



Der erste Lizza Low-Carb Wrap der Welt!

Nun heißt es Wrap-Attack - mit dem neuen Hero am Mittagstisch!

Der Sommer ist da und macht Lust auf etwas Neues. Mit dem Lizza Low Carb Wrap launcht das Start Up am 01. Juli 2017 den kleinen Bruder seines Sensations-Teiges im Onlineshop unter www.lizza.de.

Das erfolgreiche Low Carb Start-up aus Frankfurt am Main bekommt endlich Zuwachs! Lange haben die Lizza Fans auf die Erweiterung der Produktpalette gewartet, nun können sie aufatmen. Der Wrap ergänzt den sehr beliebten Pizzaboden und sorgt für zusätzliche Anwendungsvielfalt.

„Es ist uns sehr wichtig für unsere Kunden immer neue Produkte zu kreieren, die unserer Vision entsprechen, nämlich dass gesund, auch einfach und lecker geht“, so der Gründer Matthias Kramer (32).

Schnell, gesund & lecker:

Wraps lassen sich sehr schnell und einfach zubereiten und können nach Belieben gefüllt werden. Ein Wrap (natürlich vorrangig mit Low-Carb Zutaten belegt) sorgt außerdem für einen gleichbleibenden Insulinspiegel. Dadurch entfällt das Mittagstief und man kann mit Energie und Power durch den Nachmittag starten. Leckere Wrap Rezepte finden sich auf www.lizza.de/rezepte.

Wie schon für den Low-Carb Pizzateig, wird auch beim Wrap auf die bewährten, hochwertigen Rohstoffe gesetzt. Konkret bedeutet das: Lein- und Chiasamen, Flohsamenschalen, Kokosmehl, Salz und Wasser. Ausgiebiges Tüfteln, Analysieren und Testen haben den Wrap Teig so dünn und lecker gemacht. Der Lizza Low Carb Wrap ist wie schon sein großer Bruder glutenfrei, vegan und in bewährter Bio-Qualität.

Über Lizza:

Marc Schlegel (30) und Matthias Kramer (32) sind überzeugt von Low Carb als gesunde Ernährungsform. Kennengelernt haben sie sich 2012 durch ihr gemeinsames Praktikum bei der Deutschen Bank. Ursprünglich wollten sie eine Dating-App entwickeln, doch beim Brainstorming mit Freunden, servierten sie einen selbst kreierten Pizzateig aus Lein- und Chiasamen. Die Pizza kam so gut an, dass sie der App die Show stahl. Das war die Geburtsstunde von Lizza. Beim Frischeteig werden nur hochwertige Bio-Rohstoffe verwendet und bewusst auf Zusatzstoffe und Billigrohstoffe verzichtet, denn eine gesunde und vor allem ausgewogene Ernährung ist den Jungunternehmern eine Herzensangelegenheit.