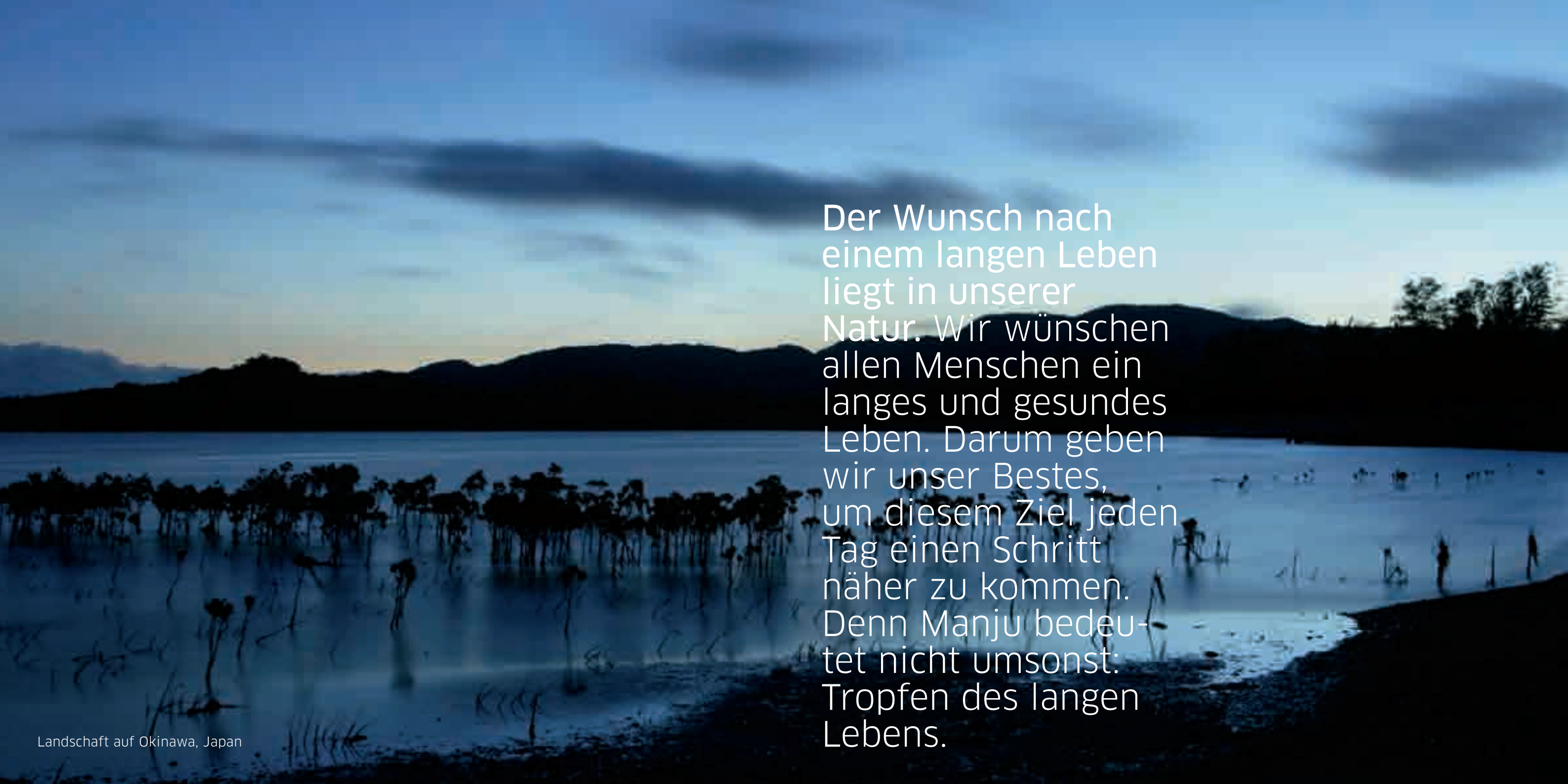




Tut natürlich gut.



Der Wunsch nach
einem langen Leben
liegt in unserer
Natur. Wir wünschen
allen Menschen ein
langes und gesundes
Leben. Darum geben
wir unser Bestes,
um diesem Ziel jeden
Tag einen Schritt
näher zu kommen.
Denn Manju bedeu-
tet nicht umsonst:
Tropfen des langen
Lebens.



