig
Gebinde	8 VE pro Kühltray 1100 VE pro EUR Palette
Preis	UVP brutto: 2.49€



Produkt Lizza Tomatensauce

Besonderheiten	Auf Kokosöl-Basis, ohne Zuckerzusätze, abgestimmt auf den Low-carb Teig
Zutaten	Tomaten (53%), Tomatenmark (20%), Zwiebel, Knoblauch, Apfel, Kokosöl, Olivenöl, Wasser, Meersalz, Basilikum, Oregano, Pfeffer, Fenchelsamen, Lorbeerblätter. Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus ökologischem Anbau.
Nährwerte pro 100g	Energie: 47kcal (196kJ) Fett: 9,4g - davon ges. Fettsäuren 0,5g Kohlenhydrate: 9,5g - davon Zucker 8,4g Ballaststoffe: 3,1g Eiweiß: 2,3g Salz: 0,6g
Allergene	frei von Hauptallergenen
Haltbarkeit ungekühlt	2 Jahre
Größe Glas	9,7cm (Höhe) x 7cm (Durchmesser)
Gewicht / Inhalt	380g / 200 ml
Verpackungseinheit	1 VE = 1 Glas
Gebinde	12 VE pro Tray 1000 VE pro EUR Palette
Preis	UVP brutto: 2.99€

