



*Depuis 1935*

**IGOR**

*Gorgonzola*



## LA FAMILLE LEONARDI



De gauche: Fabio, PDG; Lara, CFO; maman Ivana, Supervisor; Giulia, Export Sales Account et Maurizio, Président.

**DEPUIS 1935**, année de sa fondation par le grand-père Natale, la Famille Leonardi est la propriétaire de IGOR qui, depuis 4 générations, transmet l'amour et la passion pour l'art du fromage traditionnel combiné à un fort esprit d'entreprise.

# LE GROUPE IGOR



# LE GROUP IGOR



PRATO SESIA (NO)  
Site de production artisanale  
 Production du  
**QUATTROROSE SANTI**



**HEADQUARTER IGOR**  
 CAMERI (NO), 50.000 m<sup>2</sup>  
 Production, affinage,  
 conditionnement et administration



TRECATÉ (NO)  
Site de production artisanale



CAMERIANO (NO)  
Site de production artisanale  
 Production du  
**GRAN RISERVA LEONARDI**



CAMERI (NO)  
 Site de affinage traditionnel

## L'HISTOIRE

1935	<b>FONDATION</b>	Natale Leonardi fabriquait artisanalement le gorgonzola à Mezzomerico et le commercialisait dans les hôtels du Lac Majeur
1996	<b>IGOR 1</b>	Igor transfère l'entreprise à Cameri, dans un établissement moderne de 15000 m <sup>2</sup>
2003	<b>IGOR 2</b>	Agrandissement du siège +5.000 m <sup>2</sup>
2006	<b>ACQUISITION BALLARINI</b>	Igor acquiert l'entreprise Ballarini, spécialisée dans l'affinage du gorgonzola, pour augmenter la présence sur les marchés mondiaux
2008	<b>ACQUISITION CLIN</b>	Clin est un site de production artisanale où se produisent quotidiennement avec des polyvalents de 3000 litres 800 formes de gorgonzola doux et piquant
2009	<b>IGOR 3</b>	Extension du siège +5.000 m <sup>2</sup>
2011	<b>IGOR 4</b>	Quatrième agrandissement du siège +10.000 m <sup>2</sup>
2014	<b>ACQUISITION PAL</b>	Pal, au pied du Monte Rosa, est un site de production artisanale historique avec des polyvalents de 3000 litres, où l'on produit environ 300 formes de gorgonzola par jour
2018	<b>IGOR 5 GORGONZOLA 4.0</b>	En décembre 2019, s'est conclu le cinquième agrandissement du siège central d'Igor à Cameri, sous le signe de l'industrie 4.0, qui a porté à 50.000 m <sup>2</sup>
2019	<b>ACQUISITION SI INVERNIZZI</b>	Igor acquiert Si Invernizzi, marque historique avec un siècle d'histoire derrière, spécialisée dans la production de gorgonzola haut de gamme avec chaudières de 700 litres
2020	<b>200 M</b>	200 millions de vente du Gorgonzola

## LE GORGONZOLA AOP

Le fromage Gorgonzola a été reconnu par la Communauté Européenne et inscrit sur la liste des produits **AOP** le 12 juin 1996 avec Reg. Cee n°1107/96.

Une **législation stricte** définit les normes de production et la zone AOP de la récolte du lait, de la production et de l'affinage, en garantissant la qualité et l'authenticité.

Il existe **deux typologie de Gorgonzola – DOUX et PIQUANT** – avec des caractéristiques précises et des modalités de préparation gérées de manière scrupuleuse par le Règlement de production, émis par le Consortium pour la tutelle du fromage Gorgonzola, émis par le MIPAAF (Ministère des Politiques Agricole Alimentaire et Forestières) et reconnu par le Comité Européen.

Chaque forme est marquée à l'origine avec l'indication du producteur; le Gorgonzola doit également, afin d'être vendu, être enveloppé dans une feuille d'aluminium recouverte de petit  imprimés en relief sur toute la feuille: sans cette marque du Consortium ce n'est pas du Gorgonzola.



## UN ALIMENT COMPLET: valeurs nutritionnelles

Du point de vue nutritionnel, le Gorgonzola est une véritable "**mine**" : c'est un **aliment complet**, qui renferme tous les éléments indispensables pour assurer un développement physique harmonieux et un apport équilibré d'énergie quotidienne et saine.

