

# IHRE DARMFLORA WIRD SIE LIEBEN: DIE FERMENTIERTE GRÜNE PFLAUME!

NUTZEN SIE DIE POSITIVE WIRKUNG DER JAHRHUNDERTEALTEN TRADITION DES FERMENTIERENS. DIESE SÜSS-SÄUERLICHE PALMFRUCHT ENTFALDET EIN BREITES SPEKTRUM NATÜRLICHER MIKROORGANISMEN!

## HERKUNFT & QUALITÄT

Unsere auf Hügeln meist wildwachsende grüne Pflaume gedeiht auf rötlicher, säurearmer und mineralstoffreicher Erde in einem ausgewiesenen Naturschutzgebiet entlang des subtropischen Breitengrades Taiwan und Hongkong. Sie wird von Landwirten liebevoll von Hand geerntet. Seit 1.500 Jahren wird diese Frucht als fermentiertes Lebensmittel hochgeschätzt. Die Pflanze reagiert äußerst sensibel auf Umweltgifte, was uns die Sicherheit gibt, ein Lebensmittel erster Güte anbieten zu können.

## WIRKUNG

Share-Original® ist ein wahres Kraftpaket voller Enzyme, probiotischer Mikroorganismen und Vitamine, die unseren Körper mit wertvollen Darmbakterien versorgen und zu einem gesunden Darm-Milieu beitragen können. Ein intaktes Mikrobiom gilt als Schlüssel für eine gesunde Verdauung, mehr Wohlbefinden, Vitalität und guter Laune.



Die frisch geernteten Pflaumen werden mindestens acht Monate in luftdicht verschlossenen Holzbottichen im Erdreich fermentiert. Anschließend werden sie in der Sonne getrocknet bis die ideale Restfeuchte von ca. 30 % erreicht ist. Also weder erhitzt noch im



Reifeprozess beschleunigt und danach mit einem bewährten, patentierten Kräutermantel versehen. In der unter Schutzgasatmosphäre erzeugten Einzelverpackung findet eine weitere Fermentierung statt. Es wurde darauf Wert gelegt, dass die Verpackung biologisch abbaubar ist.

Die Doppelfermentierung, das Herstellungs-Reifeverfahren und die Rezeptur sind patentgeschützt. Die Produktion ist ISO zertifiziert, jede Charge ist von einem unabhängigen internationalen Institut überprüft und zertifiziert.

### **SO EINFACH – SO LECKER – SO REGULIEREND!**

Die Share-Original® fermentierte Frucht ist weder eine Nahrungsergänzung, noch Medizin, sondern ein Lebensmittel in Rohkostqualität, GMO-frei, rein pflanzlich und vegan. Frei von Konservierungsmitteln, sonstigen chemischen Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern.



### **BERATUNG UND VERKAUF**

**Uta Wolf | Marco-Polo-Weg 4 | D-70439 Stuttgart**  
**Tel. (07 11) 67 31 65 41**  
**[www.physio-wolf-stuttgart.de](http://www.physio-wolf-stuttgart.de)**