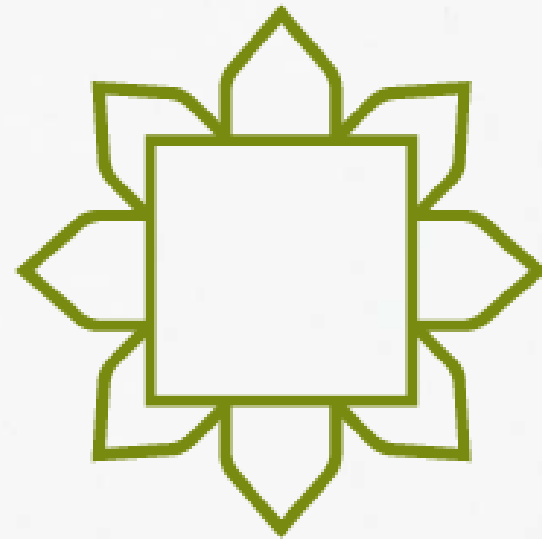


CATÁLOGO



DESDE 2008
Ayurfarma
Escuela Indoamericana de Ayurveda
Salud herbal

PRODUCTOS HERBOMINERALES
AYURVÉDICOS PARA LA VIDA

¡PROMOCIÓN DETOX!
HASTA 50% DSCTO
VÁLIDA SÓLO HASTA EL 31 DE OCTUBRE



TRAS CENDER



ES LA
IMPORTANTE

DE LAS FUENTES DE

VIDA

-Charaka Samhita-





“**ĀYURVEDA
DETOX**”

La ciencia de la Vida

Āyurveda recomienda y considera especialmente beneficiosa la desintoxicación en la primavera, por ser el momento en que la naturaleza rejuvenece.

Problemas como fatiga, sobrepeso, sistema inmunológico debilitado, cefalea, acidez, infecciones, se deben a los excesos: demasiada comida rápida, azúcar, alcohol, nicotina y estrés.

Una limpieza periódica puede cambiar la vida y es el obsequio más valioso que podemos ofrecernos actualmente, cuando estamos demasiado ocupados, intoxicados y abrumados por el estrés.








“CONTAMOS CON MEDICAMENTOS AYURVÉDICOS
100% ORGÁNICOS






CON NUESTRA EXCLUSIVA LÍNEA DE
FITOTERAPÉUTICOS HERBOMINERALES “



VENTAJAS DE UN DETOX EN CASA



-  Restaurar una sensación de calma en la mente y el sistema nervioso.
-  Fomentar la claridad y la base en las esferas mental, espiritual y emocional.
-  Nutre una sensación mejorada de energía, vitalidad y entusiasmo por la vida.
-  Apoyar el mantenimiento de un peso corporal saludable.
-  Restaura y mantiene ciclos de sueño equilibrados.

-  Promover la eliminación regular y equilibrada.
-  Recupere el estado natural de equilibrio de cada individuo.
-  Prepara los tejidos para una nutrición y rejuvenecimiento profundos.
-  Mejora la capacidad de los órganos de los sentidos.
-  Promueve salud óptima.



HEPÁTICO RASAYANA



Uso terapéutico: Combinan hierbas seleccionadas para restablecer la salud y la armonía. Especialmente para desintoxicar el hígado. Su eficacia está demostrada por 50 años de utilización, 172 estudios clínicos y 82 estudios sobre prevención y tratamiento de: la hepatitis viral, dolencias hepáticas derivadas del alcoholismo, cirrosis incipiente y las condiciones pre-cirróticas, pérdidas de apetito, malnutrición. Hepatotoxicidad provocada por las radiaciones y la quimioterapia

Ingredientes: Danhya, Barberry, Turmeric, Amla Vetasa, Kumari, shatavari, Guduchi, Amalaki, Dandelion, Bringaraj

VALOR OFICIAL
\$21.000

VALOR OFERTA
\$10.500

-TODOS SON EN FORMATO PULVERIZADOS 70 GRS-

PANCREÁTICO RASAYANA

Es una mezcla botánica de hierbas ayurvédicas tradicionales de la India actualmente disponible como un suplemento dietético para una detox y reducción de peso significativa, es efectivo en el mercado para rejuvenecer el páncreas y restablecerlo a una salud normal, mientras se revitaliza la energía totalmente. La mayoría de los pacientes ven resultados entre 30 y 90 días.

Ingredientes: Gurmar, Haridra, Marichi, Kumari, Shunti, Neem, Cayena, Trikatu, Karela.



VALOR OFICIAL
\$21.000

VALOR OFERTA
\$10.500



RAKTA RASAYANA

Fórmula de purificación y limpieza de la sangre. Las toxinas presentes en el tracto gastrointestinal se absorben en la sangre y se distribuyen por todo el cuerpo, es la causa básica de infecciones repetidas, hipertensión y otras condiciones circulatorias.

