



# MERACINQUE

IL RISO 5 VOLTE SUPERIORE



# UN PROJET FAMILIAL ET D'ENTREPRISE



Meracinq est née en 2017 pour donner voix à une tradition et à un rêve de famille. Meracinq est l'histoire d'une culture et de sa terre. De 5 sœurs qui se retrouvent ensemble avec le même désir:  
**donner vie au meilleur Carnaroli jamais produit.**

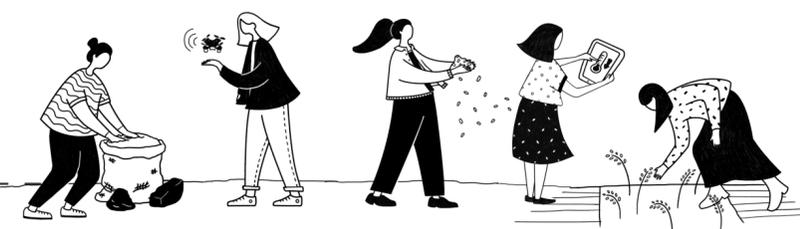




# NOTRE MISSION

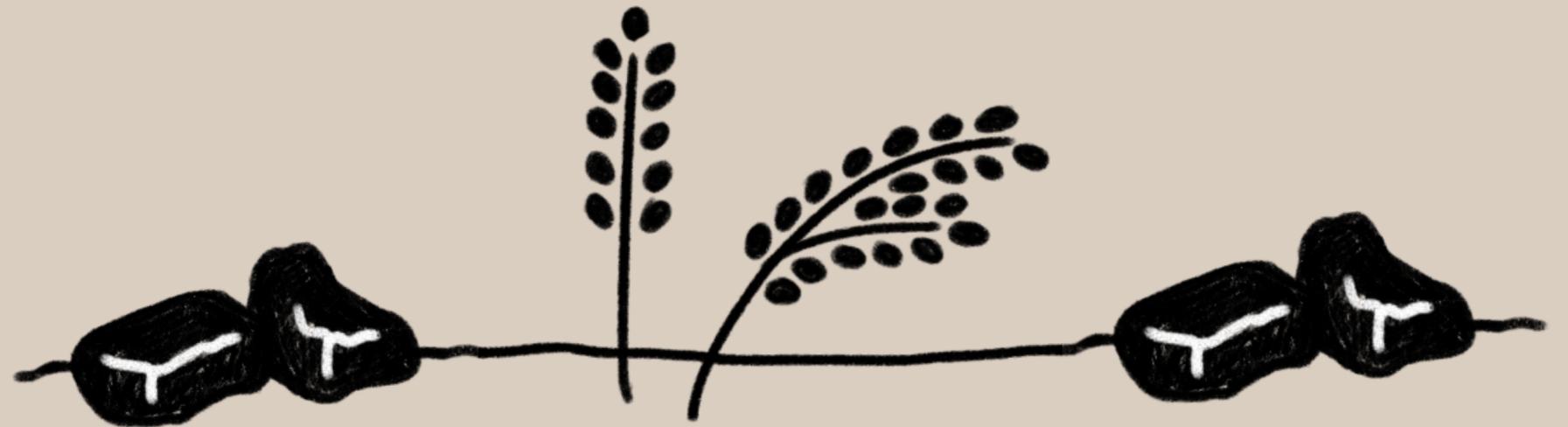


Garantir un riz de qualité absolue dans le respect de l'écosystème en combinant les principes de la tradition et les innovations technologiques de pointe.





# LE NOM MERACINQUE



## MERA

du mot italien "meraviglia", merveille:  
un sentiment de grande surprise  
créé par quelque chose  
d'extraordinaire. Notre surnom  
en famille - depuis toujours.

## CINQUE

5 en italien, le plus dynamique et  
énergique de tous les nombres.  
Féminin, toujours en mouvement,  
indépendant dans l'esprit et l'âme.

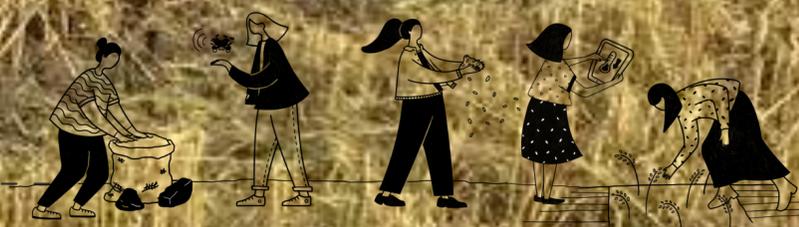




# LE ROI DES RIZ



Meracinque cultive uniquement des graines 100% Carnaroli en pureté, c'est pourquoi il est certifié comme Carnaroli Classico, considéré le Roi des Risi par tous les experts du secteur.



