

# ACQUERELLO

---

*Rondolino Società Cooperativa Agricola*  
*Tenuta Colombara - 13046 Livorno Ferraris - Vercelli - ITALIA*  
*C.F. e P.IVA IT 01986880027*

*Registro delle imprese di Vercelli R.E.A. 176208*  
*Iscritta all'Albo Società Cooperative con il numero A132144*  
*TEL. + 39 0161 477832 + 39 334 6392349 - FAX + 39 0161 47272*  
*e-mail. rondolino@legalmail.it - www.acquerello.it*



## FICHES TECHNIQUES

En Italie, depuis 1991, Acquerello a démontré sans équivoque l'importance du vieillissement du riz brut, afin de stabiliser son amidon pour améliorer les qualités organoleptiques du produit. Le vieillissement du riz paddy Acquerello pendant au moins 1 an (pendant au moins 7 ans pour 1% de la récolte) est effectué dans des silos en acier, où le riz est stocké avec un refroidisseur à une température contrôlée, inférieure à 15 degrés.

Acquerello est l'unique riz au monde qui soit encore blanchi selon une méthode ancienne, celle de l'hélice, inventée en 1875 et toujours considérée comme la meilleure. L'hélice génère un mouvement de rotation lent qui permet un frottement doux "grain contre grain". Seule cette méthode laisse chaque grain parfait, sans rayures ni fractures, ce qui entraînerait une cuisson inégale du riz.

Le procédé le plus exclusif dans la production d'Acquerello est la réintégration du germe, qui a été brevetée. Le germe est la partie vitale du riz, l'embryon de la nouvelle plante qui contient les nutriments les plus précieux du riz, en particulier les sels minéraux et les vitamines. Le brevet consiste à réintégrer le germe, (après l'avoir séparé de la balle de riz) au grain par une méthode simple et mécanique de mélange et de frottement lent entre le riz et le germe pour obtenir sa réabsorption complète dans la partie externe du grain.

C'est ainsi que Piero Rondolino a réalisé le rêve de chaque grain de riz blanc de conserver les propriétés nutritionnelles les plus précieuses autrement contenues uniquement dans le riz brun.

## Le riz vieilli 7 ans



Le vieillissement du riz encore cru, tel qu'il a été récolté, stabilise l'amidon et renforce toutes les caractéristiques qualitatives et organoleptiques d'Acquerello. Afin d'obtenir l'expression maximale d'Acquerello, sur 1% des réserves du Domaine Colombara nous avons prolongé le processus de vieillissement au-delà de ce qui était déjà connu, pour atteindre plus de 7 ans : un riz unique au monde, le plus vieilli de l'histoire.

Le résultat par rapport à Acquerello âgé de 1 an est un noircissement plus marqué du grain et une augmentation du temps de cuisson de quelques minutes, ce qui se traduit par une plus grande capacité d'absorption des liquides et une augmentation de la taille du grain.

Pendant la cuisson, l'amidon est encore plus stable et moins dispersé ; le grain est plus ferme et plus consistant et conserve ces caractéristiques longtemps après la cuisson. Acquerello 7 ans est encore plus polyvalent et convient à différentes préparations.

## Informations techniques

- Lieu de production : Tenuta Colombara - Livorno Ferraris, Vercelli - Région du Piémont, Italie
- Altitude : 160 m
- Latitude : Nord 45° 15' 54"
- Longitude : Est 8° 10' 31"
- Composition du sol : Sol d'origine alluviale avec des couches d'argile
- Granulométrie : Sable 22% - Limon 67% - Argile 11%. Sol de réaction neutre bien approvisionné en substances organiques et en carbone organique ; riche en phosphore et en magnésium, suffisant en potassium, capacité d'échange moyenne.
- L'arrosage : Les eaux provenant des neiges du Val d'Aoste, par le fleuve Dora Baltea puis détournées du canal De Pretis vers la Roggia Magnani, et enfin canalisées dans les rizières du Domaine Colombara.
- Exposition maximale à la lumière : 17 heures et 50 minutes par jour
- Direction du vent : printemps (sud-est) - été (nord-est) - automne (nord-est) - hiver (sud-ouest)
- Espèces et variétés :  
Céréales, famille botanique des graminées  
Espèce *Oriza Sativa*  
Sous-espèce Japonica  
Variété Carnaroli Grani Lunghi A.
- Rendement par hectare : faible (5,5 tonnes de riz brut = 3,3 tonnes de riz blanc)
- Surface cultivée : 274 Hectares (1 hectare = 10000 mètres carrés)
- Quantité de riz produite par an : 1500 tonnes de riz paddy = 900 tonnes de riz blanc
- Phases de production :  
Semer en avril  
Coupe en septembre/octobre  
Sécher jusqu'à 13% de l'eau restante  
Vieillessement 1/7 ans conservé dans des silos en acier à une température inférieure à 15°C  
Blanchiment lent et doux par machine à hélice  
Réintégration du germe de riz grâce à une méthode brevetée  
Emballage sous vide : en boîtes de 250 gr, 500 gr, 1000 gr et en paquet de 2500 gr.
- Allergènes ou contamination : Aucun
- Date d'expiration : 3 ans en emballage sous vide - 5 ans en boîtes sous vide / 7 ans en boîtes sous pression à l'azote
- Méthodes de cuisson : Convient à toutes les recettes de riz
- Présentation de la haute cuisine : Pendant la cuisson, il absorbe beaucoup de liquide et perd peu d'amidon. Au moment du service, les grains de riz sont plus gros, plus fermes, plus séparés et plus savoureux.

