



# ENTDECKE DEN MYTHOS DER ASIATISCHEN KULTUR.



## Share | Original®

Das Original seit 1980



## A Living Fermented Fruit™ for Your Living Body.

Good for the whole family



## Share | Original<sup>®</sup>, DIE FERMENTIERTE JAPANISCHE APRIKOSE

Bereits in den 1980er Jahren hat die Entwicklung und Erforschung der Grundlagen dieser einzigartigen Rezeptur begonnen. Es brauchte viel Arbeit bis die Bemühungen von Erfolg gekrönt waren und das Produkt seine heute bekannten und auf der ganzen Welt geschätzten Eigenschaften zeigen konnte.

Fermentieren ist eine Jahrhunderte alte Tradition die ihren guten Ruf in den letzten Jahren wiedererlangt hat. Wir haben das alte europäische Wissen über Wein- und Lebensmittelfermentation mit der Philosophie und dem Geist der asiatischen Kultur vereint um eine Weltneuheit zu schaffen.

Die frisch geerntete jap. Aprikose wird für mindestens 30 Monate im eigenen Fruchtsaft fermentiert bevor sie in einem wissenschaftlich fundierten Prozess mit Kräutern ummantelt und verpackt wird. In der Verpackung startet die zweite Fermentation.

Die bei der Fermentation freigesetzten Enzyme und Mikroorganismen sind eine Wohltat für den menschlichen Körper und besonders wertvoll.



### KRÄUTERMANTEL



MAULBEERFRUCHTPULVER



RÖHREN CASSIA



YERBA MATE



NATÜRLICHES KAROTINEXTRAKT







# Share | Original®

Das Original seit 1980

die **FERMENTIERTE** Share-Original® Jap. Aprikose macht Appetit auf mehr

- rein pflanzlich / vegan
- glutenfrei
- laktosefrei
- Rohkost Qualität
- einzigartig und weltweit geschützt
- schmeckt süß-säuerlich
- die Produktion ist ISO zertifiziert
- jede Charge ist von einem unabhängigen internationalen Institut überprüft und zertifiziert



# Share®

[www.share-original.com](http://www.share-original.com)

**Angela Steiner**

A-5020 Salzburg, Höfelgasse 5

+43 664 5286249

[angela@share-pflaume.at](mailto:angela@share-pflaume.at)

[www.share-pflaume.at](http://www.share-pflaume.at)



copyright