



REMEDIA
PRODUCTOS

GOLDEN MILK

MEZCLA NATURAL DE ESPECIAS

MEZCLA ARTESANAL



BIENESTAR
DIGESTIVO

APOYA LA
DIGESTIÓN

CALMA
Y EQUILIBRIO

ENERGÍA
NATURAL

FORTALECE EL
SISTEMA INMUNE

Inspirada en la sabiduría ancestral, hecha para tu ritual diario. ♥



GOLDEN MILK

Mezcla funcional ancestral
Bienestar · Digestión · Calma · Energía natural



¿QUÉ ES GOLDEN MILK?

Golden Milk, también conocida como “**Leche Dorada**”, es una bebida funcional inspirada en preparaciones tradicionales de la medicina ayurvédica de la India.

Su ingrediente principal es la cúrcuma, combinada con especias cálidas como jengibre, canela y pimienta negra.

Tradicionalmente, estas mezclas se utilizaban como parte de rituales cotidianos para acompañar:

- Digestión
- Circulación
- Equilibrio interno
- Bienestar general
- Recuperación física
- Sensación de calma y confort

Con el tiempo, **Golden Milk** se convirtió en una de las bebidas funcionales más populares del mundo gracias a su sabor reconfortante y a los compuestos naturales presentes en sus ingredientes.





MÁS QUE UNA BEBIDA...

Golden Milk no busca ser únicamente una bebida deliciosa. Es un ritual funcional que muchas personas integran en su rutina diaria para crear pausas conscientes de bienestar.

Puede tomarse:

- Por la mañana
- Después de comer
- Antes de dormir
- En momentos de estrés
- Como sustituto de café nocturno
- Como bebida reconfortante



¿PARA QUÉ SIRVE?

Digestión y bienestar intestinal

Tradicionalmente se utiliza para acompañar:

- Digestión pesada
- Sensación de inflamación
- Gases
- Lentitud digestiva
- Sensación de frío digestivo

Especialmente gracias al jengibre y las especias cálidas.



Procesos inflamatorios

La cúrcuma ha sido utilizada tradicionalmente para acompañar procesos relacionados con:

- Inflamación
- Molestias articulares
- Tensión corporal
- Recuperación física

Energía natural y vitalidad

A diferencia de bebidas altamente estimulantes, Golden Milk suele generar una sensación de energía más suave y estable.

Muchas personas la integran:

- Por las mañanas
- Antes de trabajar
- Durante épocas de cansancio
- En temporadas frías

Bienestar emocional

Tomar una bebida caliente y aromática también genera un efecto reconfortante sobre el sistema nervioso.

Muchas personas la utilizan como parte de rituales de:

- Descanso
- Calma
- Relajación
- Conexión personal

Aporte antioxidante

Las especias utilizadas contienen antioxidantes naturales relacionados con protección celular frente al estrés oxidativo.





COMPOSICIÓN BOTÁNICA

- ♥ Cúrcuma (*Curcuma longa*)
- ♥ Jengibre (*Zingiber officinale*)
- ♥ Canela (*Cinnamomum verum*)
- ♥ Pimienta negra (*Piper nigrum*)
- ♥ Cacao (*Theobroma cacao*) (si la fórmula lo incluye)
- ♥ Maca (*Lepidium meyenii*) (si la fórmula lo incluye)



COMPOSICIÓN FUNCIONAL

La mezcla contiene naturalmente compuestos activos presentes en las especias y plantas:

- Curcuminoides
- Gingeroles
- Piperina
- Polifenoles
- Flavonoides
- Aceites esenciales aromáticos
- Antioxidantes vegetales

Estos componentes trabajan en conjunto dentro de la fórmula, generando una sinergia funcional tradicionalmente asociada con digestión, circulación, bienestar y equilibrio interno.





ACCIÓN INDIVIDUAL DE LOS INGREDIENTES

♥ Cúrcuma

Tradicionalmente utilizada para acompañar:

- Inflamación
- Digestión
- Bienestar hepático
- Circulación
- Recuperación física

Es el ingrediente principal de Golden Milk.

♥ Jengibre

Aporta calor y movimiento.

Tradicionalmente utilizado para:

- Digestión
- Circulación
- Sensación de frío
- Náuseas
- Inflamación digestiva

♥ Canela

Ayuda a equilibrar el sabor y aportar sensación reconfortante.

Tradicionalmente asociada con:

- Energía digestiva
- Circulación
- Bienestar metabólico
- Calor interno





ACCIÓN INDIVIDUAL DE LOS INGREDIENTES

♥ Pimienta negra

Contiene piperina, compuesta utilizada tradicionalmente para mejorar la absorción de los componentes de la cúrcuma.

