



Gesund und Low-Carb: Die Proteinpizza für Sportler und ernährungsbewusste Menschen

Hürth, 10. November 2016 – **Hochwertige Eiweiß-Komponenten und stark reduzierte Kohlenhydrate machen die Proteinpizza von IronMaxx® Nutrition zu einer gesunden Pizza-Alternative. Eine optimale Eiweiß-Mahlzeit für Sportler und figurbewusste Menschen.**

Wer mag keine Pizza mit krossem Boden und leckerem Mozzarella überbacken? Doch leider geht der leckere Geschmack bei herkömmlichen Weißmehl-Pizzas mit schlechten Nährwerten Hand in Hand. Deshalb hat IronMaxx® Nutrition eine Proteinpizza mit 48 Prozent Eiweiß und nur 22 Prozent Kohlenhydraten pro Portion entwickelt, die eine gesunde und leckere Alternative zum bekannten italienischen Lieblingsessen ist.

Die Proteinmatrix der Pizza-Backmischung besteht aus hochwertigem Molke, Soja-Isolat, Casein, Erbsen und Hühnereiweiß und bietet Sportlern eine neue Variation in ihrer eiweißreichen Ernährung. „Die Proteinpizza ist neben unserem Proteinpudding und Proteinmüsli ein weiteres Produkt, das optimal den gesteigerten Eiweißbedarf von Sportlern decken kann“, sagt Patrick Kruczkowski, Geschäftsführer von IronMaxx® Nutrition. „Damit ist es eine optimale Alternative zu Proteinshakes, Fleisch und Milchprodukten und eine Bereicherung für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Sportlerernährung auf Eiweißbasis.“

Für eine gesundheitsbewusste Ernährung

Aber auch gesundheitsbewusste Menschen, die auf eine kohlenhydratreduzierte Ernährung Wert legen, finden in der Proteinpizza eine optimale Mahlzeit, mit der sie auf ihre Figur achten können. Neben dem geringen Anteil an Kohlenhydraten überzeugt die Backmischung mit nur 1,5g Zucker und gerade einmal 3,4g Fett und kommt dabei gerade einmal auf 334kcal pro Portion.

Einfach und schnell mit Wasser angerührt, kann die Protein-Backmischung als klassische Pizza oder Flammkuchen nach Herzenslust belegt werden. „Allerdings sollte man die gute Nährwertbilanz des Proteinbodens nicht durch zu viel Belag und eine doppelte Portion Käse zerstören“, weiß Kruczkowski.

Als Belag eignen sich beispielsweise Lachs und Thunfisch, die ebenfalls hochwertige Eiweißquellen sind, und kalorienarme Lebensmittel wie Spinat, Tomaten, Aubergine oder Spargel. Beim Käse können fettarmer Ziegenkäse, Feta oder Ricotta den gewöhnlichen Mozzarella ersetzen.



Über IronMaxx® Nutrition

Wir stehen für hochwertige Sportnahrung, die wirkt und dazu noch lecker schmeckt! 2004 gegründet sind wir mittlerweile einer der größten, deutschen Hersteller von Nahrungsergänzungsmitteln im Sport. Unsere Produkte unterstützen Athleten, Bodybuilder und Fitnesssportler einfach und schnell in der optimalen Nährstoffaufnahme in jeder Trainingsphase. Ob Muskelaufbau, Fettabbau oder Diät - wir haben das passende Supplement für jedes Trainingsziel und jeden Athleten-Typen.

Gesunde und ausgewogene Ernährung spielt seit Jahren aber auch eine immer größere Bedeutung in der Bevölkerung. Deshalb richten sich unsere Produkte nicht nur an Athleten und Sportler, sondern unterstützen alle, die einen nachhaltigen Lebensstil verfolgen.

Unsere Produkte produzieren wir vorrangig in Deutschland und stehen für das Qualitätssiegel „Made in Germany“. Deshalb sind wir besonders stolz auf den Landesehrenpreis von Nordrhein-Westfalen für ausgezeichnete Lebensmittelqualität, der den täglichen Anspruch an unsere Produkte unterstreicht. Auf diese verlässliche Qualität vertrauen neben Fortuna Düsseldorf auch Profimannschaften wie die Kölner Haie und der VfL Gummersbach, die wir als Sponsor unterstützen.

www.ironmaxx.de

Folgen Sie uns



Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich bitte an:

Silke Hemminger
PR & Sponsoring
IronMaxx® Nutrition GmbH
Wegelinstraße 13
50354 Hürth

eMail: silke.hemminger@ironmaxx.de

Tel: +49 2233 7191 206