Nous sommes à Roncoferraro, dans la province de Mantoue: une langue de terre entre la Vénétie et la Lombardie unique pour ses caractéristiques géophysiques : le sol argileux est particulièrement propice à ce type de céréale.



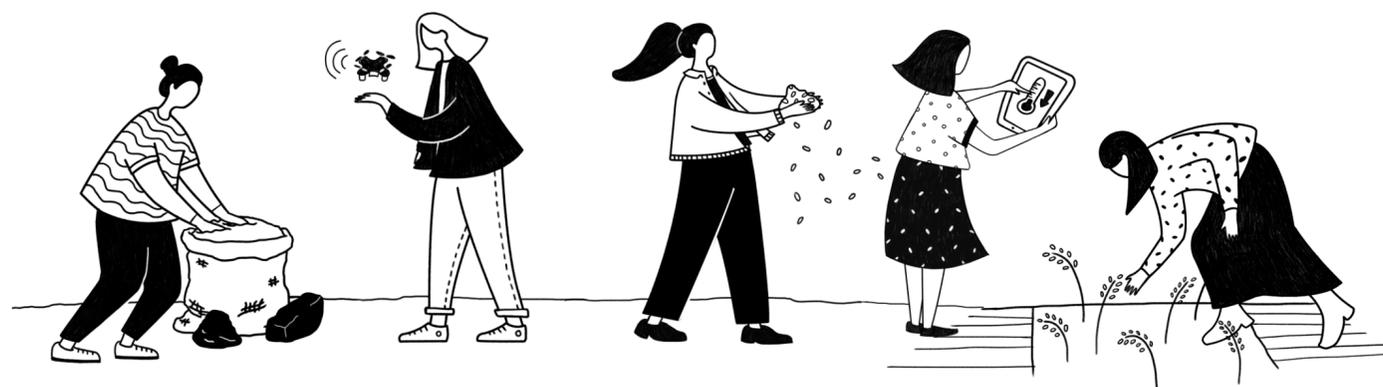
# LE MODE DE PRODUCTION



“

Meracinqe produit un riz Carnaroli unique,  
grâce à l'utilisation d'une méthode innovante  
vers l'agriculture durable de l'avenir.

”





# 1

## LA MÉTHODE MICRO NATURAL<sup>®</sup>

Méthode micronaturelle enregistrée qui permet la conservation de la bonne santé de la plante en maintenant sain l'environnement de la rizière avec poudre de roche micronisée et micro-organismes naturels.



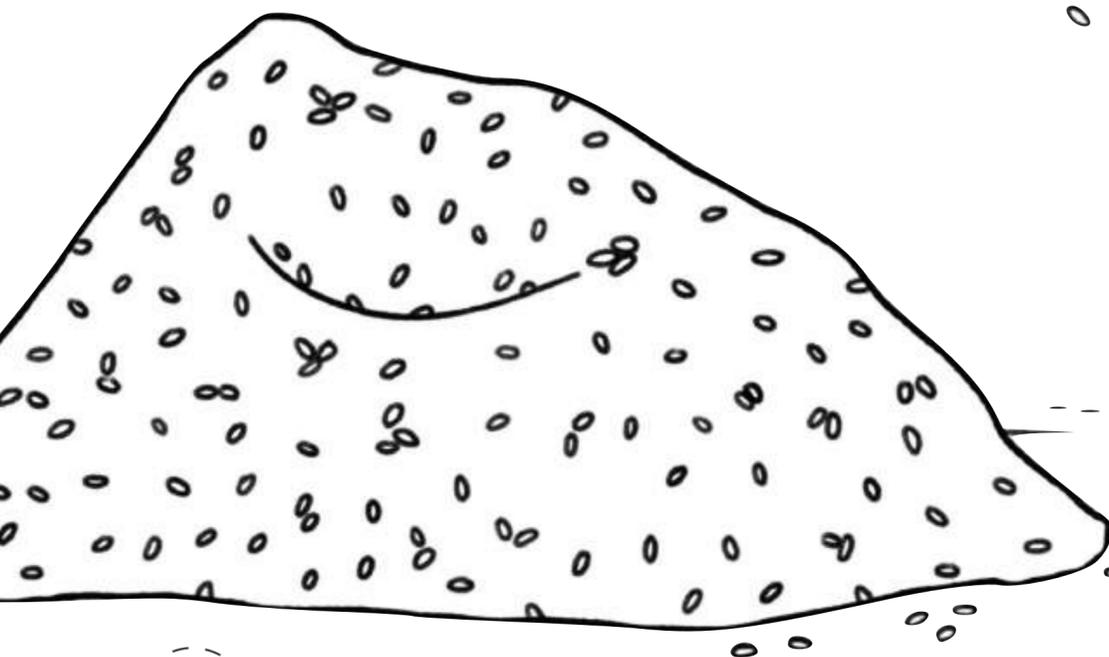
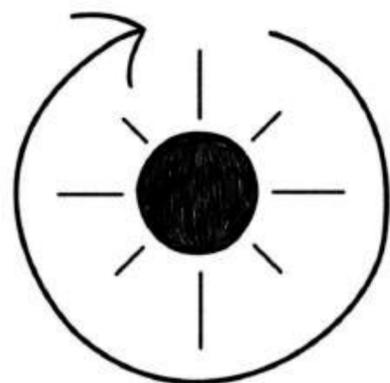


