**Yaaaay, Lizza liefert ab sofort auch in die Schweiz!**

Nach einem fulminanten Start in Deutschland Anfang 2016 und dem erfolgreichen Markteintritt in Österreich im März 2017, ist der Lizza Low Carb Pizzaboden über **www.lizza.ch** ab sofort auch in der Schweiz erhältlich. Mit einer Präsenz in bereits über 6.000 Supermärkten in Deutschland und einem festen Platz in den Merkur-Filialen in Österreich, wird Lizza nun auch die Nachfrage in der Schweizer bedienen. „Die Schweiz ist ein sehr spannender Markt für uns.“, so Marc Schlegel (31), selbst gebürtiger Schweizer und Lizza Gründer. „Ich selbst komme aus dem beschaulichen Flums im Kanton St.Gallen und natürlich ist es mir ein Herzenswunsch, endlich auch in der Heimat unsere Pizza-Innovation anzubieten.“ Zusammen mit seinem Geschäftspartner Matthias Kramer (32) kreierte er den veganen und glutenfreien Pizzateig aus Chia- und Leinsamen in der heimischen Küche.

**Online-Bestellung jetzt auch in die Schweiz möglich**

Lizza soll für jeden zugänglich sein, deshalb können ab sofort nun auch alle Schweizer den revolutionären Teig aus Lein- und Chiasamen ganz einfach online unter [www.lizza.ch](http://www.lizza.ch/) bestellen.

Schlegel und Kramer schaffen mit Lizza eine glutenfreie, kohlenhydratarme und vegane Alternative zum konventionellen Pizzateig. Der Pizzaboden ist weizenfrei und lässt sich vielseitig verwenden. Er besteht ausschließlich aus hochwertigen Bio-Rohstoffen und hat durch den Einsatz von Goldleinsamen, Chia- und Kokosmehl im Vergleich zu gewöhnlichem Teig ein Vielfaches an Ballaststoffen und Eiweiß. Dazu kommt er mit einem Bruchteil an Kohlenhydraten und der Hälfte an Kalorien aus. Und das Wichtigste: Lizza schmeckt einfach super lecker.

Ernährungsbewusste Pizzaliebhaber müssen nicht mehr auf ihr Lieblingsgericht verzichten und können sich ohne schlechtes Gewissen ihre Lizza schmecken lassen – und das geht auf vielfältige Weise: Pizza, Flammkuchen, mit Aufstrich zum Frühstück oder herzhaft als Snack.

„Aus eigener Erfahrung wissen wir, dass Lizza eine echte Alternative im Rahmen einer gesunden und kohlenhydratarmen Ernährung sein kann“, sagt Schlegel. „Unser Low-Carb-Teig hilft dabei, sich gesund, schnell und lecker zu ernähren.“

**Über Lizza:**

**Lizza Low Carb Pizza ist die konkurrenzlose Teigrevolution der letzten Jahre und damit eine echte Alternative für jeden, der sich gesund und lecker ernähren möchte. Sie hat nur ein Zehntel der Kohlenhydrate im Vergleich zur klassischen Weizen-Pizza, doppelt so viel Eiweiß, deutlich mehr Ballaststoffe und ist kalorienärmer. Darüber hinaus ist sie glutenfrei, pflanzlich, 100% bio und super lecker. Der Lizza Pizzateig basiert auf Leinsamen und wartet bereits fertig ausgerollt darauf nach Lust und Laune belegt zu werden. In drei Jahren konnte das Startup bereits über drei Millionen Lizzas verkaufen, ist in 6.000 Supermärkten gelistet, hat mehr als hunderttausend Kunden im Onlineshop erreicht und ein großartiges Team von 40 Mitarbeitern aufgebaut.**