



Seit 1935

IGOR

Gorgonzola



DIE FAMILIE LEONARDI



Von links: Fabio, CEO; Lara, CFO; Mutter Ivana, Supervisor; Giulia, Export Sales Account und Maurizio, Präsident.



SEIT 1935, dem Jahr der Gründung durch Großvater Natale, ist IGOR im Besitz der Familie Leonardi, die seit vier Generationen die Liebe und Leidenschaft für die alte Kunst der Käseherstellung zusammen mit einem starken Unternehmergeist weitergibt.

DIE IGOR GRUPPE



HAUPTSITZ

Eine Hauptproduktionsstätte mit 2 Koagulatoren, die kontinuierlich produzieren. Basiert auf der Industrie 4.0



FIRMA SPEZIALISIERT AUF REIFUNG VON GORGONZOLA DOP



HANDWERKLICHE KÄSEREI MIT 3000-LITER TANKS



ERWERB DER MARKE SANTI



Si INVERNIZZI

Si INVERNIZZI

HANDWERKLICHE KÄSEREI MIT 700-LITER TANKS



HANDWERKLICHE KÄSEREI MIT 3000-LITER TANKS

DIE IGOR GRUPPE



PRATO SESIA (NO)

Handwerkliche Produktionsstätte

Herstellung von
QUATTROROSE SANTI



HAUPTSTZT IGOR
CAMERI (NO), 50.000 m²
Herstellung, Reifung,
Verpackung und Verwaltung



TRECALE (NO)
Handwerkliche Produktionsstätte



CAMERIANO (NO)
Handwerkliche Produktionsstätte
Herstellung von
GRAN RISERVA LEONARDI



CAMERI (NO)
Traditionelle Reifungsstätte



DIE GESCHICHTE

1935	GRÜNDUNG	Natale Leonardi produzierte einen handwerklichen Gorgonzola in Mezzomerico und verkaufte ihn an den Hotels des Maggiore Sees
1996	IGOR 1	IGOR verlegt die Firma in Cameri in eine moderne Produktionsstätte von 15.000 qm
2003	IGOR 2	Erweiterung des Hauptsitzes: +5.000 qm
2006	Erwerb von BALLARINI	IGOR erwirbt BALLARINI, eine Firma, die auf der Reifung von Gorgonzola spezialisiert ist, um seine Präsenz auf den Weltmärkten zu verstärken
2008	Erwerb von CLIN	CLIN ist eine handwerkliche Käserei, wo man jeden Tag dank 3000-Liter-Tanks 800 Laibe von Gorgonzola DOP Dolce und Piccante produziert.
2009	IGOR 3	Erweiterung des Hauptsitzes: +5.000 qm
2011	IGOR 4	Erweiterung des Hauptsitzes von mehr als 10.000 qm
2014	Erwerb von PAL	PAL, am Fuße des Bergs Monte Rosa, ist eine historische handwerkliche Käserei mit 3.000-Liter fassenden Tanks, wo täglich etwa 300 Laibe hergestellt werden.
2018	IGOR 5 GORGONZOLA 4.0	dank der 5. Erweiterung, basiert auf der Industrie 4.0, hat IGOR im Dezember 2019 eine Oberfläche von etwa 50.000 qm erreicht.
2019	Erwerb von SI INVERNIZZI	IGOR erwirbt Si Invernizzi, eine historische Marke mit einer hundertjährigen Geschichte, die auf der Herstellung von hochwertigem Gorgonzola mit 700 Liter-Tanks spezialisiert ist.
2020	200 M	200 Millionen Verkauf von Gorgonzola



SI INVERNIZZI

DER GORGONZOLA DOP

Der **Gorgonzola-Käse** wurde von der Europäischen Gemeinschaft anerkannt und am 12. Juni 1996 mit der EG-Verordnung Nr. 1107/96 in der Liste **der Erzeugnisse mit geschützter Ursprungsbezeichnung** eingetragen.

Eine strenge Gesetzgebung legt die Produktionsstandards, das Gebiet der g.U. für die Sammlung der Milch, die Herstellung und die Reifung fest und garantiert daher **Qualität und Authentizität**.



EIN KOMPLETTES NAHRUNGSMITTEL: Nährwertangaben

Aus ernährungswissenschaftlicher Sicht ist der Gorgonzola ein wahres "Bergwerk": es handelt sich um ein komplettes Nahrungsmittel, das alle notwendigen Elemente enthält, die für eine harmonische körperliche Entwicklung und eine ausgewogene Zufuhr von täglicher und gesunder Energie sind.

