



MERACINQUE

IL RISO 5 VOLTE SUPERIORE



MERACINQUE

*Storia Meracinque
un'azienda familiare*
02

*Carnaroli Classico
& il nostro terroir*
06

1 L'UNICO MICRO-NATURAL®
2 AGRICOLTURA INNOVATIVA
3 INVECCHIATO PER UN ANNO
4 ESSICCATO A BASSE TEMPERATURE
5 RISPETTO DELL'AMBIENTE
08 – 13

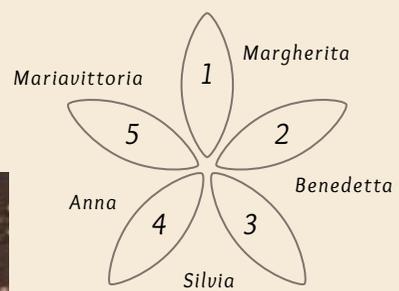
Fasi produttive della coltivazione
14

*I risultati eccellenti delle nostre
pratiche agricole sostenibili*
16

BLOCKCHAIN E TRACCIABILITÀ
18

LINEA HORECA
23

LINEA RETAIL
25 – 27



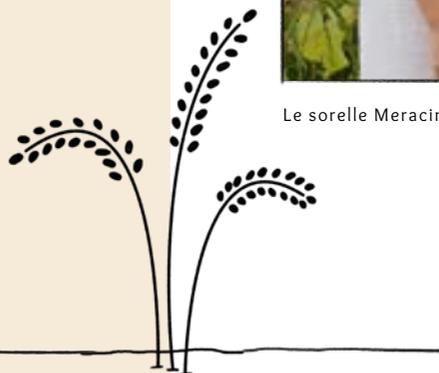
MERACINQUE



Mera da Meraviglia:
un sentimento di grande
sorpresa suscitato da
qualcosa di straordinario.
Il nostro soprannome in
famiglia - da sempre.

Cinque: il numero più
energetico e dinamico.
Femminile, sempre in
movimento, indipendente
nella mente e nell'anima.

**5 sorelle, 5 donne,
1 storia legata alla loro terra.**



Le sorelle Meracinque.



Foto storiche di famiglia.



UN'AZIENDA FAMILIARE

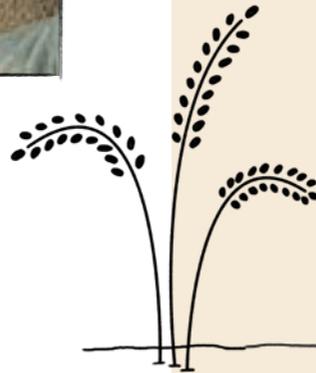


*Meracinque è storia di cibo,
di una famiglia e della sua terra.
5 sorelle che dopo tanti anni si ritrovano
di nuovo insieme con lo stesso desiderio:
dare vita al **miglior Carnaroli mai fatto**.*

*Un riso unico, che rivoluzioni i metodi di
produzione e sia risorsa per tutto il territorio.
Meracinque nasce da questa storia.
Si nutre della ricchezza della terra
e la restituisce nel sapore di un chicco forte,
nel corpo e nell'anima.*

*È l'unico Carnaroli Micro-Natural®, il **primo coltivato
con i principi dell'internet farming 4.0**.
È riso della nostra campagna che si avvale
di biotecnologie sviluppate in Giappone.
È cibo del mondo. Rinnova l'antica cultura del riso
e la porta nel futuro dell'agricoltura sostenibile.*

Meracinque è cibo delle meraviglie.



IL CARNAROLI:

*Meracinque coltiva
unicamente semi
100% Carnaroli in
purezza, per questo
è certificato come
Carnaroli Classico.*

*Considerato il Re
dei risi da tutti gli
esperti del settore.*

IL NOSTRO TERROIR

Le nostre risaie si trovano a Roncoferraro, in provincia di Mantova, una lingua di terra tra Veneto e Lombardia unica per caratteristiche geo-fisiche:

Il suo terreno argilloso è particolarmente vocato a questo tipo di cereale

Le acque pure di sorgenti ed emissari del Lago di Garda garantiscono un riso senza residui come certificato dalle nostre analisi di laboratorio.



1 L'UNICO MICRO-NATURAL®

Il nostro Carnaroli Classico è l'unico in Italia coltivato con il metodo Micro-Natural®, una tecnologia di ultima generazione sviluppata da un agronomo giapponese.

2 AGRICOLTURA INNOVATIVA

Un nuovo approccio all'agricoltura per la società di domani.



Durante la delicata fase di spigatura, trattiamo la risaia con **POLVERE DI ROCCIA MICRONIZZATA** e **MICROORGANISMI NATURALI**:

Questi trattamenti naturali rendono le piante resistenti agli attacchi degli insetti e degli agenti patogeni, mantenendo sano l'ambiente della risaia.