♥ Cacao (si contiene)

Aporta profundidad de sabor y antioxidantes naturales.

Muchas personas lo relacionan con:

- Placer sensorial
- Energía suave
- Sensación reconfortante

♥ Maca (si contiene)

Tradicionalmente utilizada para acompañar:

- Energía
- Vitalidad
- Resistencia física
- Bienestar general





SINERGIA DE LA FÓRMULA

La fuerza de **Golden Milk** no depende de un solo ingrediente... su valor está en la combinación equilibrada de especias cálidas y componentes funcionales.

La fórmula combina:

- Especias digestivas
- Antioxidantes naturales
- Ingredientes reconfortantes
- Compuestos cálidos y estimulantes suaves

Esto genera una experiencia funcional y sensorial al mismo tiempo.



SINERGIA DESDE EL AYURVEDA

En **Ayurveda**, muchas de las especias utilizadas en **Golden Milk** son consideradas:

- Cálidas
- Digestivas
- Movilizadoras
- Equilibrantes

Tradicionalmente se utilizan para:

- Fortalecer el “fuego digestivo”
- Disminuir sensación de frío
- Apoyar vitalidad
- Favorecer equilibrio interno

Golden Milk suele asociarse con bienestar, reconexión y nutrición consciente.





ENFOQUE DESDE LA MEDICINA TRADICIONAL CHINA

Desde una visión energética simplificada:

Golden Milk puede ayudar a:

- Mover el Qi
- Dispersar frío
- Activar circulación
- Apoyar energía digestiva
- Acompañar estados de estancamiento

Especialmente por la combinación de:

- Jengibre
- Canela
- Cúrcuma
- Especies calientes



ENERGÍA DE LA FÓRMULA

Elemento Fuego

Calor · Movimiento · Activación

Elemento Tierra

Digestión · Nutrición · Centro

La combinación busca generar sensación de:

- Confort
- Circulación
- Estabilidad
- Energía suave
- Bienestar interno



FORMAS DE PREPARACIÓN

EQUIVALENCIA DE PORCIÓN



1 porción

= 1 semicírculo
de Golden Milk



1 porción

= 1 scoop
(aprox. 10 g)
de Golden Milk en polvo

Golden Milk Clásica

La forma más sencilla y tradicional de disfrutar Golden Milk

Cómo prepararla:

- Agregar 1 porción de Golden Milk a una taza
- Agregar leche caliente (vegetal o regular)
- Mezclar hasta integrar completamente.

Puede prepararse con:

- Leche de coco
- Leche de almendra
- Avena
- Leche regular
- Agua caliente

El resultado es una bebida cremosa, especiada y reconfortante.



FORMAS DE PREPARACIÓN

Versión Cacao

Perfecta para una experiencia más intensa y tipo “chocolate funcional”.

Cómo prepararla:

- 1 porción de Golden Milk
- 1 taza de leche caliente
- 1 cucharadita de cacao puro en polvo

Opcional:

- Vainilla
- Canela extra
- Un toque de miel

El cacao aporta profundidad de sabor y una sensación más cálida y deliciosa.

Versión energía + enfoque

Ideal para mañanas o días de cansancio.

Cómo prepararla:

- 1 porción de Golden Milk
- leche caliente
- 1 cucharadita de maca

Opcional:

- Cacao
- Canela
- Pizca extra de jengibre

Genera una bebida más energética y reconfortante.





FORMAS DE PREPARACIÓN

Golden Iced Latte

Una versión fría y cremosa.

Cómo prepararla:

1. Preparar primero 1 porción de Golden Milk con una pequeña cantidad de líquido caliente.
2. Mezclar bien
3. Agregar hielo
4. Completar con leche fría

Opcional:

- Espuma de leche
- Canela
- Vainilla
- Leche de coco

Perfecta para clima cálido o como bebida funcional refrescante.

Smoothie dorado

Ideal para desayunos o smoothies funcionales.

Cómo prepararlo:

Licuar:

- 1 porción de Golden Milk previamente integrada en una pequeña cantidad de líquido caliente.
- Leche vegetal
- Hielo
- Plátano congelado
- Avena
- Cacao o maca (opcional)

Puede convertirse en un smoothie cremoso y especiado con un perfil delicioso.





FORMAS DE PREPARACIÓN

Golden Coffee Latte

Para quienes disfrutan combinar café y especias cálidas.

Cómo prepararlo:

- 1 porción de Golden Milk
- Un poco de leche caliente
- Espresso o café americano
- Leche espumada

La mezcla entre café, cúrcuma y especias crea una bebida muy aromática y reconfortante.

Versión relajante nocturna

Más suave y reconfortante para la noche.