Brennwert	1346 Kj	325 Kcal
Fette	27 g	
davon gesättigte	19.4 g	
Fettsäure	432 mg	
Kalzium	0.9 g	
Zucker	< 0.1 g	
Eiweiß	19.5 g	
Phosphor	374 mg	
Ballaststoffe	< 0.5 g	
Vitamine	A, B1, B2, B6, B12, E, PP	
Salz	1.81 g	



VON NATUR AUS
GLUTENFREI

VON NATUR AUS
LAKTOSEFREI

REICH AN EIWEIß
UND KALZIUM

NUR NATÜRLICHE
ZUTATEN

LEICHT VERDAULICH

FÜR SPORTLER
GEEIGNET

FÜR KINDERWACHSTUM
GEEIGNET

WIE DER GORGONZOLA GEMACHT WIRD



Unsere Reise beginnt auf den unberührten Weiden von **180 Viehzuchten im Piemont und der Lombardei**, wo die Kühe in einem gesunden Umfeld leben und nur mit natürlichem Futter **ohne Wachstumshormone (rBGH)**.



Die Milch, welche nach den Vorgaben von **IGOR** produziert wird, um einen Rohstoff von größter Qualität zu erhalten, wird **täglich frisch an die Milchannahmestelle des Betriebs** geliefert.



Sofort nach der Anlieferung wird die Milch im **internen Labor mit strengen Analysen kontrolliert**, um die chemischen, mikrobiologischen und organoleptische Parameter zu definieren und höchste Unbedenklichkeit zu garantieren. Die Milch wird roh unter **konstanter Temperaturkontrolle in isolierten Behältern** gelagert.

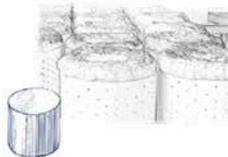


Die Milch wird pasteurisiert und dann in **Herstellungswannen der Käseerei geleitet** wo die **Milchsäurebakterien, Kulturen des Penicillium Roqueforti, Hefe und Lab** dazugegeben werden. Das ist alles, nur diese Zutaten.



Bei **IGOR** verwenden wir ausschließlich nur **thermophile Milchsäurebakterien, welche dem Käse hohe organoleptische Qualität** verleihen.

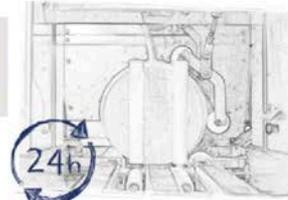
Und nun kommt die **Magi**: die Milch verwandelt sich in **Bruch**, welche nachdem sie in Stücke zerteilt wurde, und frei von Molke ist, in die Käseformen aus **Edelstahl** gebracht wird. **Und hier entsteht der Gorgonzolain.**



Nach 24 Stunden erhält der Gorgonzola die **erste Einsalzung mit italienischem filtriertem und sauberem Meersalz**: der Gorgonzola lagert in einem warmen Raum bei einer Temperatur von circa **21 Grad**.

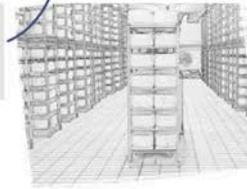


Nach weiteren 24 Stunden, findet die **zweite Einsalzung** statt. Je nach **Arte des Käses (dolce oder piccante)**, variiert die **Reifezeit in der Lagorkammer zwischen zwei und sieben Tagen**.



Danach kommt der Gorgonzola in die **erste Reifekammer** bei einer Temperatur von **3-5°C**. Hier wird der Käse mit **Edelstahlnadel durchbohrt**. Diese Löcher im Käse verursachen den **Blauschimmel** dadurch wird das **natürliche Wachstums** des natürlichen Schimmels gefördert und ermöglicht den Sauerstoff durch die Löcher einzutreten. Die Rinde des Laib wird ein weiteres Mal **eingesalzt**.

Nach **50 Reifetagen bei Gorgonzola Dolce** und mindestens **80 Reifetagen des Gorgonzola Piccante** ist unser Käse fertig. Er wird in die letzte Abteilung weitergeleitet, wo er **geschnitten und verpackt** wird...



...und dann auf der ganzen Welt verteilt und verkostet wird.