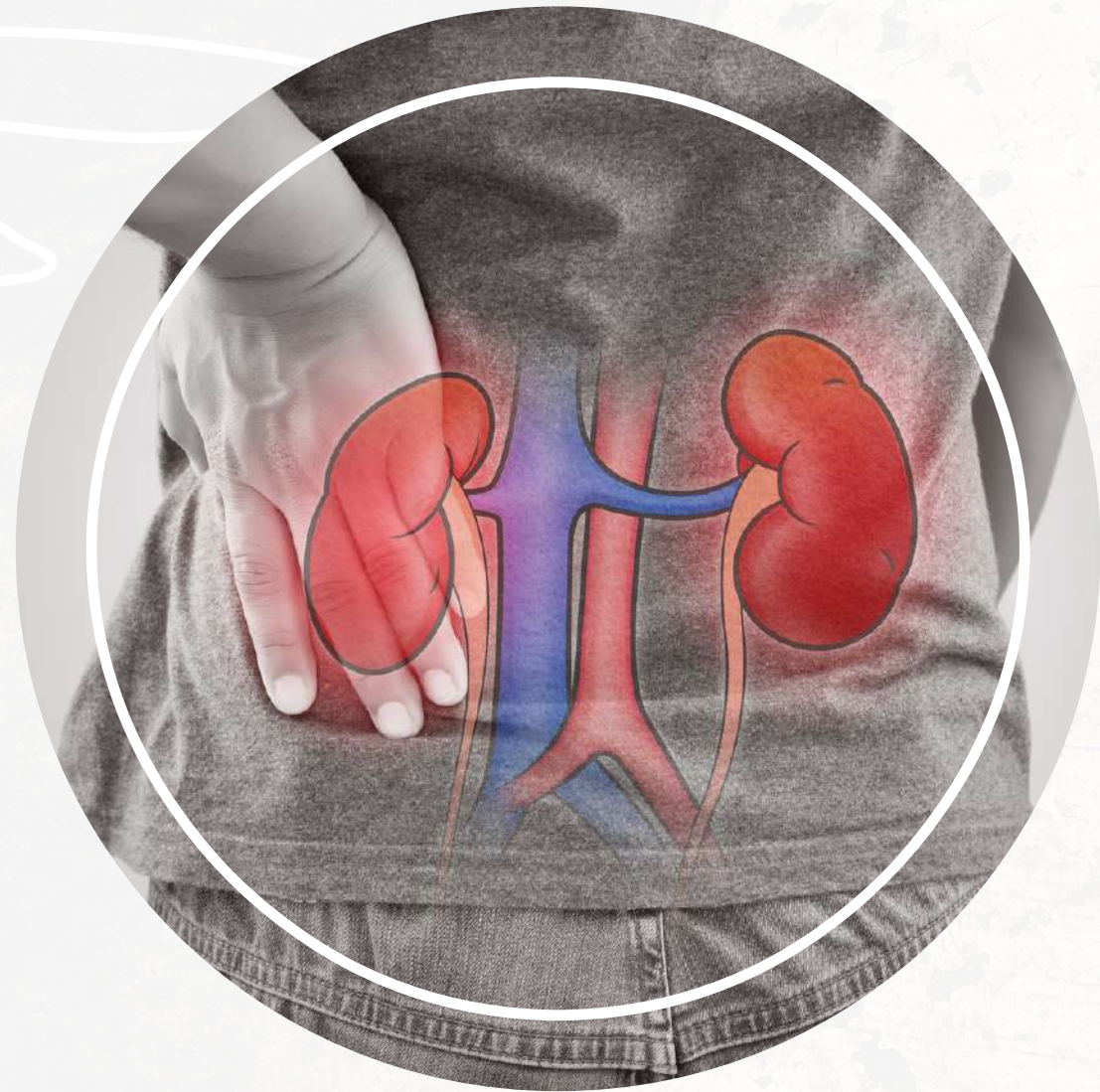
Incluye ataques repetidos de trastornos de la piel como urticaria, erupciones cutáneas, herpes, eczema, acné, sarna, leucoderma, picazón crónica o urticaria, casos de agrandamiento de hígado, adicciones a alcohol y drogas, trastornos del bazo y gota.

Ingredientes: Neem, Bhutrina, katuka, Sandal, Shunti, Kumari, Danhya, Bringaraj, Red Clower.

VALOR OFICIAL
\$21.000

VALOR OFERTA
\$10.500

RENAL RASAYANA



Uso terapéutico: Afecciones de los riñones. Ayuda a eliminar el Āma del tracto genitourinario. Se dirige a los canales genitourinarios para ayudar a eliminar las toxinas a través de la orina.