# Les caractéristiques nutritionnelles du riz

- Le riz est la base de l'alimentation de la plupart de la population mondiale, en effet 19% des calories consommées par l'ensemble de la population humaine proviennent du riz. L'importance du riz dans la nutrition humaine (il se situe dans la partie inférieure de la pyramide alimentaire) est due au fait qu'il fournit des glucides de haute valeur nutritionnelle et facilement digestibles (s'ils sont bien cuits), au coût le plus bas possible car, à l'exception du maïs, c'est la céréale la plus productive. La consommation de riz, liée également au fait qu'il ne peut être cultivé au-delà de 45° de latitude, est très différente d'un pays à l'autre : 100-170 kg par habitant dans de nombreux pays, principalement en Asie, 4 kg en Europe et 5 kg en Italie.
- L'amidon de riz, qui représente 78 % du poids, soit 90 % de la matière sèche, est constitué de très petits granulés, 20 fois plus petits que le blé et 70 fois plus petits que les pommes de terre ; cette caractéristique explique sa grande digestibilité et sa forte capacité à absorber les arômes.
- La digestibilité est plus élevée dans les variétés ayant un pourcentage élevé d'amylose, comme la variété Indica, et si elle est bien cuite, surtout sans graisse animale.
- La faible teneur en matières grasses, 0,4%, et en scories, c'est-à-dire en cendres et en fibres, 0,7%, est l'autre raison de la grande digestibilité. En effet, dans la digestion, l'absorption complète du riz blanc se fait en 60 minutes, celle du riz complet en 80 minutes et celle des autres céréales en 120 minutes.
- Les protéines, 7-8%, sont qualitativement supérieures à celles de toutes les autres céréales car elles ont une valeur biologique élevée (riz 77, blé 67, maïs 60), en effet le riz contient les 21 acides aminés et une quantité élevée de lysine, ce qui est très important pour le métabolisme humain.
- Les principaux sels minéraux ou cendres, en mg/100 g, sont les suivants : phosphore (1,5), potassium (1,3), soufre (0,8), magnésium (0,5), silicium (0,4), calcium (0,3), fer (0,3), zinc (0,2), manganèse (0,2), sodium (0,1).
- Les vitamines, comme dans toutes les céréales, sont peu nombreuses et surtout B1, B6 et E.
- Le riz complet, d'un point de vue nutritionnel, est différent du riz raffiné, ou riz blanc, car il possède toujours le germe qui contient la plupart de ses substances nutritionnelles les plus précieuses, les vitamines (E, B1, B2, B5, B8 et PP), les sels minéraux (potassium, zinc, magnésium et phosphore), polyphénols, acide folique, graisses insaturées, acides gras essentiels (linoléique et alpha-linolénique), acides aminés essentiels (tryptophane-lysine) et moins de glucides, 75 au lieu de 78%, plus de graisses (2 au lieu de 0,4%), de sels minéraux et de fibres (2 au lieu de 0,7%) ; il est donc plus nutritif et moins digeste. Le riz complet est plus difficile à stocker car les graisses, qui sont présentes en plus grande quantité que le riz blanc, peuvent facilement devenir rances.
- D'un point de vue gastronomique, le riz complet, grâce à la fibre qui le recouvre, cuit en 50 minutes et absorbe très peu de liquide de cuisson et, contrairement au riz blanc, n'est pas la cause de résonance des saveurs.
- Il est intéressant de noter la relation, qui reste à étudier scientifiquement, entre les particularités ethniques des différentes populations et la céréale dominante cultivée par celles-ci, celle qui est la mieux adaptée aux conditions environnementales de leurs territoires : la race jaune, historiquement forte consommatrice de riz, a un métabolisme basal et une ration énergétique plus faible que la race blanche et un intestin de plus de 2 mètres de long.
- La faible teneur en sodium par rapport au potassium est idéale pour la prévention des maladies cardiovasculaires et de l'hypertension.
- Le riz est la céréale au potentiel allergène le plus faible : l'amidon sans gluten est utilisé dans la maladie coeliaque causée par l'allergie à la glutéine, protéine contenue dans presque toutes les céréales, maïs, avoine et riz exclus, est également utilisé dans l'alimentation de ceux qui souffrent d'une allergie au lait de vache et au lactose.
- L'indice glycémique du riz varie de 48 à 93 ; les valeurs les plus basses correspondent au riz ayant le plus haut pourcentage d'amylose (qui varie de 16% à 26% et pour le Carnaroli il est de 24%) ; pour les diabétiques, les variétés Indica, le Carnaroli lui-même, sont donc préférables, surtout si elles sont complètes.
- Le riz est indiqué dans les régimes hypocaloriques car la grande capacité d'absorption du riz provoque un fort sentiment de satiété.