LE GORGONZOLA IGOR, N'EST PAS SEULEMENT BON...

*naturellement riche en vitamine*

*un fromage privé de lactose et très digeste*

*l'entrée idéale pour vos diners*

*champ libre aux céliaques*

*une aide importante pour qui est sous antibiotique*



### VALEURS NUTRITIONNELLES

**ENERGIE** 325 kcal  
**GRAS** 27 g  
**ACIDE GRAS SATURES** 19,4 g  
**CALCIUM** 432 mg  
**CARBOIDRATES** 0,9 g  
**PROTEINES** 19,5 g  
**FOSPHORE** 374 mg  
**FIBRE** < 0,5 g  
**VITAMINE** A, B1, B2, B6, B12, E, PP  
**SEL** 1,81 g





Notre voyage commence dans les pâturages intacts de **180 élevages du Piémont et de Lombardie**, où les vaches vivent de façon saine et sont alimentées seulement avec du fourrage naturel, **sans Hormone de croissance (BGH)**.



Le lait, produit selon les exigences Par **IGOR** pour obtenir une matière première de haute qualité, **arrive chaque jour, frais** au secteur de réception du lait de l'établissement.



A peine arrivé le lait est **contrôlé au laboratoire interne** qui, avec des analyses, définit les paramètres chimique, microbien et organique lui garantissant la plus haute pureté. Il est ensuite conservé crue dans des réservoirs isolés avec un **constant contrôle de la température**.



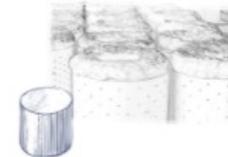
Le lait est pasteurisé et envoyé dans les vasques d'élaboration de la fromagerie où l'on ajoute les ferments lactés vifs, le **penicillium roquefort**, la **levure et le calcium**. Voilà, ce sont tous les ingrédients.



Chez **IGOR** nous utilisons seulement et exclusivement les ferments lactés thermophiles, qui **garantissent un fromage de haute qualité organoleptique**.

Et maintenant place à la magie, le lait se transforme en caillé, qui une fois coupé en cube et privé du sérum en excès, est acheminé dans les moules en Inox.

**C'est ici que le Gorgonzola prend sa forme.**

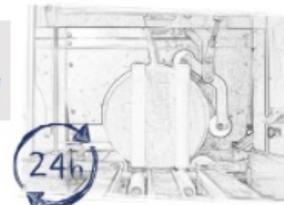


Après 24 heures le gorgonzola est salé une première fois avec du **sel marin Italien**, filtré et nettoyé, le gorgonzola est ensuite entreposé dans une **chambre chaude** à la température de 21°.

21,00°C

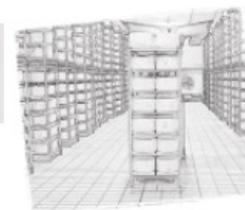


Après 24 heures le Gorgonzola est salé pour la **deuxième fois**. En fonction de la typologie du fromage (doux ou piquant), le temps de repos dans la **chambre chaude varie de deux à sept jours**.



Le gorgonzola passe dans la chambre de 1er affinage, à une température de 3°-5°. Là il est soumis **aux forages effectués avec des aiguilles d'acier**: ces forages dans le fromage lancent le **processus de moisissure**, la croissance naturelle de la moisissure, effet de l'oxygène qui entre de l'extérieur. Un dernier salage est effectué sur la croûte.

Après **50 jours d'affinage pour le doux** et au moins **80 jours d'affinage pour le piquant**, Notre Gorgonzola est prêt. A ce moment-là il est envoyé au dernier secteur où il est coupé et emballé...



...et, enfin distribué et dégusté dans le monde entier.

## LES CERTIFICATIONS OBTENUES

Garantir la plus haute qualité pour IGOR Gorgonzola est essentiel.

Depuis toujours, l'entreprise opère en garantissant les normes de production les plus élevées : un engagement constant attesté par les plus importants organismes de certification.