Ingredientes: Punarnava, Hapusha, Shatapuspa, Dhanya, Gokshura

VALOR OFICIAL
\$21.000

VALOR OFERTA
\$10.500

TRIPHALA RASAYANA



Uso terapéutico: Desintoxicante, limpia colon, purifica la sangre, reducción de algunos tipos de colesterol, reduce presión arterial, estimulante intestinal, fortalece y nutre los huesos, sistema nervioso y órganos reproductivos.

Ingredientes: Amalaki, Bibhitaki, Haritaki.

VALOR OFICIAL
\$21.000

VALOR OFERTA
\$10.500

CHYAWAN RASAYANA



Uso terapéutico: Es una formulación ayurvédica probada por el tiempo de varias hierbas ayurvédicas que ayudan a estimular el sistema inmunológico, protegiendo así al cuerpo de infecciones cotidianas como la tos y el resfriado, etc. Causadas por bacterias, virus, polvo y cambio climático. "Prevenir es mejor que curar", tener Chyawan Rasayan junto con un estilo de vida saludable, ejercicio regular y un buen sueño ayudará a aumentar su inmunidad.

Ingredientes: Jaṣṭīmadhu, Guduchi, Haritaki Astragalus, Equinacea entre otras

VALOR OFICIAL
\$21.000

VALOR OFERTA
\$10.500

BRAHMI



Ingredientes: **Nombre Común:** Centella asiática

Nombre Sánscrito: Brahmi, Aendri, Saravati.

Nombre Latin: Bacopa Monnieri

Rasa: Amargo, acre, dulce

Virya: Refrescante

Vipak: Dulce

Karma: Desintoxicante, nervino, rejuvenecedor

Indicaciones: Equilibra los tres doshas, pero sobre todo para sistema nervioso de Pitta agravado

VALOR OFICIAL
\$21.000

VALOR OFERTA
\$10.500

JASTIMADHU

Nombre Común: Regaliz

Nombre Sánscrito: jastimadhu, Yastimadhuka.

Vipak: Dulce

Doshas: Apacigua Vata y Pita

Indicaciones: Asma, bronquitis aguda, tos, artritis, reumatismo, úlcera gástrica, fortalece músculos y huesos, mejora la memoria.

Precauciones: Personas con hipertensión o desequilibrios al corazón.



VALOR OFICIAL
\$21.000

VALOR OFERTA
\$10.500



ANANTAMOOLA

Nombre Común: Zarzaparrilla India

Nombre Sánscrito: Anantamoola, Sariva

Nombre Latin: Hemidesmus Indicus

Rasa: Picante, Dulce

Virya: Refrescante

Vipak: Dulce

Doshas: PV-K 0 (Apacigua los 3 doshas)

Karma: Alterativa, Diurética, Antiespasmódica, antibacteriana, diaforético, laxante.

Indicaciones: Tos, indigestión, problemas urinarios, pérdida de apetito, mejora calidad y cantidad de espermatozoides.

Precauciones: Dosis altas pueden producir náuseas, vómitos o gastroenteritis.

Dosis: Infusión, decocción, polvo.

VALOR OFICIAL
\$21.000

VALOR OFERTA
\$10.500

TRIKATU

Nombre Sánscrito: Trikatu

Ingredientes: Pípper Nigrum, Pípper Longum y Shunti

Indicaciones: Asma, bronquitis, disentería, fiebre e insomnio, su administración promueve la secreción de fluidos digestivos, aumenta el apetito y está reportado que es útil en pacientes con desórdenes gástricos acompañados de síntomas clínicos de acloridia y hipocloridia.



VALOR OFICIAL
\$21.000

VALOR OFERTA
\$10.500



HARIDRA - CÚRCUMA

Nombre Latin: Cúrcuma Longa

Rasa: Amargo, astringente, Picante

Virya: Calorífico

Vipak: Picante

Doshas: K-PV+

Dhatus: Todos los tejidos

Karma: Estimulante, carminativa, alterativa, Vulneraria, Bactericida

Sistema: respiratorio, digestivo, circulatorio

Uso terapéutico: Indigestión, Mala Circulación, tos, amenorrea, faringitis, afecciones a la piel, diabetes, artritis, anemia, heridas.

Precauciones: ictericia aguda y hepatitis, embarazo, Pitta elevado.

VALOR OFICIAL
\$21.000

VALOR OFERTA
\$10.500

ISABGOL

Nombre Común: Isabgol- Psyllium Husk

Nombre Sánscrito: Isabgol

Nombre Latin: Plantago Ovata

Rasa: Dulce

Virya: Enfriante

Vipak: Dulce

Doshas: Apacigua V y P

Indicaciones: Diarrea, disentería, fiebre, reduce sangrado y dolor de hemorroides.