Das Geheimnis des Namens liegt in der Papaya. Auf Okinawa wird die grüne Papaya „manju-i“ genannt. Das bedeutet „Melone des zehntausendjährigen Lebens“. Darum war es logisch, unserem Lebenselixier den Namen der wichtigsten Zutat zu geben: Manju-Tropfen des langen Lebens.

ALLES BRAUCHT SEINE ZEIT, UM SEINE WIRKUNG VOLL ZU ENTFALTEN. Es mag in unserer schnelllebigen Zeit ungewöhnlich klingen, aber alles braucht seine Zeit, gerade das Besondere. Bei Manju ist es ein Jahr. Ein Jahr, in dem aus den biologischen Zutaten durch Fermentation und Reifung mit Effektiven Mikroorganismen* ein besonderes Elixier entsteht, das unser Leben nachhaltig bereichert.

IN JEDEM TROPFEN STECKT DIE GANZE KRAFT DER NATUR. Manju wird durch Fermentation und Reifung aus der grünen Papaya und pflanzlichen Zutaten unter Zugabe von Effektiven Mikroorganismen gewonnen. Diese geben Manju seine einzigartigen Qualitäten mit der ganzen Kraft der Natur.

* Effektive Mikroorganismen ist eine flüssige Mikrobemischung, die unter anderem Laktobakterien und Hefepilze enthält.



Sorgfältige Auswahl ist die Wurzel des Besonderen. Die Zutaten für Manju kommen nicht von ungefähr, sondern werden unter strengen Qualitätskontrollen reiflich überlegt ausgewählt. Nur die besten Zutaten sind gut genug, um zu Manju verarbeitet zu werden:

GRÜNE PAPAYA: Schon seit jeher werden Papayas auf Okinawa grün geerntet und als Gemüse verwendet. Diese Papayas enthalten eine Fülle an wertvollen Substanzen, darunter das Verdauungsenzym Papain, das Carotinoid β -Cryptoxanthin, eine Fülle an Vitaminen – vor allem Vitamin C –, Ballaststoffe, Aminosäuren, Mineralstoffe und vieles mehr, was gut für die Vitalität ist. Für Manju werden ausschließlich mit Effektiven Mikroorganismen kultivierte biologische Papayas aus eigenem Anbau auf Okinawa verwendet.

NATURREIS ist reich an natürlichen Mineralstoffen und Spurenelementen, Vitamin E und Ballaststoffen. Für Manju wird ausschließlich Naturreis aus zertifiziert biologischem Anbau mit Effektiven Mikroorganismen verwendet.

REISKLEIE ist reich an Ballaststoffen und enthält über 40 wertvolle bioaktive Substanzen und Antioxidanzien, die sich positiv auf das menschliche Wohlbefinden auswirken.

KELP: Algen sind ein wesentlicher Bestandteil der japanischen Ernährung. Die Braunalgensorte Kelp zeichnet sich durch einen hohen Gehalt an Mineralstoffen wie Eisen und Kalzium sowie an dem Ballaststoff Alginsäure (Fucoïdan) aus. Das für Manju verwendete Kelp stammt aus Hokkaidō in Nordjapan.



Zeit und Hightech sind das Wesen unserer Produktion. Bei der Herstellung von Manju wird nichts dem Zufall überlassen, im Gegenteil: Modernste Technologie und hohe Qualitätskontrollen mit ISO-9001-Zertifizierung sind Selbstverständlichkeiten, die neben der Zeit eine wesentliche Rolle bei der Verarbeitung von Manju spielen.

Denn vom Beginn der Herstellung bis zum fertigen Produkt vergeht über ein Jahr, in dem Manju in mehreren Fermentationsstufen und Reifungsperioden erst zu dem wird, was es ist: Tropfen des langen Lebens.



VERBUNDENHEIT MIT DER ERDE IST DER AUSGANGSPUNKT UNSERER LANDWIRTSCHAFT.
Bei Manju lassen wir uns bei unserer Arbeit von dem Gedanken leiten, auf Grundlage einer gesunden Landwirtschaft einen Beitrag zur Schaffung einer Gesellschaft zu leisten, in der Mensch und Natur harmonisch verbunden sind.

„Mein persönliches Schlüsselerlebnis liegt in den Kindertagen, als ich auf den Reisfeldern meines Großvaters beim Setzen und Ernten durch Zuschauen und Helfen einen harmonischen Umgang mit der Natur kennen und schätzen lernte. Das inspiriert mich auch heute noch.“

Nago Tô'ichirô, Gründer und Vorstand
Tropical Plant Resources Institute, Inc.