UNSERE ZERTIFIKATE

Die Gewährleistung höchster Qualität ist für IGOR Gorgonzola von grundlegender Bedeutung. Das Unternehmen garantiert seit jeher die höchsten Produktionsstandards: ein ständiges Engagement, das von den wichtigsten Zertifizierungsstellen bestätigt wird.

UNI EN ISO 22000:2005

GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC)

IFS INTERNATIONAL STANDARD FOR AUDITING FOOD SUPPLIERS

LFREE: NATURALLY LACTOS FREE

AXPO: ENERGIE AUS 100% ERNEUERBARER

ZERO EMISSION COMPANY

UNI EN ISO 22000:2018

ZERTIFIZIERUNG VON BIOLOGISCHER HERSTELLUNG

EN ISO 50001:2001

ZERTIFIZIERUNG HALAL

HIA - ITA - 00348



الهيئة العالمية للحلال

HALAL
INTERNATIONAL
AUTHORITY

WWW.HALALINT.ORG

DIE ANERKENNUNGEN

Die Gewährleistung höchster Qualität ist für IGOR Gorgonzola von grundlegender Bedeutung. Das Unternehmen garantiert seit jeher die höchsten Produktionsstandards: ein ständiges Engagement, das von den wichtigsten Zertifizierungsstellen bestätigt wird.

- 2020** → IGOR GORGONZOLA fällt unter den "ITALY'S BEST EMPLOYERS FOR WOMEN 2020": eine wichtige Anerkennung für Igor nach einer Studie des Deutschen Instituts für Qualität und Finanzen über die Unternehmenskultur, die Berufsausbildung und die Chancengleichheit.
- 2020** → IGOR GORGONZOLA ist eine Digital Star 2020: nach einer Studie vom Deutschen Institut für Qualität und Finanzen, die für 12 Monate Daten von 438 Millionen verschiedenen Online-Source analysiert hat, ist IGOR unter den 350 besten italienischen Unternehmen im Digitalfeld und das erste im Käsesektor.
- 2019** → Der Löffelgorgonzola Gran Riserva Leonardi mit 90 Tagen Reifung und der Gorgonzola DOLCE QUATTROROSE mit Zertifizierung „Tierwohl in Landwirtschaftlichen Betrieben“ haben die GOLDMEDAILLE beim World Cheese Awards 2019 gewonnen.
- 2019** → IGOR GORGONZOLA fällt mit vollem Stolz unter die Gruppe der 100 SUPER CHAMPION Unternehmen mit einem Umsatz zwischen 120 und 500 Millionen.
- 2016** → Der Gorgonzola Piccante IGOR belegt den zweiten Platz beim World Championship Cheese Contest, der vom 6. bis 8. März in Wisconsin stattgefunden hat.
- 2015** → Der Gorgonzola piccante IGOR gewinnt den ersten Preis in der Kategorie „Gorgonzola Piccante DOP“ im Rahmen der Auszeichnung CaseoArt Trofeo San Lucio, die wichtigste italienische Auszeichnung in der Käse- und Milchindustrie.
- 2014** → Der Gorgonzola Gran Riserva Leonardi gewinnt den ersten Preis in der Kategorie „Gorgonzola Dolce DOP“ im Rahmen der Auszeichnung CaseoArt Trofeo San Lucio, die wichtigste italienische Auszeichnung in der Käse- und Milchindustrie.
- 2014** → Der Gorgonzola DOP piccante PAL erhält die Qualitätsgüteauszeichnung beim 8. Wettbewerb „Infiniti Blu“ Die Welt der Blauschimmelkäse – organisiert von Slow Food und ONAF.
- 2012** → Der Gorgonzola Dolce IGOR gewinnt Super Gold in der Kategorie Blue Cheese bei der „World Chesse Awards 2012“, das jährliche Spitzentreffen des weltweiten Käsemarktes, das in Birmingham (UK) stattgefunden hat, wobei 2.781 Käse aus über 30 verschiedenen Länder geschätzt wurden.
- 2011** → Im Monat November gewinnt IGOR Gorgonzola in seiner Kategorie die Super Gold Medal beim World Cheese Awards in Birmingham.
- 2009** → Im Monat März wird IGOR Gorgonzola von „DATABANK“ die Auszeichnung „Company to Watch 2008“ verliehen.
- 2004** → Wiederholter Erfolg beim World Cheese Award in London mit der Gold Medallie in der Katergorie „Blue Cheese“ DOP.
- 2002** → IGOR gewinnt den ersten Platz bei der World Cheese Award in London und bestätigt die Beibehaltung von höchster Qualität, nach dem Erfolg von 1997.
- 2001** → Im Monat Juli zeichnet "DATABANK", führendes Unternehmen in der Marktanalyse von dynamischem Wettbewerb, IGOR als erste Italienischen Firma im Jahr 2000 in der Studie „frische, weiche, gereifte, weiche und halbweiche Käse“.
- 1999** → Die französische Zeitschrift der Lebensmitteltechnologie "PROCESS" zeichnet IGOR als eines der besten 18 Werke des Jahrhunderts in Europa im Bereich "FOOD" aus.