# 2

## AGRICULTURE 4.0

Combinaison de l'agriculture de précision avec les principes de l'"Internet of Farming", basée sur l'utilisation harmonieuse et interconnectée de différentes technologies.

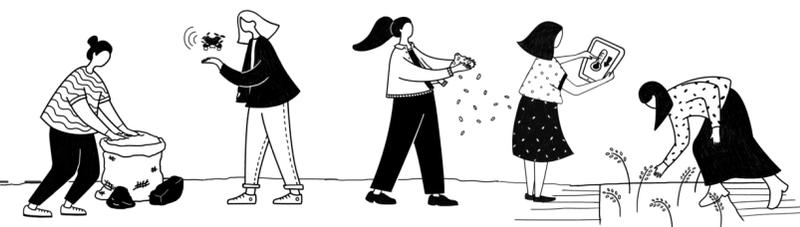




# 3

## VIEILLI PENDANT UN AN

Le riz paddy se repose pendant un an pour renforcer le grain qui conserve ses propriétés nutritives et garantit une excellente étanchéité à la cuisson.





# 4

## SÉCHAGE À BASSE TEMPÉRATURE

Le riz est séché à basse température pour éviter la fracturation des grains. Le combustible utilisé est le GNL (gaz naturel liquéfié) qui ne laisse aucune trace d'hydrocarbures sur le produit.