Der Weg ist das Ziel.

Die Produktion der Tropfen des Lebens.

Zusammenstellung der Zutaten

Sortieren und Waschen

Inokulation (Ansetzen mit EM)

Fermentation in mehreren Stufen

Reifung

Filtrierung/Abtrennung der Feststoffe

Sterilisation

Abfüllung



Jeder Tag ist ein guter Tag. Denn Manju bringt die ganze Kraft der Natur. Die Tropfen des langen Lebens lassen sich vielfältig verwenden, ganz gleich ob in Ihrem Lieblingsgetränk oder in gekochten Speisen. Manju ist immer ein Genuss.

MANJU IM LIEBLINGSGETRÄNK: Egal, was Sie gerne trinken, geben Sie einfach 10 - 30 ml Manju zu Ihrem Lieblingsgetränk.

MANJU IM REIS: Wenn Sie Reis kochen, werfen Sie einen Teelöffel Manju auf drei Tassen Reis Ihrer Mahlzeit eindeutig auf.

MANJU ZU GEMÜSE ODER IN SUPPEN: Auch hier hat sich die Beigabe von 10 - 30 ml Manju bewährt. Probieren Sie es einfach aus.

ZUTATEN FÜR DIE FERMENTATION: Naturreis, grüne Papaya, Kelp, Reiskleie.

MANJU MACHT IMMER EINE GUTE FIGUR. Manju ist kalorienfrei, die Zutaten für die Fermentation enthalten eine ausgewogene Mischung an wertvollen Inhaltsstoffen pflanzlicher Natur.

Nährwert (pro 100 ml):

Brennwert	0 kJ/0 kcal
Kohlenhydrate	0 mg
Eiweiß	0 mg
Fett	0 mg



Die Gaben der Natur sind immer ein Genuss. Manju gibt es in verschiedenen Größen und Verpackungen ganz auf die Bedürfnisse der Menschen abgestimmt, die tagtäglich ihr Leben bewusst gestalten. Die Verpackung ist verschieden, der Inhalt ist jedoch immer identisch: Manju – Tropfen des langen Lebens.

MANJU IN DER PET-FLASCHE

- Kann über längere Zeit zu sich genommen werden.
- Empfohlene Dosis: 10 - 30 ml pro Tag.
- Bestens geeignet als Beimischung zu Wasser, Tees oder Säften und auch zu gekochtem Reis, Gemüsegerichten, Suppen usw.
- Nach abgeschlossener Fermentation und Reifung mit Effektiven Mikroorganismen ist Manju eine nahezu farb- und geruchlose, wasserähnliche Flüssigkeit, die den Geschmack von Speisen und Getränken nicht beeinträchtigt.
- Entlastung der Umwelt durch Verwendung recycelbarer PET-Flaschen.
- Flasche nach dem Öffnen kühl und dunkel – aber nicht im Kühlschrank – aufbewahren.

MANJU IM FRISCHEBEUTEL (30 BEUTEL à 10 ml)

- Praktische kleine Einzelpackungen mit der empfohlenen täglichen Standardportion von 10 ml.
- Manju in der luftdichten Verpackung ist auch bei Zimmertemperatur haltbar.
- Die benötigten Portionen lassen sich so überallhin mitnehmen und bei Bedarf jederzeit frisch verwenden, ohne sie abmessen und abfüllen zu müssen.



Die wichtigsten Fragen und Antworten zu Manju.

WAS IST MANJU?

Kurz gesagt handelt es sich um einen mit Effektiven Mikroorganismen fermentierten Extrakt. Manju wird hergestellt, indem grüne Papayas aus Okinawa, Naturreis, Reiskleie aus biologischem Anbau sowie Braunalgen mit Effektiven Mikroorganismen in einem einjährigen Prozess sorgfältig fermentiert werden. Dank der wertvollen natürlichen Inhaltsstoffe, die bei der Fermentation aus den pflanzlichen Zutaten gebildet werden, trägt Manju zur Steigerung des Wohlbefindens bei.

SIND IN MANJU LEBENDE MIKROBEN ENTHALTEN?

Bei der Herstellung von Manju werden im Fermentationsstadium Effektive Mikroorganismen benutzt. Nach der Reifung werden diese durch Erhitzen inaktiviert.

