



Conoce las propiedades del Ghee, la mantequilla purificada que consumen los famosos

Descripción

El Ghee, también conocido como “mantequilla purificada” u “oro líquido” es famoso en India por sus cualidades terapéuticas y en la alimentación. Esta antigua receta Hindú ya llegó a Chile, aquí, la forma más sana de consumir mantequilla, 100% libre de grasas trans, sal y lactosa.

Hace unos días, Mariana Loyola sorprendió con su cuerpo en la gala Sanfic. Delgada y linda, ¿la receta? como ella dijo, hace algunos años incorporó el Ghee a su dieta.

El Ghee, también conocido como “mantequilla purificada” u “oro líquido” es una antigua receta India y es parte de la dieta Hindú desde tiempos inmemoriales y es la única mantequilla que pueden consumir sin problemas personas con colesterol alto e intolerantes a la lactosa.

Entre los tratamientos para los que se puede utilizar el Ghee se encuentran:



Amma Ghee, de la tienda de la actriz Mariana Loyola.

Internamente:

- Trastornos digestivos como gastritis y úlceras.
- Elimina el exceso de bilis.
- Estreñimiento.
- Fiebre.
- Dolor de oídos.
- Dolor de cabeza.
- Proporciona fuerza al cuerpo.
- Aumenta la capacidad digestiva, el fuego digestivo, favoreciendo la absorción y asimilación de los alimentos
- Favorece y potencia la memoria, la inteligencia y la percepción. Es por lo tanto considerado un óptimo alimento para Majja Dhatu, la médula ósea y el sistema nervioso.
- Es útil durante el proceso de desintoxicación, para la anemia y los desórdenes de la sangre.
- Retarda el envejecimiento de los tejidos, considerado un antioxidante natural.
- Lubrica todas las articulaciones.

Externamente:

- Para desórdenes de piel como eccemas, erupciones cutáneas, alergias en la piel y quemaduras.
- Para desórdenes de los ojos, irritación, vista cansada y alergias.

En Chile, Mariana Loyola y su marido se han preocupado de preparar y vender este producto en su tienda Amma Ghee, en su sitio web (www.ammaghee.cl), destacan que este producto que “el Ghee es un alimento obtenido de la purificación de la mantequilla sin sal, mediante un proceso totalmente natural” y agragan que “es puro y se le considera un alimento superior con propiedades terapéuticas”. También destacan que “uno de sus principales usos es en la cocina. Resalta el sabor de las comidas e incrementa la absorción de nutrientes”.

El precio del Ghee va desde los \$1500 pesos sus bálsamos labiales, y desde los \$3500 a los \$20000 sus mantequillas, dependiendo del tamaño, la cantidad y variedad que compres.

Fecha de creación
septiembre 2015