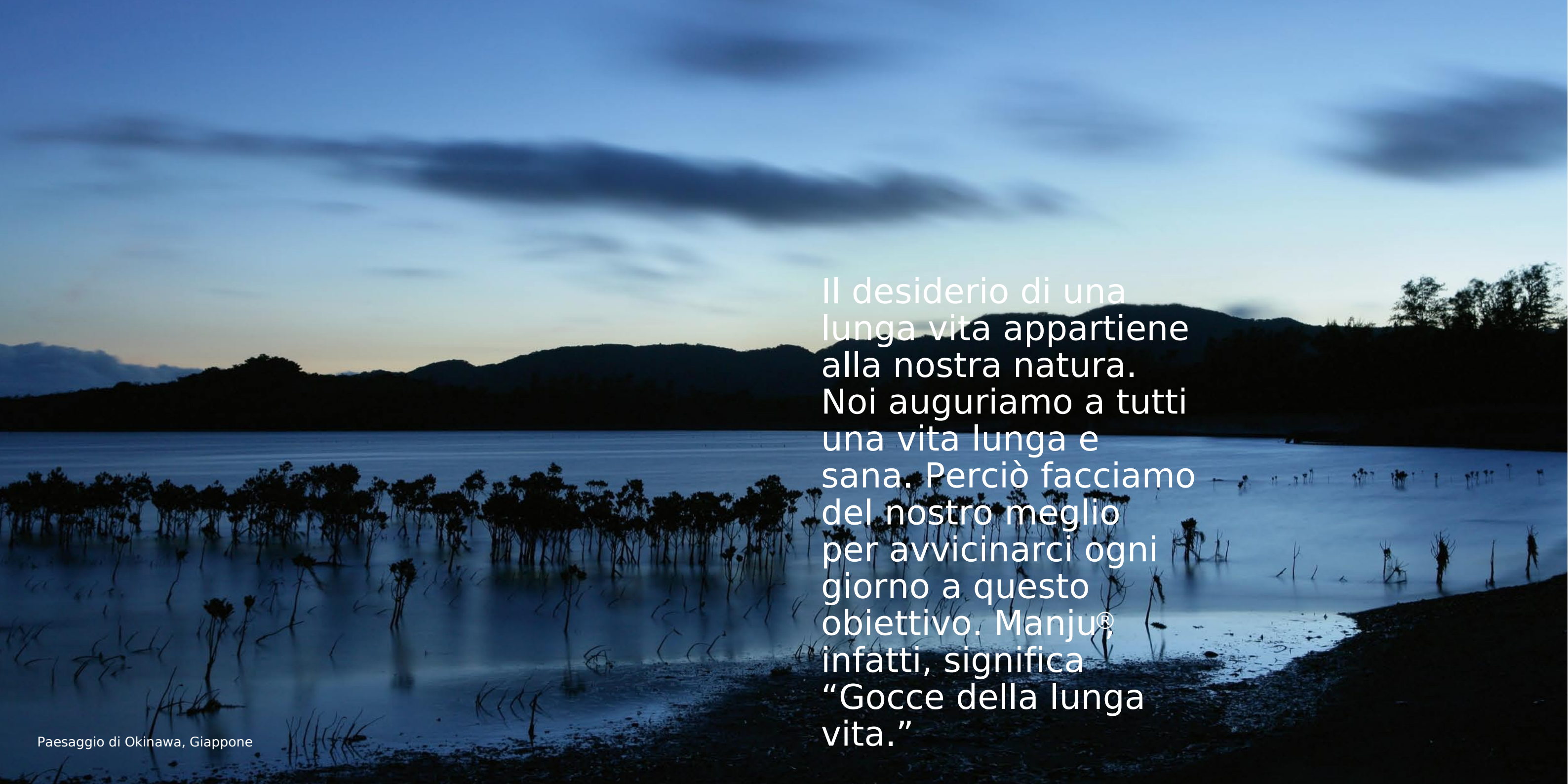




Fa naturalmente bene.



Il desiderio di una  
lunga vita appartiene  
alla nostra natura.  
Noi auguriamo a tutti  
una vita lunga e  
sana. Perciò facciamo  
del nostro meglio  
per avvicinarci ogni  
giorno a questo  
obiettivo. Manju®  
infatti, significa  
“Gocce della lunga  
vita.”



Il segreto del nome sta nel frutto della papaya. Ad Okinawa la papaya verde è denominata “manju-i”, che significa “melone della vita di diecimila anni.” Per questa ragione la coerenza ci spinge a dare al nostro elisir della vita il nome del suo principale ingrediente: Manju® ovvero “Gocce della lunga vita.”