UNI EN ISO 22000:2005

GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC)

IFS INTERNATIONAL STANDARD FOR AUDITING FOOD SUPPLIERS

LFREE: NATURALLY LACTOS FREE

AXPO: 100% ENERGIA DA FONTE RINNOVABILE

ZERO EMISSION COMPANY

UNI EN ISO 22000:2018

CERTIFICAZIONE PRODUZIONE BIOLOGICA

EN ISO 50001:2001

## CERTIFICATION HALAL

HIA - ITA - 00348



الهيئة العالمية للحلال

HALAL  
INTERNATIONAL  
AUTHORITY

[WWW.HALALINT.ORG](http://WWW.HALALINT.ORG)

# RESPONSABILITE' SOCIALE D'ENTREPRISE (RSE)

Fondation "communauté Novarese"

Dons en faveur de l'hôpital  
de Novara

**Clubs sportifs:**  
Igor Volley Novara  
Novara Calcio  
Rally  
Motocross  
Running  
Rugby



Bien-être Animal En Élevage

**Zero Emission Company**

Installations de cogeneration

Gestion de ressources en eau

Réduction du plastique

Lait/lactosérum

Transports au methane

Projet BEE FRIENDLY

100% sources d'énergie renouvelables

48% d'optimisation énergétique

Nouvel emballage 100% recyclable:  
campagne "Sauvons les mers"

# L'ENGAGEMENT D'IGOR POUR UNE CROISSANCE DURABLE



## CERTIFICATION BIEN-ÊTRE ANIMAL À LA FERME



## ZERO EMISSION COMPANY

Grâce à son constant engagement afin de développer une politique de croissance durable, IGOR Gorgonzola a reçu l'importante certification ZERO EMISSION COMPANY. Cela prouve que IGOR Gorgonzola a ramené à zéro les émissions des gaz à effet de serre, en mettant en œuvre de précises mesures d'efficacité énergétique du process de production et en compensant ses émissions par l'achat de 16.000 URCE, unités de réduction certifiée des émissions de dioxyde de carbone, provenant de projets de Clean Development Mechanism.



## INSTALLATIONS DE COGÉNÉRATION

IGOR a décidé de s'équiper de deux installations de cogénération avec des caractéristiques de Green Energy. Il s'agit des installations au gaz méthane qui permettent de limiter beaucoup les émissions en assurant la complète autosuffisance et la stabilité des usines de production. En outre, ces installations permettent de réduire au minimum la consommation énergétique par la récupération du 98% de l'énergie thermique et du gaz d'échappement des moteurs.



## LAIT/SÉRUM

Pour la production on emploie seulement du LAIT FRAIS ITALIEN DU TERRITOIRE DE L'AOP. On récupère toutes les frigories à partir de la température de la prise du lait (max + 4°) jusqu'à la température de fabrication. Tout le sérum est concentré par une installation d'osmose avec de bas niveaux d'absorption d'énergie. L'eau déminéralisée dérivant par ce procès est réutilisée à d'autres fins pendant la production



## EAU

L'emploi de l'eau est contrôlé dans l'usine par de contrôleurs programmables et spécifiques pour éviter le gaspillage. Par rapport à la moyenne européenne d'emploi de l'eau pour la production dans le secteur laitier, IGOR Gorgonzola possède une des plus efficaces usines (source : magazine française "Process").



## RÉDUCTION DE L'UTILISATION DU PLASTIQUE

Chaque année, grâce aux films refermables, IGOR Gorgonzola enlève les couvercles en plastiques de presque 12 millions d'emballages de 200 g de Gorgonzola. On est en train aussi de développer un emballage 100% recyclable



## TRANSPORT ÉCOLOGIQUE À MÉTHANE

Pour réduire les émissions de CO2 dans l'atmosphère, on a sensibilisé le transporteur du lait à l'utilisation d'une nouvelle typologie de moyen de transport écologique à gaz méthane. Il s'agit donc d'une action concrète de IGOR Gorgonzola vers une politique de croissance durable, pour améliorer l'impact environnemental de ses process de production et surveiller les sources énergétiques et hydriques employées dans les usines.



## INITIATIVE BEE-FRIENDLY

Pour reconformer son attention à la durabilité environnementale, IGOR Gorgonzola a présenté en février 2020 un projet appelé BEE-FRIENDLY, qui prévoit un emplacement de ruches dans l'usine de Cameri. C'est une initiative pour sensibiliser sur l'importance des abeilles, lesquelles assurent le cycle naturel grâce à la pollinisation.