## Caractéristiques de Acquerello

Longueur	Mm 7
Forme	Semi-broche
Perle	Étendue
Temps de cuisson dans l'eau	11 minutes
Rendement de la cuisson en volume	4
Consistance	Très haute
Collosité	Très faible
Amylose	23%
Valeur énergétique	346 Kcal/1530 Kj
Eau	13%
Carbohydrates	77%
Protéines	8%
Graisses	1%
Fibres	1%

## Valeurs exprimées en % maximum

Grains époinés	1,5%
Ruptures	1,5%
Grains à rayures rouges	1,0%
Grains rouges	0,0%
Grains à rayures	1,0%
Grains endommagés	0,5%
Grains endommagés par la couleur	0,05%
Grains immatures ou malformés	1%
Substances comestibles externes	0,03%
Matériaux externes non comestibles, non toxiques	0,01%

<b>CODES DE BARRES</b>		
<b>EMBALLAGES</b>		
<b>B</b>	PAQUET 2,5 KG	UPC 819403000230 / EAN 8012778000023
<b>C</b>	BOITE 0,250 KG	UPC 819403000308 / 8012778000030
<b>D</b>	BOITE 0,500 KG	UPC 819403000476 / 8012778000047
<b>A</b>	BOITE 1 KG	UPC 819403000162 / 8012778000016
<b>N</b>	BOITE 0,500 KG 7 ANS	UPC 819403001466/ EAN 8012778000146

<b>CODES DE BARRES</b>		
<b>CARTONS</b>		
<b>B</b>	PAQUET 2,5 KG	(10 KG) 18012778000020
<b>C</b>	BOITE 0,250 KG	(5 KG) 18012778000037
<b>D</b>	BOITE 0,500 KG	(6 KG) 18012778000044
<b>A</b>	BOITE 1 KG	(6 KG) 28012778000010
<b>N</b>	BOITE 0,500 KG 7 ANS	(6 KG) 18012778000044

<b>Schéma E-pal</b>	<b>Paquet B</b>	<b>Boîte A</b>	<b>Boîtes D N</b>	<b>Boîte C</b>
N. paquets par carton	4	6	12	20
N. cartons par étage	16	11	16	14
N. étage par E-pal	7	9	6	10
N. cartons par E-pal	112	99	96	140
N. paquets par E-pal	448	594	1152	2800
Kg nets par E-pal	1120	594	576	700
Kg bruts par E-pal (y compris la palette)	1194	761	745	939
Dimensions E-pal cm	80x120x214	80x120x203	80x120x198	80x120x210

