



Lizza Genuss - Jetzt noch schneller!

Lizza hat 2016 mit ihrem glutenfreien und veganen Frischeteig zum selbst Belegen den Markt revolutioniert. Doch damit nicht genug. Seit Mitte September macht es das Frankfurter Start Up den Kunden noch einfacher: Mit dem brandneuen **vorgebackenen** Lizza Boden.

Schon vorgebacken mit besonders leckeren Röstaromen kann man den neuen Lizza Teig ab sofort unter www.lizza.de bestellen. Mit der gewonnenen Zeit kann sich der Kunde umso mehr beim Belegen und Zubereiten austoben. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

„Wir haben vielfach durch unseren Customer Support mitbekommen, dass sich unsere Kunden einen vorgebackenen Teig wünschen“, erklärt Matthias Kramer, einer der Gründer von Lizza. „Mit dem vorgebackenen Teig halbieren wir nicht nur die Backzeit für den Kunden, sondern vereinfachen sein Kochvergnügen und die Lizza wird schön knusprig.“

Der Teig kann weiterhin alles - ob Pizza, Flammkuch oder Mittags-Schnittchen. Lizza bleibt seinen Werten treu. So glänzt der neue Teig auch mit spitzen Nährwerten und ist Low Carb, glutenfrei, pflanzlich und 100 Prozent Bio.

Wie die Gründer auf die Idee gekommen sind, erklärt Co-Founder Marc Schlegel: „Wir haben die ersten Tests für den vorgebackenen Teig gefahren, der eigentlich für unsere Gastronomie angedacht war. Die Teige wurden im Kühlschrank gelagert und nach und nach hat das ganze Lizza Team nur noch den vorgebackenen Teig gegessen. Da waren wir überzeugt.“

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, servierte sie einen selbst kreierten Low-Carb Pizzateig aus Lein- und Chiasamen. Nun, die Pizza kam so gut an, dass sie der App die Show stahl. Das war die Geburtsstunde von Lizza. Beim Low-Carb Teig 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.