Ogni cosa ha bisogno del suo tempo per sviluppare appieno il suo effetto. Nella nostra epoca molto frenetica potrebbe sembrare insolito, ma ogni cosa richiede il suo tempo, in particolar modo le cose speciali. Nel caso del Manju si tratta di un anno. Un anno in cui la fermentazione e la maturazione con Microrganismi Effettivi® EM\* trasforma gli ingredienti biologici in un elisir particolare che dona un arricchimento sostenibile alla nostra vita.

Ogni goccia contiene tutta la forza della natura. Manju è il prodotto della fermentazione e della maturazione della papaya verde e degli ingredienti vegetali con l'aggiunta dei Microrganismi Effettivi® EM. Questi conferiscono al Manju le sue qualità eccezionali con tutta la forza della natura.

\* I Microrganismi Effettivi® EM sono una miscela liquida di microorganismi contenente lattobacilli e lieviti.




La scelta accurata è l'essenza del particolare. Gli ingredienti del Manju® non sono scelti a caso, ma vengono selezionati con estrema attenzione e sottoposti a severi controlli di qualità. Solo i migliori ingredienti sono degni di essere trasformati in Manju®.

papaya verde: ad Okinawa la papaya viene da sempre raccolta verde e usata come una verdura. Questa papaya contiene un gran numero di sostanze pregiate fra cui l'enzima digestivo papaina, il carotenoide  $\beta$ -criptoxantina, un gran numero di vitamine - soprattutto vitamina C - fibre, aminoacidi, minerali e molti altri principi che favoriscono la vitalità. Per il Manju viene utilizzata esclusivamente papaya biologica, coltivata ad Okinawa con i Microrganismi Effettivi® EM.

Il riso integrale: è ricco di minerali naturali ed oligoelementi, vitamine E e fibre. Per il Manju viene utilizzato esclusivamente riso integrale proveniente da coltivazioni biologiche certificate con Microrganismi Effettivi® EM.

La crusca di riso è ricca di fibre e contiene più di 40 pregiate sostanze bioattive ed antiossidanti che producono effetti positivi sul benessere umano.

le alghe Kelp: sono un ingrediente essenziale della dieta giapponese. Si tratta di un'alga bruna, caratterizzata da un alto contenuto di minerali quali ferro e calcio, nonché acido alginico (fucoidano). L'alga Kelp utilizzata per il Manju proviene da Hokkaidō, isola nel nord del Giappone.



Il tempo e l'alta tecnologia sono l'essenza della nostra produzione. Nella produzione del Manju® nulla è affidato al caso, al contrario. La tecnologia più recente e severi controlli di qualità con certificazioni ISO 9001 sono aspetti essenziali che, uniti al rispetto del tempo, svolgono un ruolo fondamentale nella lavorazione del Manju®.

Dall'inizio del processo produttivo al prodotto finito trascorre più di un anno, in cui una serie di cicli di fermentazione e di maturazione trasforma i preziosi ingredienti in quello che il Manju® è realmente: gocce della lunga vita.



il legame con la terra è il punto di partenza della nostra agricoltura. Nella produzione del Manju affidata ad un'agricoltura sana puntiamo a dare il nostro contributo per creare una società in cui l'uomo e la natura siano in armonia.

“La mia esperienza chiave risale ai tempi in cui ero bambino: nelle risaie di mio nonno, osservando ed aiutando a piantare e raccogliere il riso, imparai a conoscere ed apprezzare una gestione armoniosa della natura. Questo principio continua ad ispirarmi ancor oggi.”

Nago Tô'ichirô, Fondatore e Presidente  
Tropical Plant Resources Institute, Inc.



Il percorso è l'obiettivo.

La produzione delle gocce della vita.

Preparazione degli ingredienti

Selezione e lavaggio

Inoculazione (infusione con EM)

Fermentazione in

più cicli

Maturazione

Filtraggio/Separazione delle sostanze solide

Sterilizzazione

Imbottigliamento



Ogni giorno è un buon giorno. Perché con Manju® rafforzate il vostro sistema immunitario con tutta la forza della natura. Le “gocce della lunga vita” possono essere usate in vari modi, aggiunte alla vostra bevanda preferita o nei cibi cotti. Manju® è sempre una delizia.

manju nella bevanda prediletta: qualsiasi sia la vostra bevanda prediletta, aggiungete semplicemente 10 - 30 ml di Manju.

manju nel riso: quando cucinate il riso, un cucchiaino di Manju su tre tazze di riso valorizza il vostro pasto.

manju nella verdura o nelle zuppe: anche in questi casi l'aggiunta di 10 - 30 ml di Manju si rivela preziosa. Provate.