VALOR OFICIAL
\$21.000

VALOR OFERTA
\$10.500

DHANYA



Nombre Común: Cilantro, coliandro

Nombre Sánscrito: Dhanya

Nombre Latin: Coriandrum Sativum

Rasa: Amargo, Picante

Virya: Refrescante

Vipak: Picante

Doshas: PK-V 0

Karma: Alterativa, carminativa, diurética, espasmolítico, antimicrobial

VALOR OFICIAL
\$21.000

VALOR OFERTA
\$10.500

MANJISTHA



Nombre Común: Rubia india

Nombre Sánscrito: Manjisthta, Samanga

Nombre Latin: Rubia Cordifolia

Rasa: Amargo, dulce, picante

Virya: Calorífico

Vipak: Picante

Doshas: PK-V+

Karma: Alterativa, hemostática, emenagoga, diurética, tónico, antiséptico, hidratante, analgésico.

Indicaciones: Afectados por Pitiriasis Versicolor, reumatismo, antiarrugas, fiebre, afecciones de la piel, purificador de la sangre.

VALOR OFICIAL
\$21.000

VALOR OFERTA
\$10.500



VIDANGA

Nombre Sánscrito: Vidanga, Vayavidanga, Tangula.

Nombre Latin: Embelia Ribes

Rasa: Picante, amargo

Virya: Calorífico

Vipak: Picante

Doshas: Apacigua K y V

Karma: Antihelmíntico, astringente, carminativo alterativo, estimulante, antibacteriana, antiestrogénico.

Indicaciones: Eficaz en tratamientos de ascariasis, afecciones del pecho y la piel, afecciones infecciosas, helmintiasis, tiña, dermatosis crónica.

VALOR OFICIAL
\$21.000

VALOR OFERTA
\$10.500

GUDUCHI



Nombre Sánscrito: Guduchi

Nombre Latin: Tinospora Cordifolia

Rasa: Astringente, amargo

Virya: Calorífico

Vipak: Dulce

Karma: Antibacterial, antialérgico, analgésico, antioxidante, antidiabético, antiinflamatorio, antipirético, hipoglicémico.

VALOR OFICIAL
\$21.000

VALOR OFERTA
\$10.500

GULAB SHATAPATRI



Nombre Común: Rosa damasera
Nombre Sánscrito: Gulab Shatapatri
Nombre Latin: Rosa Pérsica
Rasa: Astringente, amargo
Virya: Calorífico
Vipak: Dulce

Karma: Antibacterial, antialérgico, analgésico, antioxidante, antidiabético, antiinflamatorio, antipirético, hipoglicémico.

VALOR OFICIAL
\$21.000

VALOR OFERTA
\$10.500

ERANDA OIL

Nombre botánico: Ricinus communis

Eranda oil se utiliza desde la antigüedad para curar trastornos como el reumatismo, la infestación de gusanos, amebas, salmonella, el estreñimiento severo y los trastornos abdominales.

Presentación: 200 ml



VALOR OFICIAL
\$21.000

VALOR OFERTA
\$10.500



DESINTOXÍCA-TÉ

Las especias se derivan de diversas partes de las flores de las plantas, de las frutas, de las hojas, de las semillas, de los rizomas, de las raíces, de los brotes e incluso de la corteza. India produce casi todas las especias, en gran parte debido a sus condiciones del clima que varían y del suelo.

El interés cada vez mayor en hierbas es una parte del movimiento hacia cambio en formas de vida. Este movimiento se basa en la creencia que las plantas tienen un potencial extenso para su uso como las características curativas.

TÉ RESTAURADOR

Ingredientes: Cáscara de limón, Shunti, Dalchene, Limón concentrado, Ela, Marichi, Lavanga, Pippali.

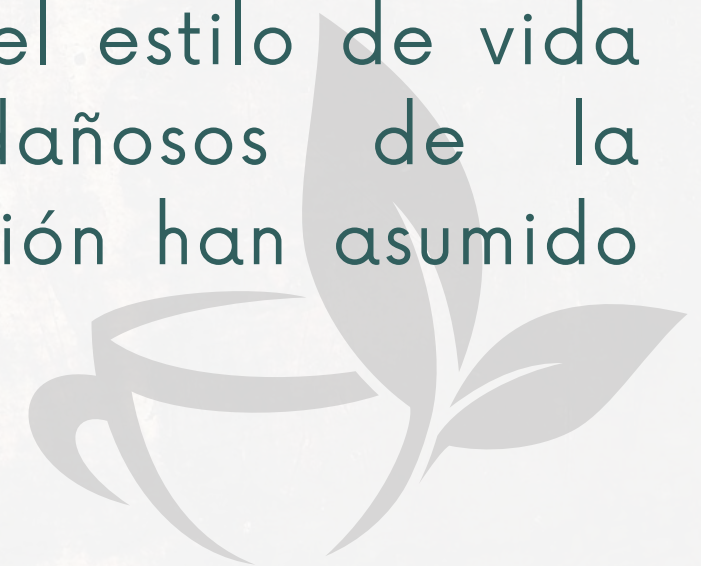
Posee una variedad de productos con base en especias que balancea la salud de manera natural.