SOZIALE VERANTWORTUNG DER UNTERNEHMEN

Stiftung "Comunità Novarese"

Spenden und Unterstützung
für das Krankenhaus
Maggiore von Novara

Sportmannschaften:

Igor Volley Novara
Novara Calcio
Rally
Motocross
Running
Rugby



Zero Emission Company

Kraft-Wärme-Kopplung Anlage

Bewirtschaftung der Wasserressourcen

Reduktion von Plastik

Milch/Molke

Methantransport

Projekt Bee Friendly

100% erneuerbare Energiequellen

48% Energieoptimierung - neue

100% recyclebare Verpackung:
Kampagne "Retten wir die Meere"

**Aus zertifizierter Milch
Tierschutz in landwirtschaftlichen Betrieben**

DAS ENGAGEMENT VON IGOR FÜR EIN NACHHALTIGES WACHSTUM



ZERTIFIZIERUNG VON TIERSCHUTZ IN LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBEN



ZERO EMISSION COMPANY

Dank des ständigen Engagements, um eine Strategie für nachhaltiges Wachstum zu entwickeln, hat IGOR Gorgonzola die wichtige Zertifizierung ZERO EMISSION COMPANY erhalten. Diese Anerkennung zeigt, dass IGOR Gorgonzola dank bestimmter Energieeffizienzmaßnahmen im Produktionsprozess die Treibhausgasemissionen vollständig eliminiert hat. Um dieses Ziel zu erreichen, hat IGOR auch 16.000 CERs (zertifizierten Emissionsreduktionen) aus Projekten von Clean Development Mechanism gekauft, um ihre Emissionen zu kompensieren.



2 KRAFT-WÄRME-KOPPLUNG ANLAGEN

IGOR Gorgonzola hat entschieden, sich mit zwei KWK-Anlagen mit Green Energy-Eigenschaften auszustatten. Es handelt sich um Methangasanlagen, mit denen die Emissionen erheblich reduziert werden. Gleichzeitig kann man die vollständige Selbstversorgung und Stabilität der Produktionsanlagen gewährleisten. Außerdem erlauben diese Systeme, die Energieverschwendung zu minimieren, indem 98% der Wärmeenergie und des Motorabgases wiederverwendet werden.



MILCH/MOLKE

Bei der Herstellung wird ausschließlich FRISCHE ITALIENISCHE MILCH AUS DEM G.U.-GEBIET verarbeitet. Während der Verarbeitung, von der Lagertemperatur der Milch (max. +4°) bis zur Verarbeitungstemperatur, gehen keine Kälteeinheiten verloren. Die gesamte Molke wird in einer Osmoseanlage mit geringer Energieaufnahme konzentriert. Darüber hinaus wird das entmineralisierte Wasser, das bei diesem Verfahren entsteht, für andere Zwecke im Produktionsprozess verwendet.



WASSER

Bei IGOR-Anlage wird die Verwendung von Wasser durch besondere programmierbare und zeitgesteuerte Steuerungen überprüft, um Verschwendungen zu vermeiden. Im Vergleich zum europäischen Durchschnitt der Wassernutzung auf den Produktionsvolumen verfügt IGOR Gorgonzola über eine der effizientesten Anlagen.



KUNSTSTOFFREDUZIERUNG

Jedes Jahr reduziert IGOR die Verwendung von Kunststoffdeckeln auf ungefähr 12 Millionen Verpackungen von Gorgonzola 200 g dank wiederverschließbaren Folien und der Beseitigung von Kunststoffdeckeln.



