

Ambiente 2017 - Opplev live demo av testvinnende Witt by Kuvings slowjuicere

Møt Norges juicedronning Carina Hultin Dahlmann mandag 13.februar kl. 13.00 på Ambiente Hall 3, H20, når hun har live demo av Witt by Kuvings slowjuicere.

Carina Hultin Dahlmann har i mange år slitt med overvekt og har derfor hatt lav selvtillit. Hun følte seg fanget i egen kropp og ønsket seg veldig en ny start. Hun begynte derfor å trene og studere ernæring. Ikke bare gikk hun ned 15 kg - men ble i tillegg sterkere, sunnere og lykkeligere. Mediene har døpt henne Norges juicedronning og hun er i dag en inspirasjon for alle – uansett om vi ønsker å gå ned i vekt, endre livsstil eller bare gi kroppen og hverdagen en energiboost.

Carina er ekspert på juice og har gitt ut fem bøker, er aktiv blogger og foredragsholder. Hun har jobbet med Witt by Kuvings slowjuicere i lengere tid og har uttalt: "Witt by Kuvings slowjuicere er uten tvil de beste og mest innovative slowjuicerene på markedet."

Det er derfor en stor ære at Carina i år gjester Ambiente i Frankfurt og lager live demo på Witt by Kuvings slowjuicere. Her vil hun demonstrere maskinens styrke, lage lekre juicer samt gi inspirasjon til en sunn hverdag.

Witt by Kuvings har ikke bare fått Carinas kvalitetsstempel, men er også anbefalt av Danmarks juicekonge Mads Bo og har vunnet best i test 3 ganger. Med de testvinnende Witt by Kuvings slowjuicere får du velvære til kropp og sjel. Du booster sunnheten med appetittvekkende og næringsrik juice – laget på få minutter.

Med en Witt by Kuvings slowjuicer får du en juicer som presser hele frukt og grønnsaker, som betyr at du nå kan 'slowjuice' uten å skjære ingrediensene i små biter. Med det store påfyllingsrøret er det lett og raskt å lage en sunn og næringsrik kaldpresset juice.

Det spesielle ved en slowjuicer er at den kverner frukt og grønnsaker slik at juicen får lenger holdbarhet fordi juicen oksiderer minst mulig. Juicen kan oppbevares i kjøleskapet i opptil 3 døgn i en lys- og lufttett beholder. Det betyr at du kan lage en større mengde juice av gangen og spare både tid og rengjøring. Når frukt og grønt kvernes oppnår du en fyldigere smak og utnytter råvarene bedre.

Er du på Ambiente mandag 13.februar 2017, kom gjerne til Hall 3, H20 kl. 13.00 og møt Norges juicedronning Carina Hultin Dahlmann. Hun sørger for at det er ferske, lekre og sunne smaksprøver.

Vi sees.....