WIE LÄSST SICH MANJU AM BESTEN LAGERN UND AUFBEWAHREN?

Manju Flaschen oder Beutel sollten kühl bzw. nicht über Zimmertemperatur, trocken und lichtgeschützt gelagert werden. Manju in der PET-Flasche ist bei sorgfältiger Aufbewahrung nach dem Öffnen ca. zwei Monate haltbar. Den Inhalt der 10-ml-Frischebeutel sollten Sie immer auf einmal trinken.

WIE SOLL MAN MANJU TRINKEN?

Im Normalfall sind täglich 10 - 30 ml empfehlenswert, am besten auf leeren Magen, der Zeitpunkt spielt dabei keine Rolle. Manju kann nicht nur mit Wasser, Tees oder Ihren bevorzugten Getränken vermischt werden, sondern eignet sich auch als Zugabe zu gekochtem Reis oder Suppen. Natürlich können Sie Manju auch pur trinken.

Hinweis: Benutzen Sie den Flaschendeckel nicht zum Abfüllen/Abmessen von Manju und trinken Sie auch nicht direkt aus der Flasche. Dadurch könnten an diesen Stellen unerwünschte Fremdbakterien eingetragen werden.

KANN MAN MANJU AUCH WARM ODER HEISS TRINKEN?

Da sich die Inhaltsstoffe beim Erhitzen nicht verändern, kann man Manju auch warm trinken oder in heiße Getränke mischen.

KANN MAN MANJU AUCH TRINKEN, WENN MAN GLEICHZEITIG MEDIKAMENTE ODER NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL EINNIMMT?

Natürlich. Manju ist kein Medikament, sondern ein völlig natürliches Fermentationsgetränk, das keinerlei künstliche Zusätze enthält. Alle Zutaten von Manju sind zu 100 % pflanzliche Naturprodukte.

Manju-Meersalz

Wie das Manju-Salz entsteht:
Meerwasser aus dem Pazifik pumpen, Salzwasser mit EM-Technologie aufbereiten, Salzlauge erhitzen und eindicken, Salzmasse brennen, Salzblöcke mechanisch zerkleinern und Salz sortieren, Qualitätskontrolle, Abfüllen

Das Salz des Lebens aus den Fluten des Pazifischen Ozeans. Manju Meersalz ist ein fermentiertes, wertvolles Meersalz mit qualitativ hochwertigen und regenerativen Eigenschaften, das nach einem speziell entwickelten Verfahren auf Grundlage der EM-Technologie unter Zusetzung von Manju hergestellt wird.

DER KOSTBARE SCHATZ DES MEERES. Manju Meersalz ist natürlichen Ursprungs und völlig frei von künstlichen, chemischen Zusätzen. Das verwendete Meerwasser wird vor der Nordostküste Okinawas während der Vollmondspringflut hochgepumpt und anschließend in einem aufwändigen Prozess weiterverarbeitet. So entsteht ein einzigartiges Tafelsalz, das auf den Qualitäten des ozeanischen Tiefenwassers basiert und ausschließlich nützliche Mineralstoffe und Spurenelemente in einem ausgewogenen Verhältnis enthält.

REINE GESCHMACKSSACHE. Manju Meersalz empfiehlt sich als wertvoller Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung in der Küche und am Esstisch. Als Lebensmittel in Kombination mit Manju ist das Manju Meersalz besonders wirkungsvoll. Bei gesunden Erwachsenen sind täglich 0,5 - 1 g Manju Meersalz (eine halbe Messerspitze) zur ausgeglichenen Ernährung empfehlenswert.

WESENTLICHE INHALTSSTOFFE

Anteile pro 100 g:

Natrium	40,0 g	Eisen	0,00320 g
Magnesium	1,8 g	Zink	0,00069 g
Kalzium	1,6 g	Nickel	0,00037 g
Kalium	0,7 g	Chrom	0,00030 g
		Kupfer	0,00017 g
		Titan	0,00017 g
		Mangan	0,00014 g
		Kobalt	0,00004 g



Ihr direkter Kontakt zum Wohlbefinden:

Multikraft Produktions- und HandelsgmbH

Sulzbach 17, 4632 Pichl/Wels, Austria
Telefon: +43-7247-50250-100, info@manju.at
www.manju-drink.com

Ihr Manju-Partner:

┌

┐

└

┘