

## QUESO

En nuestros menús y bandejas damos preferencia a:

- 1 Los quesos con leche cruda**  
Evitamos los quesos realizados a partir de leche termizada o pasteurizada. Los quesos con leche cruda preservan las cualidades nutricionales de la leche y la variedad de sus sabores.
- 2 ...procedentes prioritariamente de productores y razas de animales locales,...**  
Buscamos a los medianos o pequeños productores de queso locales, y visitamos sus granjas para comprobar el bienestar de los animales y las condiciones de producción.
- 3 ...criados respetando el bienestar animal y alimentados preferentemente con hierba, al menos el 70 % del tiempo,...**  
Promovemos una producción sostenible y un sabor que refleje la riqueza y la biodiversidad de la flora local.
- 4 ...producidos con fermentos y cuajos naturales o artesanos...**  
Evitamos los fermentos industriales que uniformizan el sabor y los cuajos microbianos. Hablamos con nuestros productores sobre sus métodos de fabricación
- 5 ...sin aromas artificiales.**  
Evitamos los aditivos sintéticos como los conservantes, colorantes, espesantes y aromas artificiales (*trufa, ahumado*). Sin embargo, el queso puede perfumarse con aromas procedentes de técnicas y productos naturales (*mosto de uva, tomate, carbón, cenizas, especias, etc.*)

La legislación vigente en Canadá, Australia, Nueva Zelanda, Japón y Estados Unidos prohíbe utilizar leche cruda a nuestros miembros de esos países. En consecuencia, los productores artesanales de quesos y las iniciativas centradas en las razas pueden formar parte de las acciones #FoodForChange aunque utilicen leche pasteurizada.

## VINO

En nuestros libros de bodega y en nuestras copas, pensamos en...

- 1 Especificar todo lo posible nuestra oferta**  
Para cada botella, indicamos en la carta la denominación, el nombre del vinicultor y/o de la finca, el nombre de la "cuvée", su añada, su formato y su precio.
- 2 Poner de relieve vinos que reflejan la identidad de su tierra,...**  
No sólo gracias a las variedades de uvas y al trabajo realizado en el suelo, sino también a la utilización de levaduras autóctonas.
- 3 ...estimulan la biodiversidad y no utilizan fertilizantes, herbicidas y productos químicos de síntesis antibotritis,...**  
Apoyamos la agroforestería vitícola, la gestión de los suelos basada en la cubierta herbácea y la puesta en barbecho sin dejar los suelos desnudos o sólo durante un breve período, la protección de los polinizadores y la fauna útil mediante el uso preferente de insecticidas autorizados en la agricultura ecológica, sólo cuando sea estrictamente necesario y cuando las vides y las plantas no estén en época de floración...
- 4 ...no están aromatizados con virutas de madera y tienen una cantidad moderada de dióxido de azufre.**  
Respetamos los límites prescritos por la certificación de vino ecológico de la Unión Europea: 100 mg por litro para el vino tinto y 150 mg por litro para el vino blanco y el vino rosado.
- 5 Promovemos las fincas vitícolas que colaboran activamente con toda la comunidad agrícola para mejorar el sistema agrícola del territorio en el que se encuentran...**  
Mantenemos buenas relaciones con nuestros socios y sus empleados, fomentamos su desarrollo personal y profesional, colaboramos y compartimos nuestros conocimientos con los demás viticultores del territorio.
- 6 ...y tienen una actitud responsable y sostenible frente a los recursos medioambientales, sobre todo en lo que respecta a los sistemas de irrigación.**  
Evitamos las situaciones de gran estrés hídrico. La irrigación debe llevarse a cabo en armonía con la comunidad.

