



ghee
ALIMENTO SAGRADO
Nancook

Nancook es un emprendimiento de producción de ghee, que utiliza procesos de clarificación de la mantequilla, a partir de leche de vacas de pastoreo, creando un producto saludable, delicioso y 100% libres de preservativos.





¿Qué es el ghee?

También llamada mantequilla clarificada, es un producto usado desde hace 5.000 años en la medicina Ayurveda por su gran valor nutritivo y propiedades medicinales. Es de origen animal, ya que es extraída de la mantequilla de vaca y sometida a un largo proceso de reducción, mediante una cocción lenta y prolongada, logrando extraer el agua y sólidos lácteos que contienen lactosa, caseína, y azúcares .

El ghee, es una grasa de altísima calidad que ayuda a resaltar el sabor de las comidas, es usado para freír, asar, hornear y esparcir sobre los alimentos, como una mantequilla normal, también se le atribuye grandes propiedades para enfermedades de la piel, usándolo de manera externa.

Fortalece el cerebro, mejora el funcionamiento del hígado, pulmones y sistema inmunológico.

Limpia el hígado, las vías biliares e intestinos.

Ayuda a la digestión y asimilación de alimentos.



Beneficios

del ghee

Lubrica las articulaciones.

Sin Es un antioxidante natural.
en animales

Contiene ácidos grasos saludables para el sistema cardiovascular.



Materia prima

Es extraída de la mantequilla de vaca, la cual se obtiene de leche de vacas de pastoreo que se encuentran en la región de Cumbal, departamento de Nariño, Colombia.

Cuando las vacas viven en libertad, se alimentan principalmente de pastos frescos naturales y libres de químicos, se obtiene como resultado alimentos de mejor sabor y una calidad superior. La leche de libre pastoreo está llena de proteínas, vitaminas y minerales, es más nutritiva que la de vacas de crianza de corral que se alimentan principalmente de granos.





Iniciativa

El ghee es un producto que poco a poco se ha venido occidentalizando, con las nuevas tendencias de alimentación saludable y el interés de consumir cada vez menos productos con componentes químicos.

Hace un año y medio, en épocas de pandemia, surgió la iniciativa de empezar a producir el ghee, en un momento en que casi todos cocinábamos para nosotros mismos y tomamos más conciencia de la importancia de nuestra salud y la alimentación saludable.

Por otro lado, la importancia de utilizar recursos naturales que abundan en nuestro departamento, generando ingresos tanto a los productores de leche, las personas que la transforman en mantequilla y por último los operarios encargados de convertirla en ghee Nancook.

Nancook es un emprendimiento de producción de ghee, que utiliza procesos de clarificación de la mantequilla, a partir de leche de vacas de pastoreo, creando un producto saludable, delicioso y 100% libres de preservativos.

Catálogo de productos

Producto	Presentación	Precio	Mercado
Ghee natural	1000ml	\$60.000	Restaurantes que por su demanda requieren mayores cantidades de ghee. Hogares donde se utilice el ghee para preparar la mayoría de alimentos que requieren grasa.
Ghee natural	500ml	\$32.000	Restaurantes que usen el ghee para preparar platos específicos. Hogares con uso moderado del ghee en su alimentación.
Ghee natural	370ml	\$25.000	Hogares con uso moderado en su alimentación.
Ghee de ajo y finas hierbas	370ml	\$25.000	Personas con preferencias de sabores específicos y uso moderado.
Ghee de ajo y finas hierbas	200ml	\$15.000	clientes nuevos que quieren probar el producto y personas que lo usan esporádicamente.

Fotografías del proceso productivo



Envasado y empaque

