garima

MERCI D'AVOIR SCANNÉ ! VOICI COMMENT VOTRE RÉSINE DE SHILAJIT DE L'HIMALAYA A ÉTÉ FABRIQUÉE :

Le voyage de votre produit

Origine

Karnali, Népal

Altitude

3000 mètres



Nos courageux héros qui extraient les roches brutes de shilajit des hautes falaises

Fabrication

Lieu

Site de Suryabinayak, Bhaktapur



Dites bonjour à notre équipe de fabrication !



Conditionnement

Lieu

Site de Suryabinayak, Bhaktapur

Des hauteurs du Karnali jusqu'à vous

Chaque pot et chaque gramme commencent leur histoire au cœur de l'Himalaya, dans la région du Karnali. En nous approvisionnant directement auprès des cueilleurs et producteurs locaux, nous contribuons à créer des revenus durables dans des communautés de montagne isolées, où les perspectives économiques sont limitées.

En nous choisissant, vous n'achetez pas simplement un produit. Vous contribuez à préserver un savoir ancestral, à soutenir des communautés himalayennes isolées et à bâtir un avenir où les opportunités économiques et la préservation de l'environnement progressent ensemble.



Village de Saijol, Dolpa

Une histoire derrière chaque produit

Lors de nos expéditions à travers les paysages reculés du Karnali, à la recherche du meilleur shilajit de l'Himalaya, nous avons découvert le village de Saijol, dans le Dolpa. Si notre voyage a commencé par la quête de l'un des trésors les plus rares de la nature, ce sont les personnes rencontrées en chemin qui nous ont le plus marqués. Leur résilience, leur humilité et leur lien indéfectible avec les montagnes reflétaient un mode de vie façonné par des générations de dévouement et de respect envers la nature.
L'illustration de Saijol figure désormais sur chaque emballage Garima, en hommage à cette expérience inoubliable. Elle célèbre l'esprit de l'Himalaya, la force durable de ses communautés et les valeurs intemporelles qui continuent d'inspirer notre parcours. Pour nous, le vrai luxe ne se définit pas seulement par la rareté, mais par les histoires, les traditions et le savoir-faire qui donnent tout son sens à chaque création.

De la montagne au pot

Façonné par le temps, affiné par la tradition



01

Là où tout commence

À plus de 3 500 mètres d'altitude, notre shilajit de l'Himalaya est récolté avec soin sur les falaises isolées de l'ouest du Karnali. À l'aide de cordes et de techniques traditionnelles, nos récolteurs expérimentés recueillent la résine brute sur certains des terrains les plus inaccessibles de l'Himalaya.

02

Le voyage jusqu'à notre atelier

Une fois récolté, le shilajit brut est soigneusement trié à la main avant d'être acheminé vers notre atelier de Suryabinayak, à Bhaktapur.



03

Purification ayurvédique

Plutôt que de précipiter le processus, nous laissons le temps faire son œuvre. Le shilajit brut trempe plusieurs semaines dans de l'eau purifiée, dans des cuves en inox de qualité alimentaire, et il est délicatement remué chaque jour. Il se dissout ainsi peu à peu tout en se séparant de ses impuretés naturelles. Le mélange est ensuite laissé au repos complet afin que le sable, les pierres et les autres particules lourdes se déposent au fond, avant que l'extrait purifié ne soit soigneusement recueilli.

04

Au feu, comme depuis des générations

L'extrait est chauffé lentement sur un feu de bois, dans un récipient traditionnel en fer. La température est soigneusement maintenue entre 30 et 90 °C, ce qui permet à l'eau de s'évaporer progressivement jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une résine riche et concentrée.

05

Filtré à la main

On laisse refroidir la résine avant de la filtrer à la main à travers un tissu fin, encore et encore. C'est un processus simple qui demande de la patience, mais chaque passage élimine une nouvelle couche d'impuretés naturelles tout en préservant la résine elle-même.

06

Dans le respect de la tradition ayurvédique

Une fois purifiée, la résine est préparée selon les méthodes ayurvédiques traditionnelles. Le triphala, le bhringraj et le lait de vache (Amrit Karan) sont intégrés à ce procédé ancestral. Traditionnellement, ces ingrédients sont utilisés lors de la purification pour affiner la résine, neutraliser les métaux lourds, adoucir son amertume naturelle et parachever la préparation.

07

Avant qu'il ne vous parvienne

Avant le conditionnement de chaque lot, nous réalisons un test au feu traditionnel, utilisé par les praticiens de l'Himalaya, en guise de contrôle qualité final. Le lot est ensuite envoyé en laboratoire afin de vérifier sa pureté, sa sécurité et sa qualité.

08

De la montagne au pot

D'une falaise reculée de l'Himalaya jusqu'au pot que vous tenez entre vos mains, chaque lot suit le même chemin : récolté avec soin, purifié avec patience et préparé selon des méthodes transmises depuis des générations. Nous pensons que le processus compte tout autant que le produit.



Suivez-nous sur les réseaux

@garimaorganics_

TikTok @garimaorganics

@Garima Organics