L'agricoltura 4.0 deriva dalla combinazione dell'agricoltura di precisione abbinata ai principi dell'Internet of Farming, basata sull'utilizzo armonico e interconnesso di molte tecnologie. I benefici sono molteplici, tra cui:

◇ **Maggior efficienza dei processi produttivi ed alta sostenibilità ambientale.**

◇ **Una produzione omogenea e di altissima qualità che rigenera il terreno.**

3 INVECCHIATO PER UN ANNO

Il risone riposa per un anno così da “ossificare” il chicco per garantire un’eccellente tenuta in cottura.



Il riso 5 volte
superiore

4 ESSICCATO A BASSE TEMPERATURE

Per evitare la fratturazione dei chicchi l’essiccazione avviene a bassa temperatura. Il combustibile utilizzato è il gas naturale GNL per non avere tracce di idrocarburi sul prodotto.



Il riso 5 volte
superiore

5 RISPETTO DELL'AMBIENTE

Sostenibilità a 360 gradi grazie a mappatura del suolo, semina a rateo variabile, cover crops, minima lavorazione, rotazione dei terreni ed un nuovo packaging 100% compostabile.

**PACK 100%
COMPOSTABILE**

Meracinque investe in un packaging 100% compostabile (che si decompone in 90 giorni nei rifiuti organici senza lasciare alcuna traccia di microplastica.) Un materiale innovativo a chiusura del nostro ciclo sostenibile, dal seme al packaging.



LE FASI PRODUTTIVE DEL RISO MERACINQUE

OUTPUT



Il riso 5 volte superiore

- 1 Mappatura dei terreni con lo scanner elettromagnetico per acquisire dati chimico fisici per pianificare la concimazione e la semina.
- 2 Semina a rateo variabile e sommersione per ottenere una produzione omogenea.
- 3 Asciutta di radicamento per migliorare lo sviluppo delle radici e della nutrizione delle piante.

- 4 Concimazione di copertura e trattamento con microrganismi naturali che rafforzano le difese delle piante e prevengono le malattie fungine.
- 5 Messa in asciutta della risaia.
- 6 Raccolta con mietitrebbia a guida satellitare con raccolta dati di produzione.

- 7 Il terreno viene messo a risoso, il risone viene essiccato a bassa temperatura per evitare la fratturazione dei chicchi. Il combustibile usato è il GNL (Gas Naturale Liquefatto) per NON avere tracce di idrocarburi sul prodotto.
- 8 Stagionatura del risone per un anno per "ossificare" il chicco e avere un'eccellente tenuta in cottura.

- 9 Pilatura con macchinari di ultima generazione e confezionamento in atmosfera controllata (per la conservazione delle qualità organolettiche e igienico-sanitarie del prodotto).
- 10 Scansionando il codice QR sulla nuova confezione si potranno scoprire tutte le fasi di produzione del lotto acquistato. Ogni lotto è così tracciabile e trasparente.

Il riso 5 volte superiore



I RISULTATI ECCELLENTI DELLE NOSTRE PRATICHE AGRICOLE SOSTENIBILI:

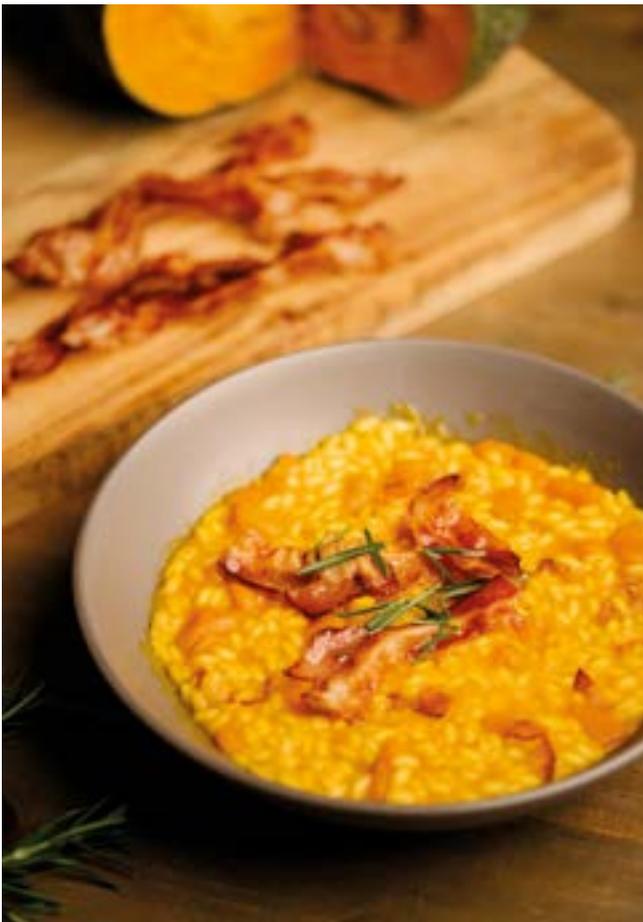
- *Bassissimo livello di arsenico inorganico (0,047mg/kg) ben al di sotto dei limiti di legge consentiti (0,200 mg/kg)*
- *Aumento della produttività: +12%*
- *Riduzione emissione CO2: -60% (cover crops + minima lavorazione)*
- *Risparmio di combustibile: GNL (gas naturale) fonte di energia pulita, che rispetta l'ambiente*
- *Risparmio di energia elettrica*
- *Risparmio di fertilizzanti e fitosanitari: -100% per i fungicidi*
- *Riduzione dei concimi: -35%*
- *Terreni rivitalizzati con aumento significativo della microflora e microfauna.*