## CERTIFICATION ISO 50001

IGOR Gorgonzola ha anche ottenuto la certificazione ISO 50001. Emanata nel 2011 dall'International Organization for Standardization, tale norma internazionale volontaria è il nuovo standard internazionale per la gestione dell'energia.



## 100% SOURCE D'ÉNERGIE RENOUVELABLE

IGOR Gorgonzola, a été toujours attentive à l'impact environnemental et s'est engagée concrètement pour mettre en œuvre une politique de croissance durable. Pour cette raison, on a choisi d'employer seulement de l'Énergie provenant de Source Renouvelable certifiée Xpo, en confirmant que l'énergie consommée est générée par des installations qui exploitent les sources renouvelables.



## BIEN-ÊTRE ANIMAL EN ÉLEVAGE

La certification **BIEN-ÊTRE ANIMAL EN ÉLEVAGE** est une preuve supplémentaire de la traçabilité de la filière de production. Avec cette certification, il est garanti que l'exploitation suit un programme structuré d'évaluation du bien-être animal, avec des bases scientifiques et objectives, pour démontrer et garantir la haute qualité dans la sélection des élevages piémontais.

**NEWS**

En 2021, **TOUS LES SITES DE PRODUCTION DU GROUPE IGOR** collecteront du lait à partir d'élevages certifiés **BIEN-ÊTRE ANIMAL**.



# IGOR POUR LE BIO



Igor Gorgonzola, depuis toujours attentif au marché BIO,  
a obtenu de BioAgriCERT la **Certification NOP**  
*(produits animaux obtenus sans l'utilisation d'antibiotiques)*  
conformément au règlement émis par l'USDA.



**IGOR**  
*Gorgonzola*  




# IGOR POUR L'ENVIRONNEMENT



## *Sauvons les Mers*



IGOR Gorgonzola est heureux d'annoncer une nouvelle initiative au nom du **développement durable et de la protection de notre écosystème**: la campagne SAUVONS LES MERS.

Nous savons que la pollution par les matières plastiques est particulièrement nocive à l'écosystème marin.

Pour cette raison, nous avons déjà **réduit de 30% leur utilisation dans nos emballages** chez IGOR.

En plus, IGOR a développé **un nouvel emballage en plastique** pour les produits destinés au canal de l'industrie qui est **100% recyclable**, conçu pour permettre la réutilisation, récupération et pour minimiser l'impact sur l'environnement.

Le matériau de ces emballages bleus pour l'industrie est identifié comme PE-LD 04, **100% recyclable** conformément aux normes européennes.



# AMÉLIORE DE 48% LE PROCESSUS ÉNERGÉTIQUE

Toujours dans le but d'une croissance durable, Igor a mis en œuvre au cours des 3 dernières années un **plan d'amélioration continue de la performance énergétique du système de gestion de l'énergie, conformément aux normes ISO 50001.**

À soutien de cette initiative a été introduit en février 2020 le **TEP/t** comme **système de mesure, qui représente les tonnes équivalent pétrole par rapport aux tonnes de gorgonzola produites.**

En février 2020, le Energy Baseline enregistrait un 0,563 TEP/t, et après un an, en février 2021, elle a atteint 0,220 TEP/t, **SOIT UNE AMÉLIORATION DE LA PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE DE 48%.**

Un résultat remarquable, fruit d'une politique de croissance durable orientée vers l'optimisation des ressources énergétiques.



## LES DECLARATIONS DU PDG

*«Nous sommes très fier de ce résultat»  
dit **Fabio Leonardi, PDG de Igor Gorgonzola.**  
«Améliorer le processus énergétique de notre site  
était un objectif ambitieux. Le fait que nous soyons  
parvenus à atteindre cet objectif et que nous soyons en  
mesure de démontrer l'importance de cet objectif  
nous rend très satisfaits du travail accompli  
et nous incite à poursuivre une politique  
de croissance durable ».*



## SOCIALE E TERRITOIRE

La Famille Leonardi est très attentive aux thématiques sociales et le Gorgonzola - étant une AOP - a un fort lien avec le territoire. Récemment Igor a créé son propre fonds à la Fondation "Comunità Novarese" pour soutenir les projets sociaux; le Président de cette fondation depuis 2015 est Ezio Leonardi, Oncle de la famille Leonardi.

