



Mamma Mia, hier kommt die Lizza Low Carb Pasta!

Das gab es noch nie: Nach monatelangem Tüfteln feiert die Lizza Low Carb Pasta ihren heiß ersehnten Einzug in den Lizza Onlineshop www.lizza.de. Nach dem Launch des Lizza Wraps im Juli und des vorgebackenen Pizzabodens Ende August, präsentiert das Frankfurter Superfood-Startup Lizza ihre neueste Eigenentwicklung: Vegane und glutenfreie Pasta aus 100% Bio-Zutaten. 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 klar. „Unsere wachsende Community hat schon lange auf eine Lizza 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 auf den Markt zu bringen.“

Jede Gabel ein gutes Gewissen!

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, Nein zu Brot und Nein zu Pasta.

“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 vorgebackenen Pizzateig und dem Lizza Low-Carb Wrap haben wir uns an das nächste Produkt gewagt: Eine Lizza Low-Carb Pasta, auf die wir ziemlich stolz sind“, erklärt Gründer Matthias Kramer. Die Nudeln werden mit größtmöglicher Sorgfalt und Liebe hergestellt. Sie sind glutenfrei, pflanzlich sowie reich an Ballaststoffen und Proteinen. „Gut Ding will Weile haben. Die Entwicklung der Pasta-Rezeptur hat Monate in Anspruch genommen und wir sind stolz auf die Zutatenliste: Goldleinmehl, Flohsamenschalenpulver, weißes Bohnenmehl und Kürbiskernprotein. 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 7 Minuten ist die Nudel gar und servierbereit - und macht den Pasta-Liebhaber richtig satt.

Über Lizza: Marc Schlegel (30) und Matthias Kramer (32) sind überzeugt, dass gesund auch einfach und vor allem lecker geht. Kennengelernt haben sie sich 2012 durch ihr gemeinsames Praktikum bei der Deutschen Bank in Frankfurt. Ursprünglich wollten sie eine Dating-App entwickeln, doch beim Brainstorming mit Freunden, servierten sie eine selbst kreierte Low-Carb Pizza aus Lein- und Chiasamen. Die Pizza kam so gut an, dass sie der App die Show stahl. Das war die Geburtsstunde von Lizza. Gestartet im April 2015 im Food Truck produziert Lizza mittlerweile mit mehr als 40 Mitarbeitern gut 15.000 Teige pro Tag und ist in mehr als 6.000 Supermärkten in Deutschland und Österreich gelistet.