



Warum sieht jede ShareOriginal® Frucht anders aus?

Diese Frage hören wir oft – und sie ist absolut berechtigt. Denn wer ShareOriginal® kennt, weiß: **Keine Frucht gleicht der anderen.** Doch genau darin liegt ihr besonderer Reiz – und ihre Echtheit.

ShareOriginal® – fermentierte japanische Aprikose – ist ein reines Naturprodukt. Ein Produkt, das lebt, sich verändert, und mit jeder Charge ein neues Kapitel seiner Geschichte erzählt.

Was macht die Unterschiede aus?

- **Natürliche Vielfalt:** ShareOriginal® stammt aus verschiedenen „Untersorten“ der Frucht – manche sind zart und weich, andere fester und leicht knusprig.
- **Erntezeit & Charge:** Je nach Zeitpunkt der Ernte und Produktionscharge variiert die Textur und das Aussehen.
- **Natürliche Trocknung:** Die Früchte werden nach der Fermentierung bei Umgebungstemperatur getrocknet. Liegt diese unter 25 °C, tritt vermehrt natürlicher Fruchtzucker an die Oberfläche.
- **Jahreszeitliche Lagerung:** Auch die Art der Lagerung – je nach Jahreszeit – beeinflusst die äußere Erscheinung der Frucht.

Das Ergebnis: Jede Frucht ist ein Unikat. Ob tiefbraun und leicht feucht, hellbraun und trocken, mit sichtbaren Zuckerkristallen oder mit einem feinen, grünlichen Schimmer – jede Frucht zeigt ihre ganz eigene Persönlichkeit.

Was alle gemeinsam haben? Die konsequente Qualität. Jede einzelne Charge wird regelmäßig durch unabhängige internationale Institute geprüft – für höchste Sicherheit und Vertrauen.

ShareOriginal® ist mehr als ein Produkt. Es ist ein Erlebnis – natürlich, lebendig und unverwechselbar.