### IGOR SOUTIENT EGALEMENT PLUSIEURS CLUBS SPORTIFS DU TERRITOIRE:

- IGOR Gorgonzola Volley Novara\*
- NOVARA football\*
- Rally
- Motocross
- Podisme
- 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 SUR LE WEB

Depuis plusieurs années, Igor investit beaucoup dans le marketing digitale. Un site Web créatif et optimisé pour les moteurs de recherche a été créé : le site est continuellement mis à jour avec de savoureuses recettes et vidéos réalisées par des chefs célèbres.

Traduit en dix langues différentes, il enregistre des centaines de milliers de visiteurs chaque mois, notamment grâce aux campagnes Google Ads et Facebook Ads.

La présence constante dans les sites du secteur (Food&beverage et sites d'information nationaux) a donné, en conséquence, le leadership sur les principaux médias sociaux, tels que Instagram, Facebook, LinkedIn et Youtube et l'inauguration de pages officielles IGOR dans 4 pays. Igor investit également dans la collaboration avec les célèbres Chefs, Influencer et Food Blogger à travers des concours en ligne, des interactions quotidiennes et des campagnes périodiques.

En outre en 2021 Igor a investi en campagnes digitales sur les principaux sites de Food et Beverage en France, Espagne et Allemagne.

**CHEFKOCH**

**PALADAR**

**marmiton**

**IGOR GORGONZOLA**

**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**

**Instagram**

**facebook**

**YouTube**

**LinkedIn**

**Influencer del Gusto**

# NOS PRODUITS





1st PLACE

La SELEZIONE

*Gran Riserva*

LEONARDI

IGOR

# Gran Riserva Leonardi doux

## La Sélection



12 Kg



1 x 1

Gran Riserva Leonardi

Meule



6 Kg



1 x 1

Gran Riserva

½ meule



1,5 Kg



1 x 4

Gran Riserva 1/8



750 g



1 x 6

Gran Riserva 1/16

# Gran Riserva Leonardi doux

---

## Bordeaux



12 Kg



1 x 1

**Gran Riserva Bordeaux  
meule**



6 Kg



1 x 1

**Gran Riserva Bordeaux  
1/2 meule**



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 Sélection



*à la cuillère*



6 Kg



1 x 1

Gran Riserva ½ meule

# Nouvel accessoire

## Gran Riserva Leonardi - La Sélection *à la cuillère*

AVANT



APRES



L'utilisation de l'**anneau-accessoire** suivant permet de séparer la croûte de la pâte, permettant ainsi à l'opérateur de prélever le produit à l'aide de la cuillère sans ramasser également la croûte (qui selon la loi n'est PAS COMESTIBLE). En outre, il maintient la pâte plus compacte sans renoncer à l'onctuosité, ce qui permet une meilleure présentation du produit au comptoir gastronomique.

