

Decálogo Cusibani

- 1** Los alimentos Cusibani, están elaborados pensando en pacientes con Diabetes, Hipertensión, Celiacos, Autismo y para Vegetarianos estrictos (Veganos). No usamos y estamos en desacuerdo con los cultivos de alimentos **Transgénicos**.
- 2** Desde hace 7 años utilizamos, sal marina proveniente del Istmo Oaxaqueño, sin refinar, sin clorar. Todas nuestras sales contiene solo 35% de Cloruro Sódico.
- 3** El **100%** de nuestros ingredientes provienen exclusivamente de pequeños productores de la República Mexicana, principalmente de los estados de: Chiapas, Oaxaca, Veracruz, Hidalgo y Jalisco.
- 4** Durante el proceso de selección de la materia prima, hacemos visitas a las unidades de producción y/o parcelas. Se les hace un acompañamiento que nos permite garantizar la calidad de sus cultivos, sin menoscabo de los controles y registros que llevan con su agencia Certificadora.
- 5** Los desinfectantes que aplicamos para nuestra materia prima en fresco, son exclusivamente biodegradables y están elaborados a base de Cítricos. Para el lavado de utensilios de cocina, piso y mobiliario en general, **no utilizamos Cloro**.
- 6** Utilizamos exclusivamente equipos con terminado en acero grado quirúrgico **T 304**. Desde la molienda hasta la cocción.
- 7** El 90 % de nuestros desechos, son composteados. Las emisiones de CO₂, son muy bajas, ya que el sistema de cocción nos permite convertirlo en vapor de agua.
- 8** Durante todo el proceso de transformación, **no utilizamos:** Soya, huevo, azúcar, leche, nueces, proteína o grasas de origen animal, aditivos, colorantes, conservadores, retardantes, espesantes, etc.
- 9** En Cusibani apoyamos y promovemos, la agricultura orgánica, el comercio justo, el respeto a los diversos ecosistemas.
- 10** Cusibani es un Taller de producción artesanal, en el que domina y predominan las manos de mujer, mujeres zapotecas para la elaboración de nuestros alimentos.