



Frische und gesunde Gerichte mit *eatly*

So kochen ernährungsbewusste Genießer ganz einfach daheim

Den natürlich fermentierten Flüssigteig *eatly* gibt's ab sofort nicht nur regional in Dachau, Fürstenfeldbruck und Umgebung, sondern auch über den *eatly*-Onlineshop direkt in die heimische Küche geliefert. Damit kann sich jetzt jeder „das gute Bauchgefühl“ nach Hause holen.

**FERMENTIERTER
FLÜSSIGTEIG
PFANNENFERTIG**

*eatly
teig*

Natürlich frisch.

FERMENTIERTER FLÜSSIGTEIG
PFANNENFERTIG

*eatly
teig*

BEKÖMMLICH

VEGAN

FÜR DAS GUTE BAUCHGEFÜHL

EINFACH

VIELSEITIG

BEKÖMMLICH

eatly.eu

Wer beim Essen nicht auf Lieferservice und Fertiggerichte ausweichen will, kann sich seine leckeren und gesunden Speisen jetzt zuhause noch leichter selbst zubereiten. Mit *eatly*, dem pfannenfertigen Flüssigteig, ist Selber-Kochen kinderleicht – und macht noch dazu Spaß. Direkt aus der Flasche in die Pfanne lassen sich mit *eatly* in wenigen Minuten frische und gesunde Gerichte zubereiten: weich oder knusprig, herzhaft oder süß, vegan, als Pfannkuchen, Pizza oder Wrap, für *eatly* gibt es unzählige Rezepte.

Und das wichtigste: *eatly* ist laktose- und glutenfrei, auch für Veganer und Allergiker geeignet.

Fermentierung veredelt den Fertigteig

Die Fermentierung macht *eatly* besonders bekömmlich und sorgt für den mild-säuerlichen Geschmack. Der Flüssigteig besteht nur aus Reis und Linsen, ist eine wertvolle Quelle für Proteine und Vitamine, enthält kaum Fett und Zucker sowie keine Allergene und keinerlei Zusatzstoffe. „Freundliche“ Milchsäurebakterien erhöhen bei der Fermentierung die biologische Wertigkeit der Proteine, verstärken die Vitamine und schützen den Teig auch nach dem Öffnen: *eatly* ist nicht pasteurisiert und hält sich trotzdem im Kühlschrank mehrere Wochen.



Zurzeit wird **eatly** im Technikum der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf in Freising produziert und ist in einer 0,5 Liter-Glasflasche erhältlich. Kunden in Dachau, Fürstenfeldbruck und Umgebung werden kostenlos und persönlich von den Gründern beliefert. Ab sofort kann **eatly** aber auch bundesweit bestellt werden, die Lieferung erfolgt per Kühlversand direkt ins Haus. „Die Corona-Krise macht es uns leider derzeit unmöglich, Verkostungen vor Ort anzubieten“, so Karl-Heinz, „doch wer **eatly** einmal probiert hat, bestellt immer wieder, so unsere Erfahrung.“

Von der asiatischen Küche inspiriert

Claudia und Karl-Heinz Wenisch aus Dachau gründeten vor einem Jahr das Food-Startup **Tastee** und entwickelten **eatly**, einen natürlich fermentierten Flüssigteig. „Die Idee für **eatly** kam uns auf einer unserer Reisen durch Indien“, so Karl-Heinz, „dort ist fermentierter Teig, der nur aus Urbohnen und Reis besteht, sehr verbreitet.“ **eatly** schmeckt nicht nur gut, sondern ist durch die natürliche Fermentierung auch sehr bekömmlich. „Wir nennen das ‚das gute Bauchgefühl‘“, so Claudia.

Hier die Lieblingsrezepte der Gründer:



Bild (Tastee GmbH): eatly Lachs-Schnecke mit Rucola, Zitrone und Crème fraîche



Bild (Tastee GmbH): Rote-Beete-eatly mit Kichererbsen und Frischkäse



Bild (Tastee GmbH): knusprige Paprika-*eatly* mit Schafskäse und Frühlingslauch

Weitere Infos, alle Rezepte zum Nachkochen und den Online-Shop zum Bestellen auf www.eatly.eu
und hochauflösende Bilder auf www.eatly.eu/presse

Pressekontakt:

Tastee GmbH
Claudia und Karl-Heinz Wenisch
Friedenstr. 27
85221 Dachau
Tel.: +49 172 898 28 64
E-Mail: servus@eatly.eu