Cómo prepararla:

- 1 porción de Golden Milk
- leche caliente de avena o almendra
- pizca extra de canela
- vainilla

Opcional:

- lavanda culinaria
- miel

Ideal como ritual nocturno cálido.





CÓMO POTENCIAR SU ABSORCIÓN

Golden **Milk REMEDIA** ya fue formulada pensando en la absorción y aprovechamiento de sus ingredientes

La fórmula incluye naturalmente:

- Pimienta negra
- Grasas saludables
- Especias cálidas

Estos elementos ayudan a acompañar la absorción de los compuestos de la cúrcuma de forma más completa.



¿POR QUÉ ES IMPORTANTE EL CALOR?

El calor ayuda a:

- Integrar mejor la mezcla
- Integrar las especias
- Activar el aroma y la experiencia sensorial
- Crear una bebida más reconfortante

Por eso se recomienda prepararla siempre con líquido caliente antes de versiones frías o smoothies.





¿CON QUÉ SE PUEDE PREPARAR?

Puedes disfrutar Golden Milk con:

- Leche de coco
- Leche de almendra
- Leche de Avena
- leche regular
- Agua caliente
- Café
- Smoothies

Cada opción crea una experiencia diferente:

más cremosa, más ligera, más energética o más reconfortante.



CONSEJO

La idea de **Golden Milk** es ofrecer una forma práctica y deliciosa de integrar especias funcionales a tu rutina diaria, sin perder el ritual ni la experiencia de una preparación artesanal.

Solo necesitas:

- una porción
- calor
- tu bebida favorita

y unos minutos para disfrutarla.





PRECAUCIONES

Aunque es una mezcla natural, no significa que sea adecuada para todas las personas.



Precaución en:

- Gastritis severa
- Úlceras activas
- Reflujo intenso
- Rensibilidad fuerte a especias



Consultar antes de usar si:

- Tomas anticoagulantes
- Utilizas medicamentos hepáticos
- Tienes enfermedades biliares
- Estás bajo tratamiento médico



Embarazo y lactancia

Consultar previamente con un profesional de salud antes de consumir mezclas concentradas de especias.



Exceso

Consumir grandes cantidades puede generar:

- Irritación digestiva
- Ardor
- Diarrea
- Malestar estomacal



AVISO IMPORTANTE

Suplemento alimenticio/herbolario.
Este producto no es un medicamento.
No sustituye tratamiento médico.



PREGUNTAS FRECUENTES

1. ¿Golden Milk tiene cafeína?

No necesariamente.

Depende de los ingredientes utilizados.

2. ¿Da energía?

Muchas personas reportan sensación de energía suave y estabilidad.

3. ¿Puede tomarse diario?

Sí, muchas personas la integran como parte de su rutina cotidiana.

4. ¿Puede tomarse fría?

Sí. También puede prepararse como iced latte o smoothie.

5. ¿Ayuda a la desinflamación?

Tradicionalmente se utiliza para acompañar procesos inflamatorios gracias a la cúrcuma y especias funcionales.

6. ¿Se puede mezclar con café?

Sí. Algunas personas agregan pequeñas cantidades a café o bebidas tipo latte.

7. ¿Qué leche vegetal combina mejor?

Las más utilizadas son:

- coco
- almendra
- avena

8. ¿Puede tomarse por la noche?

Sí. Especialmente en versiones cálidas y suaves.

9. ¿Se puede tomar en ayunas?

Sí, aunque depende de la tolerancia digestiva de cada persona.

10. ¿Niños pueden tomarla?

En pequeñas cantidades culinarias suele utilizarse tradicionalmente, pero siempre debe ajustarse según edad y tolerancia.





Elaboración Artesanal

Cada lote de **Golden Milk** es preparado artesanalmente en pequeñas cantidades para asegurar la calidad y frescura de sus ingredientes.

Combinamos cuidadosamente cúrcuma, jengibre, canela, pimienta y otros ingredientes naturales para crear una mezcla equilibrada, aromática y fácil de disfrutar en cualquier momento del día.

Actualmente elaboramos **Golden Milk** en dos presentaciones: versión en polvo para envíos a toda la República y porciones artesanales elaboradas con aceite de coco orgánico para venta local.

Nuestro compromiso es ofrecer un producto elaborado con atención al detalle, respetando tanto la tradición herbal como la calidad de cada ingrediente.

Remedia

Saberes que sanan.



CONECTA CON REMEDIA



Si deseas seguir explorando el camino del bienestar natural, puedes encontrar más contenido, recetas y recursos aquí:



WhatsApp



Instagram



Facebook



Unete al
Canal



Sitio Web



TikTok

