garima

感谢扫码！一起来看看您的喜马拉雅喜来芝树脂是如何制成的：

您的产品之旅



我们勇敢的英雄们
从高耸的悬崖上采集喜来芝原石

产地

尼泊尔 卡尔纳利

海拔

3000 米

生产

地点

巴德岗 苏里亚比纳亚克工厂



向我们的生产团队问声好！



包装

地点

巴德岗 苏里亚比纳亚克工厂

从卡尔纳利之巅，到您手中

我们的每一罐、每一克产品，都源自喜马拉雅山脉卡尔纳利地区的高处。通过直接向当地采集者和生产者采购，我们在经济机会有限的偏远山区社区创造可持续的收入来源。

当您选择我们，您不仅仅是在购买一件产品。您正在帮助传承古老的智慧，支持偏远的喜马拉雅社区，并共同创造一个经济机遇与环境保护携手共进的未来。



多尔帕 赛焦尔村

每件产品背后都有一个故事

在卡尔纳利偏远地区寻找最上乘喜马拉雅喜来芝的探访途中，我们来到了多尔帕的赛焦尔村。我们的旅程始于寻找大自然最稀有的珍宝之一，但给我们留下最深刻印象的，却是沿途遇见的人们。他们的坚韧、谦逊以及与群山之间始终如一的联系，展现了一种由世代奉献和对自然的敬畏所塑造的生活方式。

如今，赛焦尔村的插画出现在每一件 Garima 包装上，以致敬那段难忘的经历。它颂扬喜马拉雅的精神、当地社区坚韧不拔的力量，以及不断激励我们前行的永恒价值。对我们而言，真正的奢华不仅在于稀有，更在于赋予每件作品意义的故事、传统与匠心。

从高山到罐中

时光淬炼，传统精制



01

源起之处

在海拔 3,500 米以上的卡尔纳利西部偏远悬崖上，我们精心采集喜马拉雅喜来芝。经验丰富的采集者借助绳索和传统技艺，从喜马拉雅最难以抵达的地带采集原始树脂。

02

运往我们的工坊

采集完成后，喜来芝原料先经过人工精心分拣，再运往我们位于巴德岗苏里亚比纳亚克的工坊。



03

阿育吠陀净化

我们不急于求成，而是让时间来完成工作。喜来芝原料在食品级不锈钢容器中以纯净水浸泡数周，每天轻轻搅拌，使其逐渐溶解，同时与天然杂质分离。随后将混合物完全静置，让沙子、石块和其他较重的颗粒沉淀到底部，再小心收集纯化后的提取液。

04

世代相传的柴火熬制

提取液在传统铁锅中用柴火慢慢加热，温度严格控制在 30–90°C 之间，让水分逐渐蒸发，直至只剩下浓郁、浓缩的树脂。

05

手工过滤

树脂冷却后，以细布手工反复过滤。这是一个简单却需要耐心的过程，每一轮都能去除一层天然杂质，同时保留树脂本身。

06

遵循阿育吠陀传统

纯化完成后，树脂按照传统阿育吠陀方法进行炮制，加入三果（Triphala）、旱莲草（Bhringraj）和牛奶（Amrit Karan），作为这一历史悠久工艺的一部分。传统上，这些成分在净化过程中用于帮助精制树脂、中和重金属、缓和其天然苦味，并完成最终制备。

07

送达您手中之前

每批产品包装前，我们都会进行喜马拉雅传统医者沿用的火焰测试，作为最后一道质量检验。随后送往实验室检测，以验证其纯度、安全性和品质。

08

从高山到罐中

从偏远的喜马拉雅悬崖到您手中的这一罐，每一批产品都遵循同样的路径——用心采集，耐心纯化，并以世代传承的方法精心制备。我们相信，过程与产品同样重要。



关注我们的社交媒体

@garimaorganics_

TikTok @garimaorganics

@Garima Organics