

Ambiente 2017 - Oplev livedemo på testvindende Witt by Kuvings slowjuicere

Mød Norges juicedronning Carina Hultin Dahlmann mandag d. 13/2 kl. 13:00 på Ambiente Hal 3, H20, når hun laver livedemo på Witt by Kuvings slowjuicere.

Carina Hultin Dahlmann har i mange år kæmpet med overvægt og deraf haft lavt selvværd. Hun følte sig fanget i egen krop og ønskede sig inderligt en ny start. Hun begyndte derfor at træne og studere ernæring. Hun ikke blot tabte sig 15 kg, men blev stærkere, sundere og gladere. Hun er af medierne blevet døbt Norges juicedronning og er i en dag en inspiration til os alle – uanset om vi ønsker at gå ned i vægt, ændre livsstil eller blot give vores krop og hverdag et energiboost.

Carina er ekspert på juiceområdet, og har udgivet fem bøger, er aktiv blogger og foredragsholder. Hun har arbejdet med Witt by Kuvings slowjuicere gennem længere tid, og har udtalt: "Witt by Kuvings whole juicere er uten tvil de beste og mest innovative slow juicerene på markedet."

Det er derfor en stor en stor fornøjelse, at Carina i år gæster Ambiente i Frankfurt og laver livedemo på Witt by Kuvings slowjuicere. Her vil hun demonstrere maskinernes styrke, lave lækre juicer samt give inspiration til en sund hverdag.

Witt by Kuvings har ikke blot fået Carinas kvalitetsstempel, men er ydermere anbefalet af Danmarks juicekonge Mads Bo og har vundet Bedst i test x 3. Med de testvindende Witt by Kuvings slowjuicere får du velvære til krop og sjæl. Du booster sundheden med appetitvækkende og næringsrig juice – lavet på få minutter.

Med en Witt by Kuvings slowjuicer, får du en juicer som presser hele frugter og grøntsager, hvilket betyder, at du nu kan 'slowjuice' uden at skære ingredienserne i små stykker. Med det store påfyldningsrør er det nemt og hurtigt at lave en sund og næringsrig koldpresset juice.

Det særlige ved en slow juicer er, at den kværner frugter og grøntsager, hvorved juicen får en længere holdbarhed, idet juicen iltes mindst muligt. Juicen kan opbevares i køleskabet i op til 3 døgn i en lys- og lufttæt beholder. Det betyder, at du kan lave en større mængde juice ad gangen, og derved spare både tid og rengøring. Når frugt og grønt kværnes, opnår du en mere fyldig smag og bedre udnyttelse af råvarerne.

Er du på Ambiente mandag d. 13/2, så kig forbi Hal 3, H20 kl. 13:00 og mød Norges juicedronning Carina Hultin Dahlmann. Hun sørger for, at der er friske, lækre og sunde smagsprøver.

Ses vi.....