ÖKOLOGISCHER METHANTRANSPORT

Um die CO₂-Emissionen in die Atmosphäre zu reduzieren, hat IGOR den Milchtransporter für die Verwendung eines neuen ökologischen Transportmittels sensibilisiert, das mit Methangas betrieben wird.



Initiative BEE-FRIENDLY

IGOR Gorgonzola hat im Februar 2020 das Projekt BEE-FRIENDLY ins Leben gerufen und damit einmal mehr sein Engagement für ökologische Nachhaltigkeit bekräftigt. Bei diesem Projekt geht es um die Aufstellung von Bienestöcken bei der Produktionsstätte in Camer. Mit dieser Initiative soll die Bedeutung der Bienen hervorgehoben werden, die dank der Bestäubung den natürlichen Kreislauf gewährleisten.



ISO 50001-ZERTIFIZIERUNG

Igor Gorgonzola hat die Zertifizierung nach ISO 50001:2011 erhalten. Diese freiwillige internationale Norm wurde 2011 von der Internationalen Organisation für Normung herausgegeben und stellt die neue internationale Norm für das Energiemanagement dar. Die Norm ISO 50001 konzentriert sich auf die Einführung eines Energiemanagementsystems durch einen systematischen Ansatz zur Überwachung des Verbrauchs, um eine rationellere Nutzung der Energiequellen zu ermöglichen, die am gesamten Produktionsprozess des Unternehmens beteiligt sind, und um den Verbrauch zu senken, was zu einer erheblichen Energieeinsparung führt.



100% ENERGIE AUS ERNEUERBAREN QUELLEN

IGOR hat immer auf die Umweltauswirkungen sehr geachtet und hat daher beschlossen, eine Politik des nachhaltigen Wachstums zu verfolgen. Aus diesem Grund hat sich Igor Gorgonzola dafür entschieden, nur Energie aus erneuerbaren Quellen mit Axpo-Zertifizierung zu verwenden. Die Axpo-Zertifizierung garantiert, dass die verbrauchte Energie aus Anlagen stammt, die erneuerbare Quellen nutzen.



TIERSCHUTZ IN LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBEN

Die Zertifizierung **TIERSCHUTZ IN LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBEN** ist eine weitere Anerkennung der Rückverfolgbarkeit der Produktionskette. Dank dieser Zertifizierung gewährleistet man, dass das Unternehmen einem strukturierten Tierwohlbewertungsprogramm mit wissenschaftlichen und objektiven Grundlagen folgt. Das belegt und stellt die hohe Qualität bei der Auswahl der Betrieben in der Region Piemont sicher.

NEWS

Im Jahr 2021 werden ALLE FIRMEN DER IGOR GRUPPE Milch ausschließlich aus Bauernhöfen mit Zertifizierung TIERSCHUTZ IN LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBEN sammeln.



IGOR FÜR BIOLOGISCH



IGOR Gorgonzola, die seit jeher auf den Bio-Markt achtet,
hat von **BioAgriCERT** die **NOP-Zertifizierung**

(tierische Produkte, die ohne den Einsatz von Antibiotika gewonnen werden)
gemäß der vom USDA erlassenen Verordnung erhalten.



IGOR
Gorgonzola



IGOR FÜR DIE UMWELT



Retten wir die Meere



IGOR Gorgonzola freut sich, Ihnen eine neue Initiative für die **Nachhaltigkeit und die Ökosystemschutz** vorzustellen: die Kampagne RETTEN WIR DIE MEERE.

Es ist wohl bekannt, dass die Verschmutzung durch Kunststoffe besonders gefährlich für das Meerökosystem ist.

Daher hat IGOR die **Kunststoffverwendung in seinen Verpackungen um 30% reduziert**.

Außerdem hat IGOR eine neue **100% recyclebare** Plastikverpackung für die Produkte des Industriebereichs entwickelt, um die Wiederverwendung und die Wiedergewinnung zu erlauben und, um die Umweltbelastung zu minimieren.

Das Material dieser blauen Verpackungen für die Industrie ist **PE-LD 04**. Es ist **100% recyclebar** und in Übereinstimmung mit den EU-Standards.