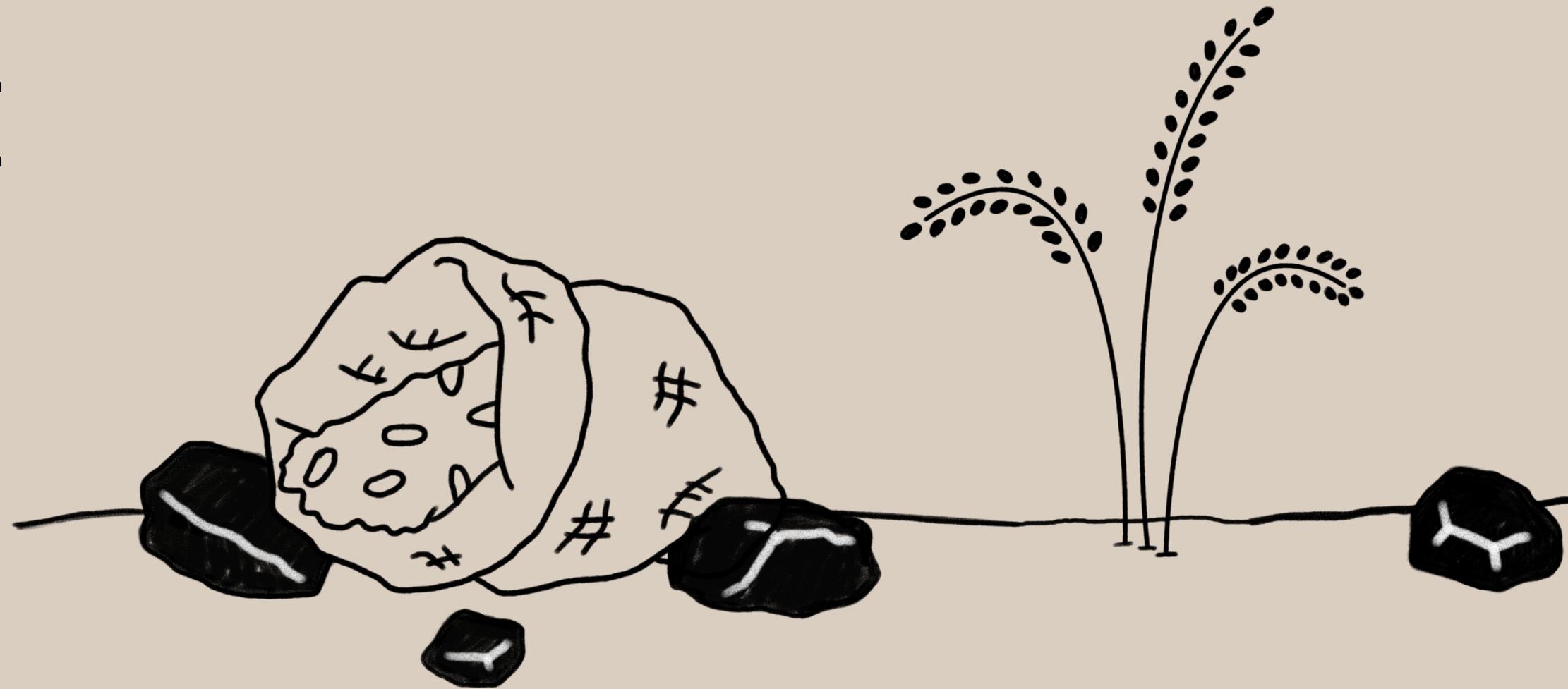
# 5

## RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Durabilité à 360 degrés grâce à la cartographie du sol, semis à taux variable, cover crops, travail minimal, rotation des sols et utilisation rationnelle et justifiée des produits phytosanitaires.



# GARANTIE DE QUALITE



Nous avons effectué l'analyse multi-résiduelle des principes actifs dans un laboratoire accrédité pour pouvoir vérifier analytiquement la qualité de notre riz. Nous avons recherché 557 substances actives dont aucun résidu n'a été trouvé : un résultat qui nous permet de démontrer l'efficacité extraordinaire de notre méthode agricole en termes de qualité et de salubrité de produit.



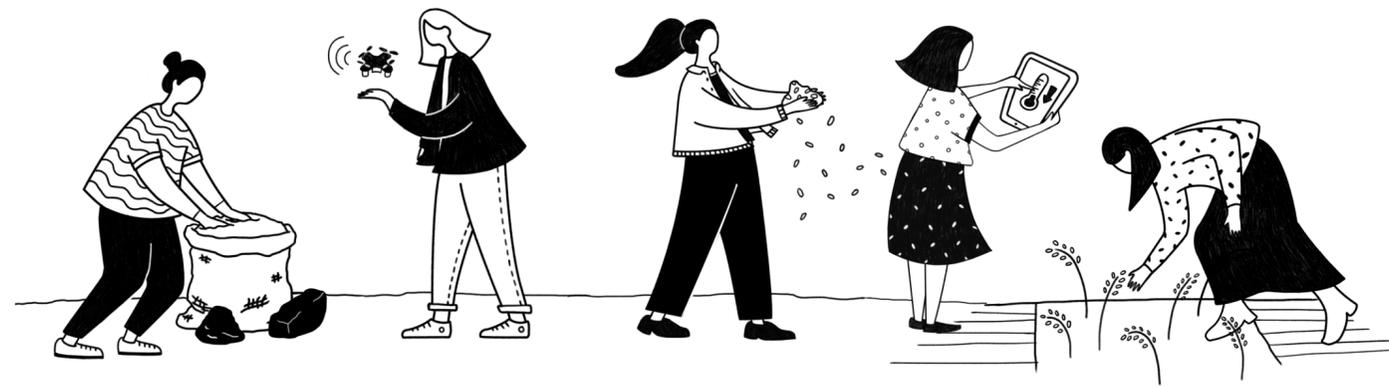
Des études de l'EFSA ont montré que les consommateurs habituels de riz en Europe et les enfants de moins de 3 ans sont les plus exposés à l'arsenic inorganique.