# 1/8 doux Gran Riserva Leonardi

## La Sélection

*à la cuillère*



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 Doux portion**



150 - 200 g



1 x 12 - 1 x 15

**Gorgonzola Piquant portion**

# Quattorose Santi



12 Kg



1 x 1

**Gorgonzola Doux meule**



6 Kg



1 x 1

**Gorgonzola Doux 1/2 meule**



3 Kg



1 x 2

**Gorgonzola Doux 1/4**



1,5 Kg



1 x 4

**Gorgonzola Doux 1/8**



150 g - 200 g



1 x 8 - 1 x 16

**Gorgonzola Doux et Piquant  
Portion**



1,2 Kg



1 x 4

**Fior di Delizia  
Gorgonzola & mascarpone**



200 g



1 x 15

**Fior di Delizia Portion  
Gorgonzola & mascarpone**

# Gorgonzola Doux AOP - InBlu



12 Kg



1 x 1

Gorgonzola Doux meule



6 Kg



1 x 1

Gorgonzola Doux ½ meule



1,5 Kg



1 x 4

Gorgonzola Doux 1/8



750 g



1 x 6

Gorgonzola Doux 1/16



150 g - 200 g



1 x 8 - 1 x 16

Gorgonzola Doux portion

# Gorgonzola Doux AOP - InBlu



150 - 170 g

1 x 8

**Gorgonzola Doux**



150 - 200 g

1 x 15

**Gorgonzola and Mascarpone  
Dolcetto**



1,2 - 2,4 kg

1 x 4 - 1 x 2

**Gorgonzola and Mascarpone  
Tronchetto**

# Gorgonzola Doux AOP - Igor Creme



12 Kg



1 x 1

**Gorgonzola Doux meule**



6 Kg



1 x 1

**Gorgonzola Doux 1/2 meule**



3 Kg



1 x 2

**Gorgonzola Doux 1/4**



1,5 kg



1 x 4

**Gorgonzola Doux 1/8**



750 g



1 x 6

**Gorgonzola Doux 1/16**



200 g



1 x 8 - 1 x 16

**Gorgonzola Doux Portion**

# Gorgonzola Doux AOP - Casa Leonardi



12 Kg



1 x 1

**Gorgonzola Doux meule**



6 Kg



1 x 1

**Gorgonzola Doux 1/2 meule**



1,5 Kg



1 x 4

**Gorgonzola Doux 1/8**



750 g



1 x 6

**Gorgonzola Doux 1/16**



200 g



1 x 8 - 1 x 16

**Gorgonzola Doux Portion**

# Gorgonzola Piquant AOP



12 Kg



1 x 1

Gorgonzola Piquant Meule



6 Kg



1 x 1

Gorgonzola Piquant ½ meule



1,5 Kg



1 x 4

Gorgonzola Piquant 1/8



750 g



1 x 6

Gorgonzola Piquant 1/16

# Gorgonzola Piquant AOP



150 - 170 g

1 x 8

Gorgonzola Piquant  
portion



150 - 200 g

1 x 8 - 1 x 16

Gorgonzola Piquant portion



150 - 200 g

1 x 8 - 1 x 16

Gorgonzola Piquant  
portion

# Gorgonzola AOP – BIO doux



12 Kg



1x1

**Gorgonzola Bio meule**



6 Kg



1x1

**Gorgonzola Bio ½ meule**



1,5 Kg



1x4

**Gorgonzola Bio 1/8**



750 g



1x6

**Gorgonzola Bio 1/16**



170 g



1x8 - 1x16

**Gorgonzola Bio doux portion**



# GORGONZOLA CRUMBLES 170g

---

## GORGONZOLA CRUMBLES

*Le vrai Gorgonzola prêt à l'emploi.*

IGOR Crumbles est la nouvelle proposition pour répondre aux demandes du marché mondial : elle représente la volonté d'IGOR de réaliser des produits en ligne avec les exigences de la nouvelle génération de consommateurs du monde entier.



# Gorgonzola AOP - industrie



1200 g



1 x 2 - 1 x 25

**Gorgonzola cubes**



500 g



1 x 4

**Gorgonzola cubes**



12 kg



1 x 1

**Gorgonzola Doux/Piquant  
meule sans croute**



5 kg



1 x 1

**Gorgonzola cubes sac bleu  
5kg**

# BLEU DE CHEVRE IGOR

## BLEU DE CHEVRE IGOR

C'est la réponse précise aux consommateurs modernes, qui sont de plus en plus sensibles aux aspects santé-nutritionnels, mais sans négliger la bonté et la qualité. Le Bleu de Chèvre IGOR est en effet la synthèse parfaite entre une saveur délicate, fruit d'un équilibre recherché entre la saveur caractéristique du lait de chèvre et la note parfumée du persillage, et des caractéristiques nutritionnelles importantes : haute digestibilité, faible teneur en cholestérol, excellente source de protéines et de calcium.

En outre, il est entièrement produit avec du lait frais de chèvre 100% italien.



# Bleu de Chèvre IGOR



12 Kg



1 x 1

Bleu de Chèvre meule



1,5 Kg



1 x 4

Bleu de Chèvre 1/8



200 g



1 x 8 - 1 x 16

Bleu de Chèvre portion

# Mascarpone, Ricotta et 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

Mozzarella di Bufala Campana

# Autres fromages



 3/3,3 Kg     1 x 3

Fontal



 1 Kg     1 x 12

Provolone



 2,2 Kg     1 x 2

Taleggio DOP



 4,5 Kg     1 x 2

Grana Padano



 1 Kg     1 x 10

Grana Padano



 200 g     1 x 12

Grana Padano



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