IGOR STEIGERT DIE ENERGIEEFFIZIENZ UM **48%**

In den letzten drei Jahren hat IGOR mit dem Ziel eines nachhaltigen Wachstums **einen Plan zur kontinuierlichen Verbesserung der Energieleistung seines Energiemanagementsystems gemäß der Norm ISO 50001 umgesetzt.**

Zur Unterstützung dieser Initiative wurde im Februar 2020 das **TEP/t** als Messsystem eingeführt, das Tonnen Öläquivalent im Verhältnis zu den produzierten Tonnen Gorgonzola darstellt.

Im Februar 2020 verzeichnete die Energy Baseline 0,563 TEP/Tonne, und ein Jahr später, im Februar 2021, erreichte sie 0,220 TEP/Tonne, was einer **EFFIZIENZ DER ENERGIELEISTUNG** von 48 % entspricht. Eine bemerkenswerte Leistung, die das Ergebnis einer nachhaltigen, auf die Optimierung der Energieressourcen ausgerichteten Wachstumspolitik ist.



DIE WÖRTER DES CEO

*“Wir sind sehr stolz auf dieses Ergebnis”, sagt **Fabio Leonardi, CEO von Igor Gorgonzola.** ‘Effiziente Energieprozesse in unserem Werk waren ein ehrgeiziges Ziel. Dass wir es erreicht haben und die Bedeutung dieses Ziels mit Zahlen belegen können, macht uns sehr zufrieden mit der geleisteten Arbeit und motiviert uns, weiterhin eine Politik des nachhaltigen Wachstums zu verfolgen’.*



SOZIALBEREICH UND GEBIET

Für die Familie Leonardi sind die sozialen Themen sehr wichtig, und der Gorgonzola ist als g.U. eng mit dem Gebiet verbunden. Vor kurzem hat Igor einen eigenen Fonds bei der Stiftung "Comunità Novarese" eingerichtet, um soziale Projekte zu unterstützen; der Präsident dieser Stiftung ist seit 2015 Ezio Leonardi, Onkel der Familie Leonardi.

IGOR UNTERSTÜTZT AUCH MEHRERE SPORTVEREINE IN DER REGION:

- IGOR Gorgonzola Volley Novara*
- NOVARA Calcio*
- Rallye
- Motocross
- Wettgehen
- Rugby



Coppa Italia A1 2015



Campionato Italiano 2017



Supercoppa Italiana 2017



Coppa Italia A1 2018



Coppa Italia A1 2019



CEV Champions League
18 MAGGIO 2019



IGOR AUF DEM WEB

Igor investiert seit mehreren Jahren intensiv in digitales Marketing. Es wurde eine kreative und suchmaschinenoptimierte Webseite erstellt, die ständig mit leckeren Rezepten und Videos von berühmten Köchen aktualisiert wird. Die Webseite ist in zehn verschiedene Sprachen übersetzt und zieht jeden Monat Hunderttausende von Besuchern an, auch dank der Google Ads und Facebook Ads Kampagnen. Die ständige Präsenz auf den Websites des Sektors (Food&Beverage und nationale Nachrichtenseiten) hat dazu geführt, dass wir in den wichtigsten sozialen Medien wie Instagram, Facebook, LinkedIn und Youtube führend sind und in vier Ländern offizielle IGOR-Seiten haben. Igor investiert auch in die Zusammenarbeit mit berühmten Köchen, Influencern und Food-Bloggern durch Online-Wettbewerbe, tägliche Interaktionen und regelmäßige Kampagnen.

Außerdem investierte Igor im Jahr 2021 in digitale Kampagnen auf führenden Lebensmittel- und Getränke websites in Frankreich, Spanien und Deutschland.

CHEFKOCH

PALADAR

marmiton

IGOR

NEWS

Dove acquistare i **PRODOTTI TOP DI GAMMA** di **IGOR GORGONZOLA**?
A Cameri, presso l'Azienda Agricola I.M.G. di Christian Invernizzi **SCOPRI DI PIÙ**

IGOR GORGONZOLA

Convi' fatte

Aspetti nutrizionali

YouTube

Instagram

facebook

Influencer del Gusto

UNSERE PRODUKTE



UNSERE PRODUKTE

VERFÜGBARE PACKUNGEN:

- LAIB von 12 kg - HALBLAIB von 6 kg
- 1/8 von 1.5 kg - 1/16 von 750 g
- PORTIONEN von 150/200/300 g

UNSERE PRODUKTE:

