



Tut natürlich gut.



**KCRT Ralf Kalsow**

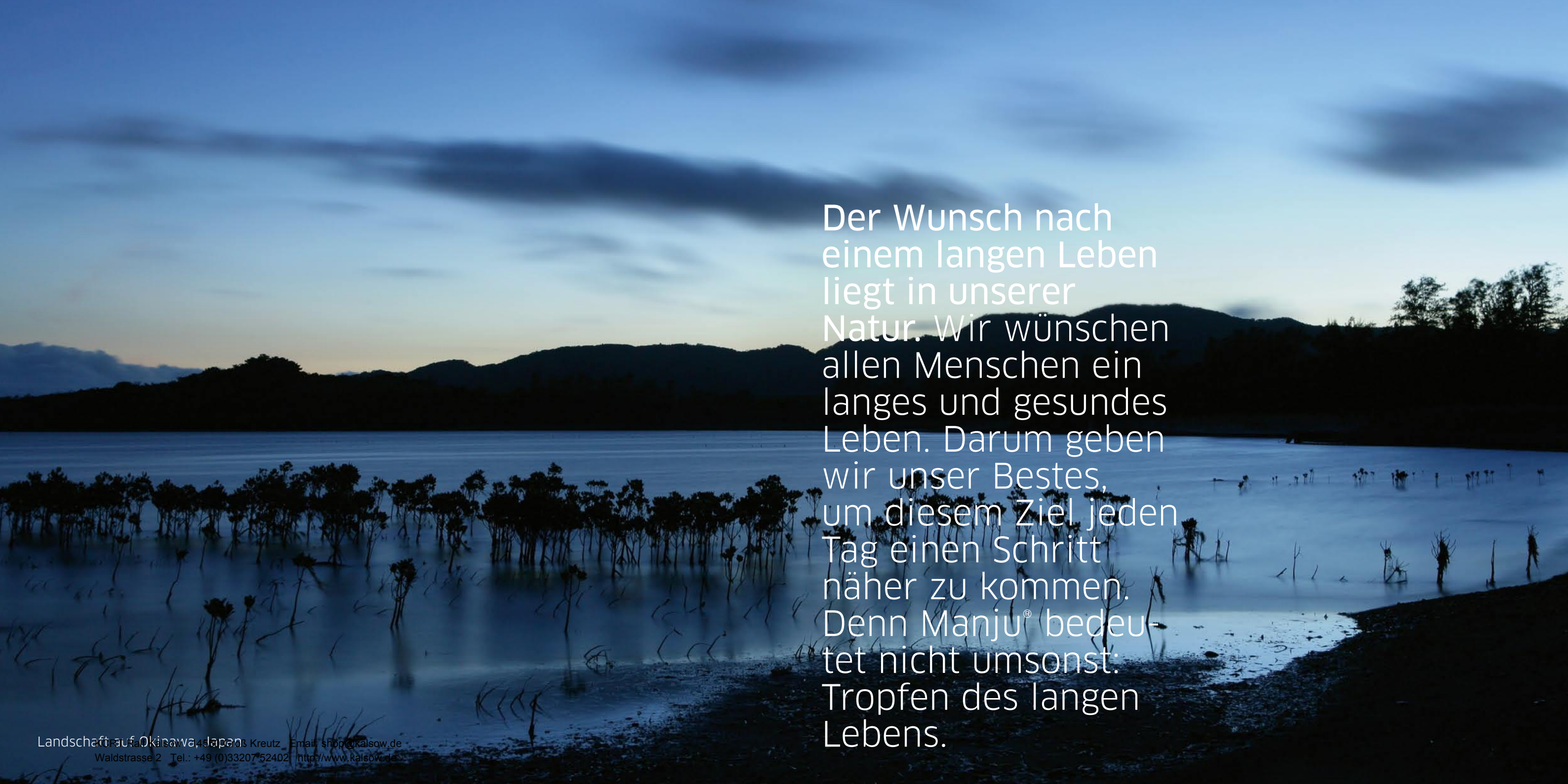
Waldstrasse 2

14550 Groß Kreutz

Tel.: +49 (0)33207 52402

Shop: [www.kalsow.de](http://www.kalsow.de)

Email: [shop@kalsow.de](mailto:shop@kalsow.de)



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 EM-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 EM-Effektiven® Mikroorganismen gewonnen. Diese geben Manju seine einzigartigen Qualitäten mit der ganzen Kraft der Natur.

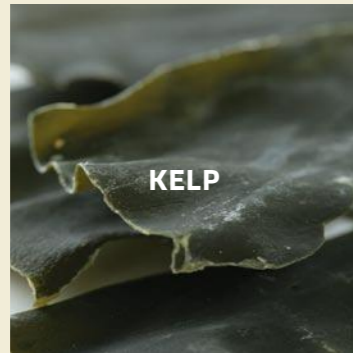
\* EM-Effektive® Mikroorganismen ist eine flüssige Mikrobemischung, die unter anderem Laktobakterien und Hefepilze enthält.



NATURREIS



GRÜNE PAPAYA



KELP



REISKLEIE

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  $\beta$ -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 EM-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 EM-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 mit Manju<sup>®</sup> stärken Sie Ihr Immunsystem mit der ganzen Kraft der Natur. Die Tropfen des langen Lebens lassen sich vielfältig verwenden, ganz gleich ob in Ihrem Lieblingsgetränk oder in gekochten Speisen. Manju<sup>®</sup> 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, wertet ein Teelöffel Manju auf 3 Tassen Reis Ihre 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.

**MANJU MACHT IMMER EINE GUTE FIGUR.**

Manju ist kalorienfrei und enthält eine ausgewogene Mischung an wertvollen Inhaltsstoffen pflanzlicher Natur sowie wichtige Mineralstoffe und bioaktive Substanzen.

**ZUTATEN:** Naturreis, grüne Papaya, Kelp, Reiskleie.  
Nährwert (pro 100 ml):

Brennwert	0 kJ/0 kcal
Kohlenhydrate	0 mg
Eiweiß	0 mg
Fett	0 mg
Natrium	6 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 EM-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.

# 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®-Salz ist ein mineralstoffreiches, hochwertiges Meersalz mit antioxidativen 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-Salz 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 Speisesalz, das auf den Qualitäten des ozeanischen Tiefenwassers basiert und ausschließlich nützliche Mineralstoffe und Spurenelemente in einem ausgewogenen Verhältnis enthält.

**REINE GESCHMACKSSACHE.** Manju-Salz empfiehlt sich als wertvoller Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung in der Küche und am Esstisch. Als Lebensmittel zur Unterstützung der Gesundheit ist es besonders wirkungsvoll, wenn es zusammen mit Manju eingenommen wird. Bei gesunden Erwachsenen sind täglich 0,5 - 1 g Manju-Salz (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 bei Wels, Austria  
Telefon: +43-7247-50250-100, office@manju.at  
www.manju.at



**KCRT Ralf Kalsow**

Waldstrasse 2  
14550 Groß Kreuzt

- Beratung Dampflege
- Beratung Nährstoffe
- Beratung Mineralien
- Biologische Reinigung
  
- Haushalt, Garten und Tiere
- Zusatzfutter Pferde, Hunde
- Wasserbehandlung
- Fermenter EMA Herstellung