Té Ayurvédico Restaurador está preparado con las hierbas indias más populares del mundo. Desempeña un papel crucial, especialmente en el estilo de vida moderno, cuando los efectos dañosos de la alimentación y de la sobre-medicación han asumido situaciones alarmantes



VALOR OFICIAL
\$15.000

VALOR OFERTA
\$7.500



TÉ KAPHA "ESTIMULANTE"

Ingredientes: Regaliz, Jengibre, Limón, Canela, Pimienta Negra, Clavos, Cúrcuma, Nuez moscada

Uso terapéutico: Dosha Kapha exaltado. Puede ser efectivos en casos como, Anorexia nerviosa, Somnolencia, Modorra, Sueño excesivo, Pesadez, Pereza, Sabor dulce, Salivación, Excesiva producción de mucus. Exceso de excreción del cuerpo, Pérdida de energía, Indigestión, Mucus en la garganta, aterosclerosis , Obesidad.

Puede adicionar en bebidas como: cidra de manzana, jugos de: aloe vera, albaricoque, zanahorias, cereza, uvas, mango, peras, durazno, ciruelas, vegetales mezclados, granada, leche de soya y todos los té fuertes, canela, clavo, eucaliptos, jengibre, menta, fresas y frambuesa.



VALOR OFICIAL
\$15.000

VALOR OFERTA
\$7.500



VALOR OFICIAL
\$15.000

VALOR OFERTA
\$7.500

TÉ VATA "CALMANTE"

Ingredientes: Regaliz, Jengibre, Hinojo, Canela, Coriandro, Comino, Fenogreco, entre otros.

Uso terapéutico: Puede ayudar en casos de dolor en los pies y muslos, calambres, ciática, diarrea, aumento de la peristalsis, artritis, rigidez en la espalda, dolores de la pelvis y abdominales. Taquicardia, tortícolis, ronquera, dolor de oídos, pérdida de la audición, Dolor de cabeza, vértigo, exaltación, temblor, bostezo, Hipo, delirio, insomnio, inestabilidad mental.

Puede adicionar en bebidas como:

Leche de almendras, cidra de manzana, jugos de: aloe vera, albaricoque, zanahoria, cereza, uvas, mango, naranja, papaya, piña, durazno, leche de arroz, jugos agrios, leche de soya.

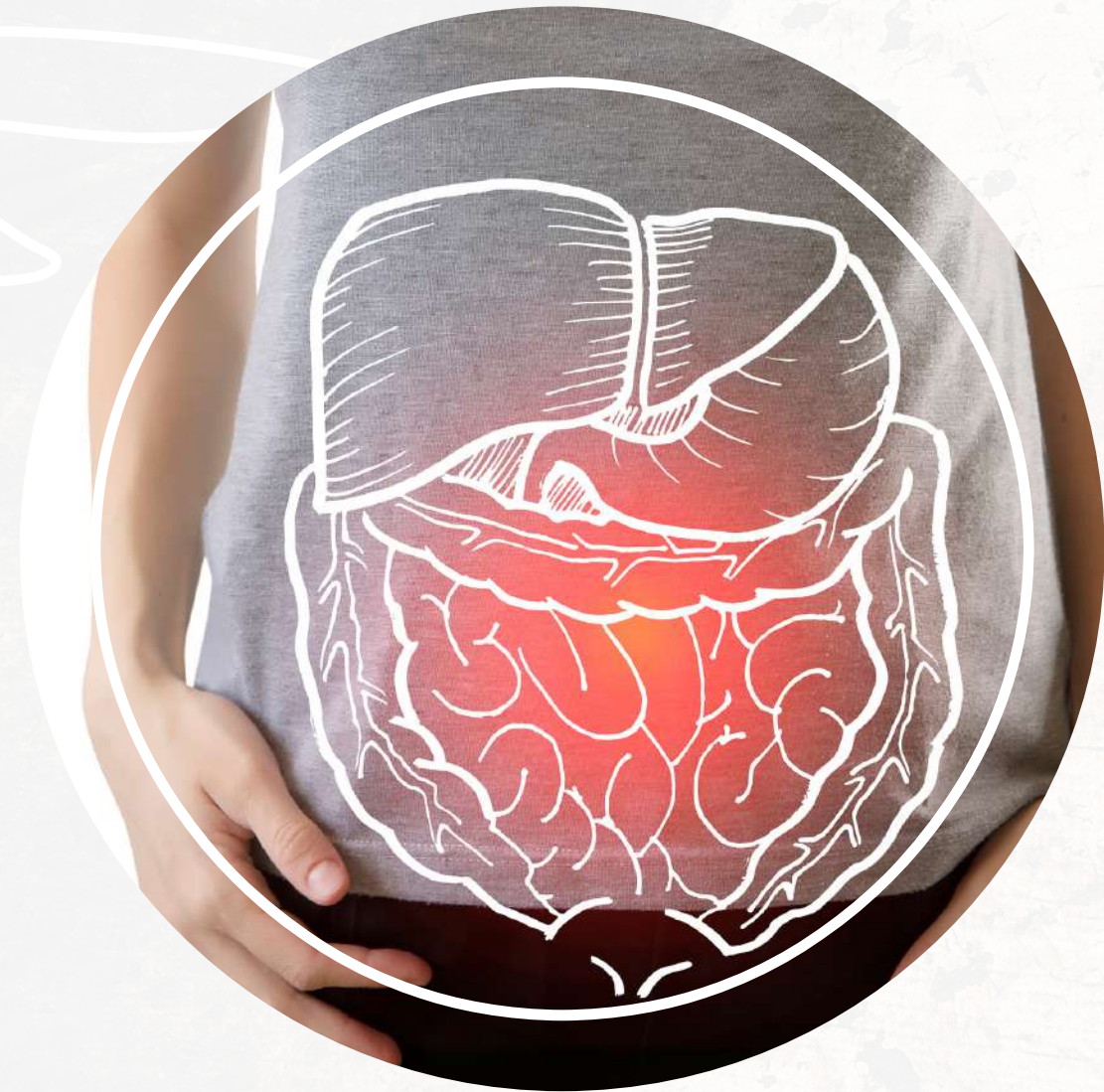
TE PITTA "DIGESTIVO"