- LÖFFELGORGONZOLA GRAN RISERVA LEONARDI **NEW**
- QUATTROROSE SANTI Gorgonzola Premium
- BLU DI CAPRA Blauschimmelkäse mit 100% italienischer Ziegenmilch
- CRUMBLES **NEW**
- GORGONZOLA INBLU Der klassische Gorgonzola Dolce
- GORGONZOLA DOLCE CASA LEONARDI
- GORGONZOLA DOLCE IGOR CREME Der klassische cremige Gorgonzola
- GORGONZOLA PICCANTE
- GORGONZOLA BIO
- GORGONZOLA FÜR DIE INDUSTRIE
- PETIT PLATEAU schmackhafte Auswahl von Gorgonzola Dolce und Piccante
- MASCARPONE & GORGONZOLA
- WEITERE KÄSEARTEN

Taleggio, Grana Padano, Provolone, Fontal, Mascarpone, Mozzarella, Ricotta





1st PLACE

La SELEZIONE
Grav Riserva
LEONARDI
IGOR



Gran Riserva Leonardi La Selezione



12 Kg



1 x 1

**Gran Riserva Leonardi
Laib**



6 Kg



1 x 1

**Gran Riserva
Halblaib**



1,5 Kg



1 x 4

Gran Riserva 1/8



750 g



1 x 6

Gran Riserva 1/16

Gran Riserva Leonardi Bordeaux



12 Kg



1 x 1

**Gran Riserva Bordeaux
Laib**



6 Kg



1 x 1

**Gran Riserva Bordeaux
Halblaib**



1,5 Kg



1 x 4

**Gran Riserva
Bordeaux 1/8**



750 g



1 x 6

**Gran Riserva
Bordeaux 1/16**

Gran Riserva Leonardi - La Selezione



Löffelgorgonzola



6 Kg



1 x 1

Gran Riserva Halblab

Neues Werkzeug

Gran Riserva Leonardi - La Selezione

Löffelgorgonzola

VORHER



NACHHER



Durch die Verwendung **dieses Werkzeugs** wird die Rinde vom Teig getrennt, so dass der Bediener das Produkt mit einem Löffel herausnehmen kann, ohne auch die Rinde aufzuheben (die laut Gesetz NICHT zum Verzehr geeignet ist). Außerdem bleibt der Teig kompakter, ohne an Cremigkeit einzubüßen, was eine bessere Produktpräsentation in der Feinkosttheke ermöglicht.