<b>Les emballages</b>		<b>Paquet B</b>	<b>Boîte A</b>	<b>Boîtes D N</b>	<b>Boîte C</b>
Poids net Riz gr		2500	1000	500	250
Poids emballage vide gr	paquet (multi-composant)	29	-	-	-
	boîte (Aluminium)	-	134	84	56
	protection des arômes (Plastique)	-	8	7	5
	TOT	29	142	91	61
Poids brut gr		2529	1142	591	311
Dimensions	Ø cm	-	9,9	8,3	7,3
	L cm	13,5	-	-	-
	L cm	8	-	-	-
	H cm	28	18,7	14,5	8,7
<b>Le carton</b>		<b>Paquet B</b>	<b>Boîte A</b>	<b>Boîtes D N</b>	<b>Boîte C</b>
Poids carton vide gr		320	582	408	305
N. paquets par carton		4	6	12	20
Poids net carton avec le riz gr		10000	6000	6000	5000
Poids brut carton avec le riz gr		10436	7434	7500	6525
Dimension carton	L cm	17,5	33	18,5	40
	L cm	29	25	27,5	16,5
	H cm	28,5	21	30,5	19,5

Allergènes	contenu		Spécification
	si	non	
Céréales contenant du gluten *		X	
Crustacés et produits à base de crustacés		X	
Mollusques et produits de la mer		X	
Œufs et produits à base d'œufs		X	
Poissons et produits de la pêche		X	
Cacahuètes et produits à base de cacahuètes		X	
Soja et produits à base de soja		X	
Lait et produits laitiers (y compris le lactose)		X	
Caryoxydes**		X	
Céleri et produits à base de céleri		X	
Moutarde et produits à base de moutarde		X	
Sésame et produits à base de sésame		X	
Lupin et produits à base de lupin		X	
Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimées en SO <sub>2</sub> .		X	

\* par exemple, blé, seigle, orge, avoine, épeautre (Triticum spelta), Kamut et ses cultures hybrides et dérivés

\*\* amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Parà, pistache, noix de macadamia, noix du Queensland et dérivés.

- Lorsque l'emballage scellé est ouvert, le riz doit être **conservé** dans un récipient non biologique (papier ou tissu), même s'il n'est pas hermétique. La meilleure conservation est lorsque le produit est stocké dans un endroit frais et sec.
- **Le lot** est placé sur le produit au bas de l'emballage individuel, conformément aux réglementations internationales ci-dessous.

Le code de lot correspond à la date d'expiration du produit.

Selon le calendrier julien : Date - jour / mois / année

**La durée de conservation** est de 3 ans pour le paquet de 2,5 kg et de 5 ans (à partir de 2020, elle sera de 7 ans grâce à la nouvelle technique de fermeture avec atmosphère modifiée, la pressurisation à l'azote) pour les boîtes de 1 kg, 500 g et 250 g.

**La date de production** est tirée du jour / mois / 3, 5 ou 7 ans avant le lot.

Exemple :

- boîtes 1 kg, 500 gr, 250 gr, 500 gr 7 ans : la date de production 27/01/2017 -> lot et date d'expiration 27/01/2022
- paquet de 2,5 kg : la date de production 27/01/2017 -> lot et date d'expiration 27/01/2020

	jour	mois	an
Date de production paquet 2,5 KG (3 ANS)	jj	mm	2017
Date de production boîtes 1 KG 500 G 250 G (5 ANS) *	jj	mm	2015
<b>LOT – EXPIRATION</b>	jj	mm	2020

\* La durée de conservation des formats en conserve passera à 7 ans grâce à la nouvelle technique de fermeture sous atmosphère modifiée, la pressurisation à l'azote.

Par ex. production jj/mm/2020 -> validité jj/mm/2027

- **Idéal pour toute recette** de riz.
- **Certifications : HACCP ISO 22000, HACCP ISO 22005, BRC, IFS, GLOBAL GAP.**
- Le riz est **Naturellement Sans Gluten**. Rondolino s.c.a ne produit qu'un seul produit, le riz blanc "Acquerello". Comme le riz ne contient pas de gluten et qu'il n'y a pas de risque de contamination, ni la loi italienne ni l'association italienne des personnes atteintes de la maladie coeliaque ne nous permettent d'écrire "sans gluten" sur les emballages et les boîtes.
- **No OGM**

## Tabella Nutrizionale per / Nutrition Information for 100 g

<b>Energia / Energy</b>	<b>1452 kJ - 347 kcal</b>
<b>Grassi / Fat</b>	<b>1 g</b>
<i>di cui acidi grassi saturi / of which saturated fat</i>	<b>0,2 g</b>
<b>Carboidrati / Carbohydrate</b>	<b>77 g</b>
<i>di cui zuccheri / of which sugar</i>	<b>0,2 g</b>
<b>Fibre / Fiber</b>	<b>1 g</b>
<b>Proteine / Protein</b>	<b>8 g</b>
<b>Sale / Salt</b>	<b>0 g</b>

10 Janvier 2020