



MERACINQUE

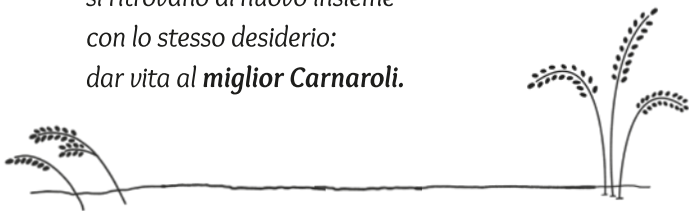
IL RISO 5 VOLTE SUPERIORE



MERACINQUE È UNA STORIA DI CIBO, DI UNA FAMIGLIA E DELLA SUA TERRA.

*Margherita, Benedetta, Silvia, Anna,
Maria Vittoria.*

*5 sorelle che dopo tanti anni
si ritrovano di nuovo insieme
con lo stesso desiderio:
dar vita al **miglior Carnaroli.***



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.*



**MERACINQUE COLTIVA
UNICAMENTE SEMI
100% CARNAROLI,
PER QUESTO
APPARTIENE ALLA
DENOMINAZIONE DEL
CARNAROLI CLASSICO.**

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



Il Carnaroli è la varietà di riso più indicata per risotti di alta cucina grazie a:

- **Ottima tenuta in cottura:** il Carnaroli non scuoce, mantiene la sua consistenza soda e i chicchi sgranati.
- **Elevata quantità di Amilosio:** durante la cottura il Carnaroli rilascia più amido rispetto ad altri risi, questo garantisce una cremosità naturale eccellente.

Le risaie Meracinque si trovano a Roncoferraro, in provincia di Mantova: una lingua di terra tra Veneto e Lombardia con un terreno argilloso ideale per questo tipo di cereale. Un'area unica in tutta Italia per le sue caratteristiche geo-fisiche.



È L'UNICO CARNAROLI MICRO NATURAL[®], IL PRIMO COLTIVATO CON I PRINCIPI DELL'INTERNET FARMING 4.0.

*È il riso della nostra terra, che si avvale
di biotecnologie sviluppate in Giappone.*

*È il cibo del mondo. Rinnova l'antica cultura
del riso e la porta nel futuro dell'agricoltura
sostenibile.*

Meracinqe è il cibo delle meraviglie.





1 L'UNICO MICRONATURALE

*Metodo Micro Natural® che permette la
conservazione della buona salute della pianta
mantenendo sano l'ambiente della risaia.*



2 DA AGRICOLTURA INNOVATIVA

Combinazione dell'agricoltura di precisione con i principi dell' "Internet of Farming", basata sull'utilizzo armonico e interconnesso di tecnologie differenti.





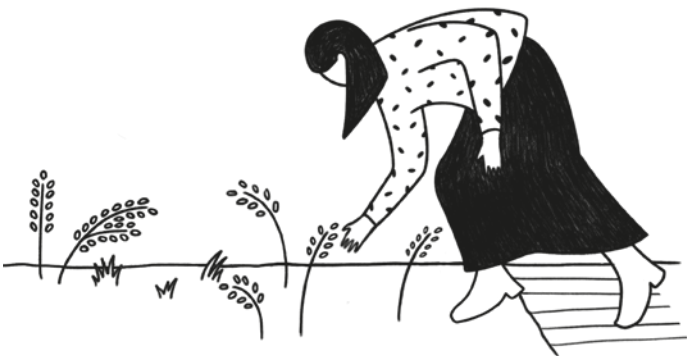
3 INVECCHIATO PER UN ANNO

*Il risone riposa per un anno così da "ossificare"
il chicco per garantire un'eccellente tenuta in cottura.*



4 ESSICCATO A BASSE TEMPERATURE

Per evitare la fratturazione dei chicchi questi vengono essiccati a bassa temperatura. Il combustibile utilizzato è il gas naturale GNL per non avere tracce di idrocarburi sul prodotto.



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.





MERACINQUE

IL RISO 5 VOLTE SUPERIORE



1
L'UNICO
ICRONATURALE

2
DA AGRICOLTURA
INNOVATIVA

3
LAVORATO
DAL TEMPO

4
ESSICCATO A BASSE
TEMPERATURE

5
RISPETTOSO
DELL'AMBIENTE

2
DA AGRICOLTURA
INNOVATIVA

CARNAROLI CLASSICO

Riso 100% italiano

PER RISOTTI DI ALTA CUCINA



CARNAROLI
CLASSICO
Riso





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.



MERACINQUE

Soc. Agr. Borgo Libero S.S.

via Nino Bixio 30,

Villafranca di Verona

37069 (VR), Italia

T. +39 348 6624949

info@meracinque.com

P.IVA:04200540237

www.meracinque.com