1/8 Gran Riserva Leonardi La Selezione

Löffelgorgonzola



 1,5 Kg |  1 x 4

Gran Riserva 1/8



 1,5 Kg |  1 x 4

Gran Riserva Bordeaux 1/8

Petit Plateau



150 - 200 g



1 x 12 - 1 x 15

Gorgonzola Dolce Portion



150 - 200 g



1 x 12 - 1 x 15

Gorgonzola Piccante Portion

Quattorose Santi



12 Kg



1 x 1

Gorgonzola Dolce Laib



6 Kg



1 x 1

Gorgonzola Dolce Halblaib



3 Kg



1 x 2

Gorgonzola Dolce 1/4



1,5 Kg



1 x 4

Gorgonzola Dolce 1/8



150 g - 200 g



1 x 8 - 1 x 16

**Gorgonzola Dolce e Piccante
Portionen**



1,2 Kg



1 x 4

Fior di Delizia



200 g



1 x 15

Fior di Delizia Portion

Gorgonzola Dolce DOP - InBlu



12 Kg



1 x 1

Gorgonzola Dolce Laib



6 Kg



1 x 1

Gorgonzola Dolce Halblaib



1,5 Kg



1 x 4

Gorgonzola Dolce 1/8



750 g



1 x 6

Gorgonzola Dolce 1/16



150 g - 200 g



1 x 8 - 1 x 16

Gorgonzola Dolce Portion

Gorgonzola Dolce DOP - InBlu



150 - 170 g

1 x 8

Gorgonzola Dolce
Dreieck-Portion



150 - 200 g

1 x 15

Gorgonzola und Mascarpone
Dolcetto



1,2 - 2,4 kg

1 x 4 - 1 x 2

Gorgonzola und Mascarpone
Tronchetto

Gorgonzola Dolce DOP - Igor Creme



12 Kg



1 x 1

Gorgonzola Dolce Laib



6 Kg



1 x 1

Gorgonzola Dolce Halblaib



3 Kg



1 x 2

Gorgonzola Dolce 1/4



1,5 kg



1 x 4

Gorgonzola Dolce 1/8



750 g



1 x 6

Gorgonzola Dolce 1/16



200 g



1 x 8 - 1 x 16

Gorgonzola Dolce Portion

Gorgonzola Dolce DOP - Casa Leonardi



12 Kg



1 x 1

Gorgonzola Dolce Laib



6 Kg



1 x 1

Gorgonzola Dolce Halblaib



1,5 Kg



1 x 4

Gorgonzola Dolce 1/8



750 g



1 x 6

Gorgonzola Dolce 1/16



200 g



1 x 8 - 1 x 16

Gorgonzola Dolce Portion

Gorgonzola Piccante DOP



12 Kg



1 x 1

Gorgonzola Piccante Laib



6 Kg



1 x 1

Gorgonzola Piccante Halblaib



1,5 Kg



1 x 4

Gorgonzola Piccante 1/8



750 g



1 x 6

Gorgonzola Piccante 1/16

Gorgonzola Piccante DOP



150 - 170 g

1 x 8

Gorgonzola Piccante
Dreieck-Portion



150 - 200 g

1 x 8 - 1 x 16

Gorgonzola Piccante Portion



150 - 200 g

1 x 8 - 1 x 16

Gorgonzola Piccante Portion

Gorgonzola DOP - BIO



12 Kg



1 x 1

Gorgonzola Bio Laib



6 Kg



1 x 1

Gorgonzola Bio Halblaib



1,5 Kg



1 x 4

Gorgonzola Bio 1/8



750 g



1 x 6

Gorgonzola Bio 1/16



170 g



1 x 8 - 1 x 16

Gorgonzola Bio Dolce Portion



GORGONZOLA CRUMBLES 170g

GORGONZOLA CRUMBLES

Der authentische italienische Gorgonzola, einsatzbereit.

IGOR Crumbles ist der neue Vorschlag, um die Anforderungen des Weltmarkts zu erfüllen: er stellt den Wunsch von IGOR dar, Produkte herzustellen, die den Bedürfnissen der neuen Verbrauchergeneration weltweit entsprechen.



Gorgonzola DOP – für die Industrie



1200 g



1 x 2 - 1 x 25

Gewürfelter Gorgonzola



500 g



1 x 4

Gewürfelter Gorgonzola



12 kg



1 x 1

**Gorgonzola Dolce/Piccante
Laib blauer Sack**



12 kg



1 x 1

**Gorgonzola Dolce/Piccante
Laib luftdicht verpackt**

BLU DI CAPRA IGOR

BLU DI CAPRA IGOR

Unser **Blu di Capra** ist die präzise Antwort für unsere modernen Verbraucher, die zunehmend empfindlich auf die gesunden und ernährungswissenschaftlichen Aspekte reagieren, aber ohne die Qualität und den Geschmack zu vernachlässigen. **Blu di Capra IGOR** ist die perfekte Synthese zwischen einem milden Geschmack, Ergebnis eines raffinierten Gleichgewicht vom charakteristischen Geschmack der Ziegenmilch und der duftenden Note des Blauschimmelkäses, und wichtigen Ernährungseigenschaften: hohe Verdaulichkeit, geringer Cholesteringehalt, optimale Protein- und Kalziumquelle.

Außerdem wird der Blu di Capra ausschließlich mit **100% italienischer frischer Ziegenmilch** produziert.



Blu di Capra



12 Kg



1 x 1

Blu di Capra Laib



1,5 Kg



1 x 4

Blu di Capra 1/8



200 g



1 x 8 - 1 x 16

Blu di Capra Portion

Mascarpone, Ricotta und Mozzarella



250 - 500 g

1 x 6 - 1 x 12

Mascarpone



250 g

1 x 6

Ricotta



125 g

1 x 12

Mozzarella 125 g



250 - 500 g

1 x 6 - 1 x 12

Mascarpone



1500 g

1 x 2

Ricotta



125 g

1 x 16 - 1 x 21

Büffelmozzarella aus
Kampanien

Weitere Käsesorten



Fontal



Provolone



Taleggio DOP



Grana Padano



Grana Padano



Grana Padano



IGOR s.r.l. • Strada Natale Leonardi 32 • 28062 Cameri (Novara) • Italien
Tel. +39 0321 2001 • Fax +39 0321 200256 • E-mail: info@igornovara.it •
www.igorgorgonzola.com