Ingredientes: Regaliz, Anís, Pétalos De Rosa, Canela, Coriandro, Jengibre.

Beneficios: Puede ser efectivo en casos como, Eructo ácido, Sudoración excesiva, Mal olor en el cuerpo y en la boca, Resquebrajamiento doloroso del cuerpo, Retardo en el flujo sanguíneo, Músculo fatigado, Tendencia al sangramiento, Morados, Ictericia, Sabor amargo, Olor de sangre que sale de la boca, Sed excesiva, Estomatitis, Faringitis, Conjuntivitis.

Puede Adicionar en Bebidas como:

Leche de almendras, jugos de: ale vera, manzana, albaricoque, uvas, mango, peras, durazno, ciruelas, vegetales mezclados, granada, leche de soya con arroz.



VALOR OFICIAL
\$15.000

VALOR OFERTA
\$7.500



VALOR OFICIAL
\$15.000

VALOR OFERTA
\$7.500

TÉ UTSAHA "REVITALIZANTE"

Ingredientes: jengibre deshidratado, pimienta, cardamomo verde, canela, clavos, piparamul, enriquecido con azafrán puro entre otros.

Beneficios:

Excelente anti-oxidante, reduce el colesterol alto, remueve la acidez y la constipación elimina el estrés y la depresión, *altamente eficaz en el frío y la tos, tonifica el corazón.

Está preparado con las hierbas indias más populares, es la receta original del famoso Té Yogui que lo hiciera famoso el gran maestro Yogui Bhajan siendo un regalo de la naturaleza para la gente que desea conseguir salud en su estilo de vida cada día.

Puede utilizarse para enriquecer y resaltar el sabor de las comidas, como agregar gusto, sabor y el aroma a la repostería. Las especias incluso se utilizan como preservativos, afrodisíacos y en medicinas tradicionales. Las especias se derivan de diversas partes de las flores de las plantas, de las frutas, de las hojas, de las semillas, de los rizomas, de las raíces, de los brotes e incluso de la corteza.



GOURMET

CONDIMENTOS AYURVÉDICOS
PARA MESA Y COCINA.

Los pulverizados Gourmet se hacen de hierbas frescas que se han secado y molido como polvos muy finos para hacerlos fácilmente asimilados. Una variedad amplia de hierbas medicinales que pueden ser utilizados solos o en combinación.

Se pueden considerar algo así como los polvos de Curry, altamente especializados y mezclados para impartir características medicinales particulares al alimento.

Usos generales: sofreir en aceite de preferencia y agregar los alimentos. Ocupar en salsas y aderezos

VATA GOURMET

Ingredientes: - Una mezcla única de comino, jengibre, fenogreco, cúrcuma, azúcar moreno, sal y asafétida entre otros. Su sabor suave tiene la particularidad de calmarte y relajarte.

Agregue Vata gourmet a: Vegetales Espárragos, remolacha, repollo, coliflor, espinacas, cebollas y guisantes cocidos, zanahorias, cilantro, pepinos, rábano, anís, ajo, vainitas, chiles verdes, ajo porro, mostaza verde, quimbombó, aceitunas negras, nabo, batata, calabaza, tomates, berros y calabacín.