Manju fa sempre una buona figura. Manju è privo di calorie e contiene una miscela bilanciata di pregiati ingredienti di natura vegetale, ma anche importanti sostanze minerali e bioattive.

ingredienti: riso integrale, papaya verde, alga kelp, crusca di riso.

Valore nutritivo (per 100 ml):

Calorie	0 kj / 0 kcal
Carboidrati	0 mg
Proteine	0 mg
Grassi	0 mg
Sodio	6 mg



I doni della natura sono sempre una delizia. Il Manju® è disponibile in diversi formati e confezioni, proprio per venire incontro alle esigenze delle persone che gestiscono in maniera consapevole la loro vita quotidiana. Cambia la confezione, ma il contenuto è sempre lo stesso: Manju® – le “gocce della lunga vita.”

#### manju nella bottiglia pet

- Può essere assunto per un periodo prolungato.
- Dose consigliata: 10 - 30 ml al giorno.
- Ideale da aggiungere all'acqua, al tè, ai succhi, al riso bollito, ai piatti di verdura, alle zuppe, ecc.
- Al termine della fermentazione e maturazione con Microrganismi Effettivi® EM il Manju è un liquido pressoché incolore e inodore, simile all'acqua, perciò non altera il sapore di cibi e bevande.
- Salvaguardia dell'ambiente con l'uso delle bottiglie di PET riciclabili.
- Una volta aperte, le bottiglie vanno conservate al fresco e al buio, ma non nel frigorifero.

#### manju in bustine monodose

(30 bustine da 10 ml)

- Piccole confezioni pratiche con la dose standard giornaliera raccomandata di 10 ml.
- Nella confezione a tenuta d'aria, il Manju si conserva anche a temperatura ambiente.
- In questo modo le dosi necessarie possono essere portate ovunque ed essere utilizzate fresche in ogni momento, senza misurini e senza la necessità di trasferire il prodotto in altri contenitori.

# Sale marino Manju®

Come nasce il sale Manju®. Prelevando l'acqua marina del Pacifico, trattando l'acqua salata con la tecnologia EM, riscaldando ed ispessendo la soluzione salina, cuocendo la massa di sale, frantumando meccanicamente i blocchi di sale e selezionando il sale, effettuando il controllo qualità e il confezionamento.

Il sale della vita dai flutti dell'Oceano Pacifico.

Il sale Manju® è un pregiato sale marino ricco di sostanze minerali con qualità anti-ossidanti e rigenerative che viene prodotto secondo un procedimento appositamente sviluppato sulla base della tecnologia EM e con l'aggiunta di Manju®.

il prezioso tesoro del mare. Il sale Manju ha origini naturali ed è completamente privo di additivi chimici artificiali. L'acqua marina utilizzata viene estratta dall'oceano durante l'alta marea di luna piena di fronte alla costa nord-orientale di Okinawa e quindi trasformata attraverso un complesso processo. Nasce così un sale pregiatissimo ad uso alimentare, basato sulle qualità delle acque profonde dell'oceano e contenente esclusivamente sostanze minerali e oligoelementi utili in un rapporto equilibrato.

pura questione di gusto. Il sale Manju è raccomandabile come pregiato ingrediente di una dieta bilanciata in cucina e in tavola. Come alimento a supporto del benessere è particolarmente efficace se assunto insieme al Manju. Per un'alimentazione equilibrata delle persone adulte sane sono consigliabili 0,5 - 1 g di sale Manju al giorno (mezza punta di coltello).

principali sostanze contenute  
Contenuto per 100 g:

Sodio	40,0 g	Ferro	0,00320 g
Magnesio	1,8 g	Zinco	0,00069 g
Calcio	1,6 g	Nichel	0,00037 g
Potassio	0,7 g	Cromo	0,00030 g
		Rame	0,00017 g
		Titanio	0,00017 g
		Manganese	0,00014 g
		Cobalto	0,00004 g



Il Vostro contatto diretto con il benessere :

Multikraft Produktions- und HandelsgmbH  
Sulzbach 17, 4632 Pichl bei Wels, Austria  
Telefon: +43-7247-50250-100, office@manju.at  
[www.manju.at](http://www.manju.at)

Distributore:

**EM-ITALY PIANETA MICROBI**  
[www.em-italy.com](http://www.em-italy.com)