garima

¡GRACIAS POR ESCANEAR! ASÍ SE ELABORÓ TU RESINA DE SHILAJIT DEL HIMALAYA:

El viaje de tu producto

Origen

Karnali, Nepal

Altitud

3000 metros



Nuestros valientes héroes que extraen rocas de shilajit en bruto de los altos acantilados

Fabricación

Ubicación

Planta de Suryabinayak, Bhaktapur



¡Saluda a nuestro equipo de fabricación!



Envasado

Ubicación

Planta de Suryabinayak, Bhaktapur

De las alturas de Karnali, para ti

Cada frasco y cada gramo comienzan en lo alto del Himalaya, en Karnali. Al abastecernos directamente de recolectores y productores locales, ayudamos a crear oportunidades de ingresos sostenibles en comunidades de montaña remotas, donde las opciones económicas son limitadas.

Cuando nos eliges, no solo compras un producto. Ayudas a preservar conocimientos ancestrales, apoyas a comunidades remotas del Himalaya y contribuyes a un futuro en el que las oportunidades económicas y el cuidado del medio ambiente crecen de la mano.



Aldea de Saijol, Dolpa

Una historia detrás de cada producto

Durante nuestras expediciones por los remotos paisajes de Karnali en busca del mejor shilajit del Himalaya, llegamos a la aldea de Saijol, en Dolpa. Aunque nuestro viaje comenzó con la búsqueda de uno de los tesoros más raros de la naturaleza, fueron las personas que conocimos en el camino las que nos dejaron la huella más profunda. Su resiliencia, su humildad y su inquebrantable conexión con las montañas reflejaban una forma de vida moldeada por generaciones de dedicación y respeto por la naturaleza.

Hoy, la ilustración de Saijol aparece en cada envase de Garima como homenaje a esa experiencia inolvidable. Celebra el espíritu del Himalaya, la fortaleza perdurable de sus comunidades y los valores atemporales que siguen inspirando nuestro camino. Para nosotros, el verdadero lujo no se define solo por la rareza, sino por las historias, las tradiciones y la artesanía que dan sentido a cada creación.

De la montaña al frasco

Forjado por el tiempo, refinado por la tradición



01

Donde todo comienza

A más de 3500 metros de altitud, nuestro shilajit del Himalaya se recolecta cuidadosamente en los remotos acantilados del oeste de Karnali. Con cuerdas y técnicas tradicionales, nuestros experimentados recolectores extraen la resina en bruto de algunos de los terrenos más inaccesibles del Himalaya.

02

El viaje a nuestro taller

Una vez recolectado, el shilajit en bruto se clasifica cuidadosamente a mano antes de emprender su viaje a nuestro taller en Suryabinayak, Bhaktapur.



03

Purificación ayurvédica

En lugar de apresurar el proceso, dejamos que el tiempo haga su trabajo. El shilajit en bruto se remoja en agua purificada durante varias semanas en recipientes de acero inoxidable de grado alimentario y se remueve suavemente cada día. Así se disuelve poco a poco mientras se separa de las impurezas naturales. Después, la mezcla se deja en reposo total para que la arena, las piedras y otras partículas pesadas se asienten en el fondo, antes de recoger con cuidado el extracto purificado.

04

Al fuego, como durante generaciones

El extracto se calienta lentamente sobre fuego de leña en una vasija tradicional de hierro. La temperatura se controla cuidadosamente entre 30 y 90 °C, lo que permite que el agua se evapore poco a poco hasta que solo queda una resina rica y concentrada.

05

Filtrado a mano

Se deja enfriar la resina antes de filtrarla a mano a través de una tela fina, una y otra vez. Es un proceso sencillo que requiere paciencia, pero cada pasada elimina otra capa de impurezas naturales y preserva la propia resina.

06

Siguiendo la tradición ayurvédica

Una vez purificada, la resina se prepara según los métodos ayurvédicos tradicionales. Como parte de este proceso consagrado por el tiempo, se incorporan triphala, bhringraj y leche de vaca (Amrit Karan). Tradicionalmente, estos ingredientes se utilizan durante la purificación para ayudar a refinar la resina, neutralizar los metales pesados, suavizar su amargor natural y completar la preparación final.

07

Antes de llegar a ti

Antes de envasar cada lote, realizamos una prueba de fuego tradicional, utilizada por los practicantes del Himalaya, como control de calidad final. Después se envía a un laboratorio para verificar su pureza, seguridad y calidad.

08

De la montaña al frasco

Desde un remoto acantilado del Himalaya hasta el frasco en tus manos, cada lote sigue el mismo camino: recolectado con cuidado, purificado con paciencia y preparado con métodos que han perdurado durante generaciones. Creemos que el proceso importa tanto como el producto.



Síguenos en redes sociales

@garimaorganics_

TikTok @garimaorganics

@Garima Organics