

Lizza – Genuss ohne Reue!

Dieser Pizzateig revolutioniert gerade den deutschen Markt und macht sich nun auch in Österreich einen Namen: Die Geschichte zweier Banker, die zu Bäckern wurden.

Pizza essen, ohne auf die Kalorien zu achten. Geht das? Ja. Das erste Teig-Start-up Lizza aus Frankfurt am Main macht es endlich möglich.

Noch vor einem Jahr verkauften die beiden Lizza Gründer Marc Schlegel (30) und Matthias Kramer (31) ihren Low-Carb Pizzateig aus dem Foodtruck heraus. Heute gehen im Onlineshop (www.lizza.de) hunderte Bestellungen pro Tag ein und in der eigenen Produktion werden über 10 Tonnen Teig pro Woche verarbeitet. Die rasante Erfolgsgeschichte des jungen Start-ups ist einzigartig.

Ursprünglich wollten die beiden Jungunternehmer nach ihrem Ausstieg bei der Deutschen Bank eine Dating-App entwickeln. Beim Brainstorming mit Freunden tischten sie einen eigens entwickelten Low-Carb Pizzateig aus Lein- und Chiasamen auf. Schnell war die App vergessen und Lizza, die Low-Carb Pizza, geboren.

Schlegel und Kramer entwickelten den Teig weiter und verkauften ihn fortan auf Märkten und Festivals. Das überwältigende Kundenfeedback bewog die beiden dann zum Aufbau einer eigenen Teigproduktion. Anfangs schafften die Gründer zusammen rund 70 Teige am Tag. Heute macht das ein Mitarbeiter in der Stunde. Der frische Lizza Teig besteht aus hochwertigen Bio-Zutaten: Goldleinsamen, Flohsamenschalen, Chia- und Kokosmehl. Ohne Zusatzstoffe, glutenfrei, kohlenhydratarm und vegan.

Durch ihren TV-Auftritt bei der Gründershow „Die Höhle der Löwen“ im vergangenen Jahr wurde das Start-up deutschlandweit bekannt. Die Nachfrage nach dem gesunden Teig, der ein Vielfaches an Ballaststoffen und Eiweiß und nur einen Bruchteil an Kohlenhydraten und Kalorien im Vergleich zu normalem Pizzateig bietet, ist hoch. „Als Angestellter bei der Deutschen Bank haben wir immer davon geträumt, etwas Anfassbares herzustellen“, erinnert sich Schlegel. „Und jetzt wird Lizza täglich tausendfach produziert. Das ist ein wahrer Gründertraum“.

Seit August 2016 wird Lizza auch nach Österreich verschickt. „Die Österreicher waren von Anfang an sehr präsent auf unseren Social Media Kanälen und haben uns angetrieben, so schnell wie möglich unsere Lizza nicht nur online, sondern auch in den Supermärkten vor Ort anzubieten. Momentan bekommt man unseren Superfood Teig im Merkur am Hohen Markt, Ende April dann in den Merkur Filialen in ganz Österreich.“, so Kramer.

Mit Lizza gibt es jetzt endlich eine gesunde Pizza-Alternative im Supermarkt für alle, die sich ausgewogen ernähren, aber nicht auf ihr Lieblingsgericht verzichten wollen.

Über Lizza:

Lizza ist die Low-Carb-Teigrevolution aus Leinsamen und Chiasamen. Lizza ist glutenfrei, vegan, bio und kalorienarm. Die gesunde Teigalternative eignet sich ideal für Pizza, Flammkuchen, mit Aufstrich zum Frühstück oder herzhaft als Snack. Auch als süßer Nachtisch kann der Lizza Teig umfunktioniert werden. Die Food-Innovation richtet sich an gesundheits- und ernährungsbewusste Menschen wie Sportler, Veganer, Allergiker (Gluten, Lactose, Histamin, uvm.), Diabetiker und Menschen mit Übergewicht.

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