VALOR OFICIAL
\$15.000

VALOR OFERTA
\$7.500



PITTA GOURMET

Ingredientes: Mezcla de coriandro, hinojo, comino, azúcar moreno, cardamomo, jengibre, cúrcuma, canela y sal. Ligeramente dulce y aromática. Te refrescara mientras estimula tu paladar

Agregue Pitta gourmet a: Vegetales dulces y amargos, espárragos, brócoli, guisantes, repollos de bruselas, repollo, coliflor, vainitas, lechuga, hongos, cilantro, remolachas, ajo porro, calabaza, quimbombó, papas, calabacín. Evite los vegetales penetrantes como: remolachas y zanahorias crudas, berenjenas, ajos, cebollas, espinacas, rábanos, mostaza verde, aceitunas verdes, ají picante, y tomate



VALOR OFICIAL
\$15.000

VALOR OFERTA
\$7.500

KAPHA GOURMET

Ingredientes: Una mezcla picante de pimienta, jengibre, coriandro, cúrcuma, azúcar morena, sal, canela entre otros.

Agregue Kapha gourmet a: Vegetales Alcachofas, espárragos, remolachas, brócoli, repollos de Bruselas, repollo, zanahorias, coliflor, cilantro, rábano, berenjenas, anís, ajo, vainitas, chile verde, lechuga, hongos, ajo porro, calabaza, mostaza verde, nabos, pimientos dulces y picantes, cebolla, guisantes, perejil, frijoles germinados, maíz, papas, espinaca, tomates, berros y alfalfa papas, calabacín. Evite en los pepinos, aceitunas, papas, tomates crudos y calabacín.



VALOR OFICIAL
\$15.000

VALOR OFERTA
\$7.500



KIT AYURDETOX

PARA 21 DÍAS

ASESORÍA MÉDICA ADICIONAL

(TODOS NUESTROS PRODUCTOS SON FORMATO PULVERIZADOS 70 GRS)

- TRIPHALA RASAYANA
- RASAYANA HEPÁTICO
- CHYAWAN RASAYANA
- TRIKATU
- JASTIMADHU
- TÉ RESTAURADOR
- TÉ PITTA DIGESTIVO
- TÉ KAPHA ESTIMULANTE
- KAPHA GOURMET
- VATA GOURMET
- LIMPIA LENGUAS (REGALO)

VALOR OFICIAL

\$180.000

VALOR OFERTA

\$90.000

PASOS

FITOTERÁPICOS AYURVÉDICOS PARA DETOX 21 DÍAS

Los complementos nutricionales que te recomendamos a continuación son la base de esta depuración, no son incompatibles con ningún tratamiento, alopático, homeopático, etc...

Triphala: Toma 1/2 cdita en infusión antes de ir a la cama cada noche para limpiar y regular el intestino.

Rasayana Hepatico: Toma 1/2 cdita en infusión 1/2 h antes de comer y otra 1/2 hora antes de cenar para limpiar el hígado, la sangre, las glándulas sudoríparas y los sistemas de eliminación.

Chyawan Rasayana: Toma 1/2 cdita de este pulverizado herbal en infusión por la mañana en ayunas y otra por la tarde para eliminar toxinas, purificar y fortalecer los sistemas: urinario y reproductor.

DESPUÉS DE LOS 21 DÍAS:

Si después del Detox Ayurvédico tu fuego digestivo o eliminación no se han regulado del todo, te recomendamos que continúes con el **Trikatu** churna Toma 1/2 cdita de este pulverizado herbal en infusión por la mañana en ayunas y otra por la tarde dormir.

Una vez que el organismo está más limpio, debemos fortalecer nuestro sistema inmune con los antioxidantes como el **Té Restaurador**.

CONSEJOS PARA EL DETOX AYURVÉDICO DE VERANO

Un buen descanso es vital durante cualquier proceso de depuración: acuéstate antes de las 11 de la noche y levántate sobre las 7 de la mañana. **Ejercicio** suave como posturas de yoga o caminar a diario ayudan a eliminar toxinas. Es mejor evitar hacer grandes esfuerzos físicos, deportes fuertes o de competición. **Un masaje o auto-masaje ayurvédico** cada día es un regalo para el cuerpo, la mente y los sentidos. Los masajes son el complemento ideal durante los días de depuración para soltar no solo las impurezas a través de la piel, sino los desechos tóxicos a través de los órganos de eliminación.

Si necesitas estimular o reducir grasa o volumen es bueno hacer el masaje en seco Garshan con guantes de seda salvaje para tonificar, limpiar y nutrir la piel.

RECOMENDACIONES SOBRE DIETA PARA EL DETOX AYURVÉDICO DE VERANO

Mientras tu cuerpo está liberando toxinas, es recomendable comer ligero para ayudar con el proceso. Una compota de manzana con canela es una buena opción para el desayuno. En la cena lo ideal es tomar una sopa u otra comida ligera. Mantener un horario regular para las comidas nos ayuda a que el cuerpo se acostumbre a la rutina.

