



Lizza Low Carb Pasta zum Wohlfühlen!

Nach monatelangem Tüfteln, feiert die Lizza Low Carb Pasta ihren heiß ersehnten Einzug in den österreichischen Markt - ab sofort in jeder Merkur und Billa Filiale.

Nach dem Launch des Lizza Wraps im Juli 2017 und des vorgebackenen Lizza Pizzabodens Ende August 2017 im Onlineshop, präsentiert das Frankfurter Superfood Start Up Lizza ihre neueste Eigenentwicklung: Die weltweit erste Lizza Low Carb Pasta aus Leinsamen. Ab sofort heißt es also: Endlich wieder Pasta zu jeder Tageszeit und das ohne schlechtes Gewissen. „Wir lieben Pasta und das auch nach 18 Uhr“, so Marc Schlegel, einer der Lizza Gründer. „Unsere wachsende Community hat schon lange auf eine Low Carb Pasta gehofft. Wir freuen uns, getreu dem Motto ‘gesund geht auch lecker und einfach’ die weltweit erste glutenfreie und vegane Pasta aus 100% Bio-Rohstoffen in den Supermarkt zu bringen.“

Hochwertige Rohstoffe

Jeder kennt es: Abends ist der Hunger auf Pasta groß, wären da nicht diese unzähligen Kohlenhydrate, die die Pasta Lust im Keim ersticken. Wer abnehmen möchte oder sich möglichst gesund ernähren will, versucht am Abend meist auf jegliche Kohlenhydrate zu verzichten. Das heißt: Nein zu Pizza, Pasta und Brot. „Wir wollen auf nichts verzichten, warum sollte es anderen nicht genauso gehen? Aufgrund vieler Intoleranzen und einer wachsenden Low Carb-Community mussten viele unserer Kunden auf Pasta verzichten. Das war unsere Chance: Nach dem Lizza Frischeteig bringen wir nun das nächste Produkt in den Supermarkt: Eine Low Carb Pasta, auf die wir ziemlich stolz sind“, erklärt Gründer Matthias Kramer.

Die Lizza Low Carb Pasta wird mit größtmöglicher Sorgfalt und Liebe hergestellt. Sie ist glutenfrei, pflanzlich sowie reich an Ballaststoffen und Proteinen. „Gut Ding will Weile haben. Die Entwicklung der Lizza Pasta Rezeptur hat Monate in Anspruch genommen und wir sind stolz auf die Zutatenliste: Leinmehl, Flohsamenschalenpulver, weißes Bohnenmehl und Kürbiskernprotein. Nur 12% Kohlenhydrate und alles 100% Bio“, sagt Schlegel. Lizza Low Carb Pasta eignet sich ideal für ein leckeres Gericht am Abend oder in der Mittagspause, ohne in das berühmt-berüchtigte Mittagstief zu fallen. Perfekt als klassische Pasta mit Sauce, als Beilage oder als Auflauf. In fünf Minuten ist die Nudel gar und servierbereit - und macht den Pasta Liebhaber richtig satt.

Lizza Pasta gibt es ab sofort im Merkur am Hohen Markt, ab KW 19 in allen Merkur Filialen in ganz Österreich, sowie ab KW 18 in allen Billa Filialen.

Über Lizza:

Mit dem Low Carb Superfood Teig Lizza hat das Start Up eine leckere und gesunde Alternative zu Pizza, Pasta und Wraps geschaffen. Lizza Produkte sind eiweißreich, kohlenhydratarm, glutenfrei, pflanzlich und schmecken einfach lecker. Es werden ausschließlich hochwertige Bio-Rohstoffe wie gemahlene Goldlein- und Chiasamen, Kokos- und Bohnenmehl, Flohsamenschalenpulver oder Kürbiskernprotein verwendet. Aus diesen Zutaten resultieren Nährwerte, die eine immer größer werdende Community begeistern. Dazu gehören Sportler, Veganer und Vegetarier, Fitnessbegeisterte, Menschen mit Nahrungsmittelintoleranzen oder jene, die sich gerne bewusst ernähren. Über zwei Millionen verkaufte Teige und hunderttausende glückliche Kunden, die lange Zeit erfolglos nach einer gesunden Teigalternative am Markt suchten, zeigen, dass Marc Schlegel und Matthias Kramer die richtige Entscheidung trafen, als sie vor gut zwei Jahren ihre Karrieren als Banker an den Nagel hingen und sich ganz der gesunden und leckeren Ernährung widmeten.