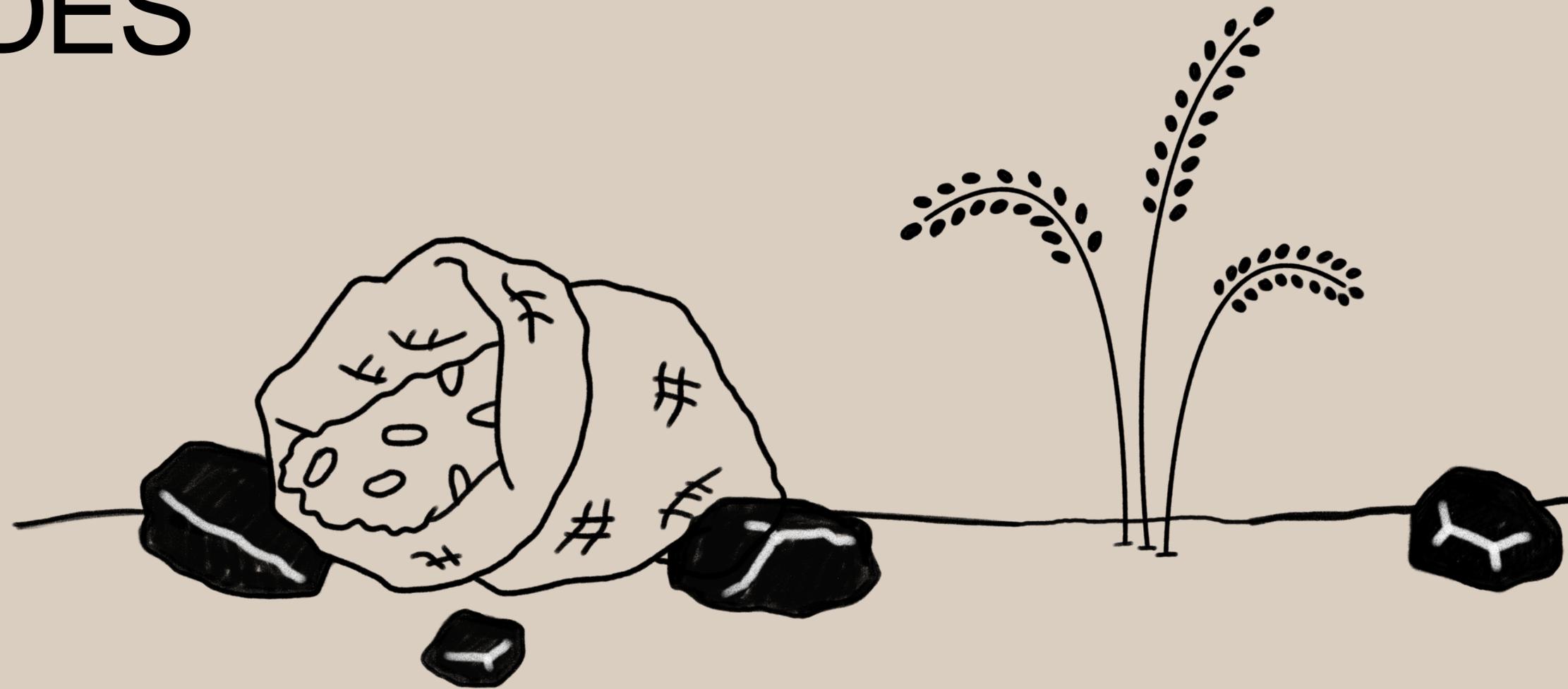
“

Nous sommes fiers de souligner le très bas niveau d'arsenic inorganique détecté dans le riz Meracinque (0,047 mg/kg) bien en dessous des limites légales autorisées (0,200 mg/kg) : cette valeur le rend également idéal pour les aliments pour bébés (0,100 mg/kg).

”



# LA GAMME DES PRODUITS





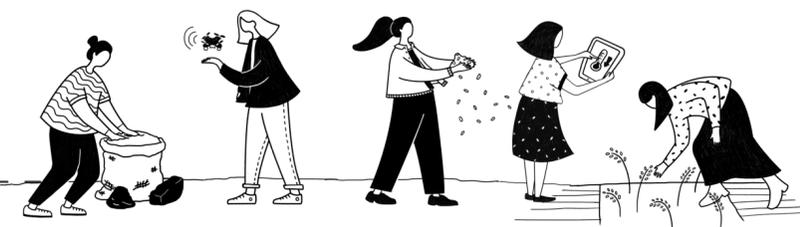
## PRECOMMANDE

Disponibile à partir de  
l'automne 2020



Meracinq investit dans un emballage 100% compostable (qui se décompose en 90 jours dans les déchets organiques sans laisser aucune trace de microplastique).

Un matériau innovant pour compléter le cycle durable du sol à l'emballage.





© 2020, [Meracinqque-Ita](https://www.meracinqque.com)

Soc. Agr. Borgo Libero S.S. P.IVA:04200540237 Email:info@meracinqque.com Phone: 0039 348 6624949