Se recomienda tomar comidas calientes, ligeras y cocinadas. Elige preferentemente comidas frescas y ecológicas en lugar de precocinadas, procesadas, envasadas o congeladas. Bebe diariamente unos 8 vasos de agua pura y preferiblemente filtrada. El agua caliente (puedes añadir jengibre), ayuda a disolver toxinas y facilita su flujo fuera del cuerpo. Puedes alternar el agua con las infusiones **Té Kapha "estimulante"** y **Té Pitta "digestivo"**.

Abstenerse de beber vino, cerveza y otras bebidas alcohólicas.

Evita comida pesada como: carne, sobras, fritos, grasas, pan blanco (trigo) o con levadura, pasteles, tartas y bollería, postres dulces, galletas y productos lácteos como nata, leche, queso, yogurt (excepto en lassi), ya que son difíciles de digerir. Con las comidas, puedes beber pequeñas cantidades de agua pura filtrada caliente o lassi para ayudar a la digestión. Evita las comidas o bebidas frías, apagan la digestión y generan más toxinas.

ALIMENTOS PARA PLAN DETOX VERANIEGO:

Vegetales y hortalizas cocinadas: verduras de hoja verde; alcachofa, endivia, acelga, espinaca, crucíferas (repollo, brocoli), espárragos, calabacín (italiano), nabo, calabaza, betarraga o remolacha, zanahoria.

Frutas: manzanas, peras, fresas y piñas cocinadas.

Frutas secas: (en pequeñas cantidades en las compotas, o remojadas): uvas, higos, dátiles y ciruelas. Limón en pequeñas cantidades, papaya tropical.

Cereales y granos: arroz basmati, cebada, trigo sarraceno, quinoa, amaranto... panes sin levadura como chapatis frescos, tortillas de arroz.

Legumbres: lenteja, lenteja roja, poroto mung, garbanzo.

Especias: jengibre, cúrcuma, comino, cilantro, pimienta negra, semillas de mostaza, hojas de curry, nigella (comino negro) o las **Kapha y Vata Gourmet**.

Edulcorantes: miel cruda natural y **Jastimadhu (regaliz)**!

FELIZ Y SALUDABLE VERANO

SI ESTÁS INTERESADO UN UN DETOX DEFINITIVO CONSULTA POR:

AYURDETOX
PANCHA
KARMA
CLÍNICO 2022



TESTIMONIOS

Tamara acosta
Actriz chilena

@ayurveda.mauricioleon

CON
**AYURVEDA &
PANCHAKARMA**
UNO SE RECONCILIA CON EL
CUERPO, LA PERCEPCIÓN DEL
MUNDO Y LA RELACIÓN CON LA
GENTE FLUYE CON BONDAD

Mariana Loyola
Actriz chilena

CON EL
**PANCHAKARMA
DE AYURVASTU**
DUERMO MEJOR ESTOY MÁS
CONCENTRADA, TENGO MÁS CAPACIDAD DE
ATENCIÓN, HAY UN DISFRUTE DE LA VIDA,
ES...MARAVILLOSO

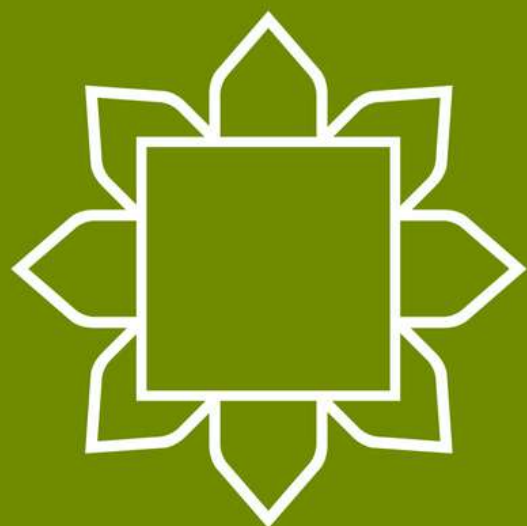
"CON MI
**PANCHAKARMA
EN AYURVASTU**
ESTOY MÁS LIVIANA, AGIL, TRANQUILA,
UNA SENSACIÓN DE ESTAR MÁS
LIMPIA Y CONCENTRADA"

Fernanda Urrejola
Actriz chilena



REVISA MÁS TESTIMONIOS EN
AYURVASTU

ESCUELA CLÍNICA INDOAMERICANA DE AYURVEDA



Ayurfarma

Escuela Indoamericana de Ayurveda
Salud herbal



Número de teléfono



+56 9 78856358

Correo electrónico



contacto@ayurfarma.cl

¡PRONTO!

AYURFARMA CHILE