BLOCKCHAIN E TRACCIABILITÀ: *Per raccontare la storia di ogni nostro chicco abbiamo investito in un sistema di tracciabilità basato su tecnologia blockchain.*

*Scansionando il codice QR sul lato della
nuova confezione potrai entrare nel mondo
Meracinque e scoprire tutte le fasi specifiche
del lotto di produzione acquistato.*

*Ogni lotto è così tracciabile e trasparente,
dal seme al packaging.*





Il nostro riso nasce per ottimi risotti.

Gamma prodotti

La nostra gamma prodotti è pensata per soddisfare il palato dei grandi chef e le esigenze di un consumatore attento e selettivo.

LINEA HORECA

Confezione in atmosfera protetta
per gli chef

LINEA RETAIL

Confezione
100%
compostabile

Premium pack
Edizione limitata

LINEA HORECA: CONFEZIONE IN ATMOSFERA PROTETTA PER GLI CHEF

Autentico LENTO RILASCIO DI AMIDO PER UNA
MANTECATURA NATURALMENTE CREMOSA

Integrale DAL PROFUMO INTENSO E
AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE



SELEZIONE
DI CHICCHI
INTERI



INVECCHIATO
NATURALMENTE
PER 12 MESI



TENUTA
ECCELLENTE
IN COTTURA

AUTENTICO RISO CARNAROLI CLASSICO

Cod. Prodotto MR21

Scadenza: 18 mesi
Pezzi per cartone: 8
Tempo di cottura: 16-18 min
Ideale per risotti.



INTEGRALE RISO CARNAROLI CLASSICO

Cod. prodotto MR22

Scadenza: 18 mesi
Pezzi per cartone: 8
Tempo di cottura: 23-25 min
Ideale per insalate di riso, zuppe e contorni.



LINEA RETAIL: RISO CARNAROLI IN CONFEZIONE 100% COMPOSTABILE



RISO CARNAROLI CLASSICO IN PACK 100% COMPOSTABILE

Cod. prodotto MR17 formato 1kg
Pezzi per cartone: 12

Cod. prodotto MR20 formato 500gr
Pezzi per cartone: 20

Scadenza: 18 mesi
Tempo di cottura: 16-18 min
Ideale per risotti.



RISO CARNAROLI CLASSICO INTEGRALE IN PACK 100% COMPOSTABILE

Cod. prodotto MR18

Scadenza: 18 mesi
Pezzi per cartone: 12
Tempo di cottura: 23-25 min
Ideale per insalate di riso, zuppe e contorni.



LINEA RETAIL: RISO CARNAROLI IN PREMIUM PACK EDIZIONE LIMITATA

la genuinità di un prodotto si trasforma nel migliore regalo:
una confezione-gioiello perfetto per cesti natalizi,
occasioni speciali, per le vetrine delle migliori boutique.



Semplice e trasparente, come noi.



RISO CARNAROLI CLASSICO SEMILAVORATO



500 G

Cod. prodotto MR7

Scadenza: 18 mesi

Pezzi per cartone: 11

Tempo di cottura: 16-18 min



1 KG

Cod prodotto MR8

Scadenza: 18 mesi

Pezzi per cartone: 11

Tempo di cottura: 16-18 min

RISO CARNAROLI CLASSICO INTEGRALE



500 G

Cod. prodotto MR9

Scadenza: 18 mesi

Pezzi per cartone: 11

Tempo di cottura: 23-25 min



1 KG

Cod prodotto MR10

Scadenza: 18 mesi

Pezzi per cartone: 11

Tempo di cottura: 23-25 min

MERACINQUE

SOC. AGR. BORGO
LIBERO SS,
via Nino Bixio 30,
Villafranca di Verona
37069 (VR), Italia.
T. +39 347 4177934
info@meracinqe.com

SERVIZIO CLIENTI
+39 347 4177934
info@meracinqe.com

Per qualsiasi domanda
riguardante la
DISTRIBUZIONE
+39 348 6624949
sales@meracinqe.com

www.meracinqe.com



CREDITS

fotografia
Lenny Pellico

foto still-life
Cesare Ciresola

progetto grafico
Silvia Blazina

illustrazioni
CBA Milano

font Overlock,
di Dario M. Muhafara

font Baron Neue,
di Frank Hemmekam

font Local Brewery,
di Cultivated Mind

Marzo 2022

Meracinqe si riserva
di apportare modifiche
o migliorie in qualsiasi
momento, anche senza
preavviso.



Scansiona questo QR code
con il tuo telefono per
entrare nel nostro mondo!

Scopri di più su
www.meracinqe.com
Contattaci all'indirizzo
info@meracinqe.com



Meracinqe è buon cibo
perchè buona è la terra
di cui si nutre

