



Si INVERNIZZI

Company Profile



Storia

Il *Caseificio della Tradizione Si Invernizzi* venne fondato nella cittadina piemontese di Trecate **nel 1999** dalla famiglia Invernizzi, con il desiderio di portare nel cuore della pianura padana la loro arte proveniente dall'alta Valsassina, tramandata da generazioni: quella di trasformare il latte in piccole delizie di colore blu ovvero formaggi erborinati unici nel loro genere.

Proprio come annotava il capostipite Giovanni Invernizzi nel 1920 sul proprio diario - ancora oggi lì custodito - al *Caseificio Si Invernizzi* si crea il formaggio secondo tradizione quindi facendo cagliare il latte nelle **caldere storiche da 700 litri**: le uniche, quelle originali per la produzione del Gorgonzola DOP, che hanno bisogno solo di gentilezza e lentezza per lasciar affiorare naturalmente il miglior formaggio possibile.

Al *Caseificio Si Invernizzi* vengono prodotte al massimo **500 forme al giorno** di Gorgonzola DOP - varietà dolce e piccante - e **600 al mese di formaggi erborinati** caratteristici: gli speziati allo zafferano di Milano, di latte di capra e anche di latte di pecora; in ambienti dotati delle migliori certificazioni sanitarie alimentari.

Si Invernizzi, da cent'anni, il caseificio dei formaggi erborinati.



Our Roots

The **Si Invernizzi Creamery** was founded in **1999** in the Piedmontese small town of Trecate from the Invernizzi family. They are native from Valsassina in Lombardy but they wished to bring in to the heart of the Po valley their centuries-old family vocation. Their craftsmanship to transform milk into tiny and peculiar blue delicacies that we call blue cheese.

Giovanni Invernizzi, the pioneer of the Creamery, wrote down his method on his personal diary in 1920: the item is already preserved there and it is faithfully observed nowadays at Si Invernizzi. Following the traditional way, they curdle the milk filling up the **historic cauldron of 700 liters**. These enormous basins are the originals for the production of Gorgonzola DOP: dairymen do light and slow movements in order to make naturally emerge the best cheese ever possible.

Si Invernizzi Creamery produces maximum **500 wheels per day of Gorgonzola DOP** – dolce and piccante – and **600 wheels per month of special blue cheeses**: some of them seem golden because spiced with saffron, some are made with goat milk and others with sheep milk too. All the spaces where operators work are guaranteed by the best certifications for safety and food health.

Si Invernizzi: welcome aboard to our Blue Cheese Passion for one hundred years!





Dolce Si®

È la linea **Top Quality** del Caseificio Si Invernizzi. È un Gorgonzola DOP **dolce** e **cremoso** di pasta.
È disponibile anche in versione biologica.

*It comes from the **Top Quality** Line of Si Invernizzi Creamery. It is a Gorgonzola DOP **dolce** with a **creamy** paste.
The organic version is available too.*



12 Kg



1 x 1

Gorgonzola Dolce
Forma intera / Wheel



6 Kg



1 x 1

Gorgonzola Dolce 1/2



3 Kg



1 x 2

Gorgonzola Dolce 1/4



1,5 Kg



1 x 4

Gorgonzola Dolce 1/8



1,5 Kg



1 x 4

Gorgonzola Dolce Bio
1/8



750 g



1 x 8

Gorgonzola Dolce
1/16

Verde Si®

È la linea **Top Quality** del *Caseificio Si Invernizzi*. È un Gorgonzola DOP **piccante**.
Si presenta compatto, marmorizzato, ricco di muffa verde.

*It comes from the **Top Quality** Line of Si Invernizzi Creamery. It is Gorgonzola DOP **piccante**.
It looks solid, marbled and rich in green mould.*



12 Kg



1 x 1

Gorgonzola Piccante
Forma intera / Wheel



6 Kg



1 x 1

Gorgonzola Piccante 1/2



3 Kg



1 x 2

Gorgonzola Piccante
1/4



1,5 Kg



1 x 4

Gorgonzola Piccante
1/8



750 g



1 x 8

Gorgonzola
Piccante 1/16



150 g – 200 g



1 x 16

Gorgonzola Piccante
porzionato / portion

Bollo Nero®

È il marchio storico del *Caseificio della Tradizione Si Invernizzi*. È un Gorgonzola DOP dolce, disponibile **estremamente cremoso** e anche **“al cucchiaio”**, servito in cesta tradizionale di legno.

*It is the historic brand of Si Invernizzi Creamery. It is a mild Gorgonzola DOP. It is available **extremely creamy** or **al-cucchiaio-creamy-style** served in traditional wooden basket.*



12 Kg



1 x 1

Gorgonzola Dolce
Forma intera / Wheel



6 Kg



1 x 1

Gorgonzola Dolce 1/2



6 Kg



1 x 1

Gorgonzola Dolce 1/2



3 Kg



1 x 2

Gorgonzola Dolce 1/4



1,5 Kg



1 x 4

Gorgonzola Dolce 1/8



750 g



1 x 8

Gorgonzola Dolce
1/16

Dolce Panna®

È un Gorgonzola DOP dolce di tipo **classico** e **morbido**.

*It is a classic and **soft mild** Gorgonzola DOP.*



12 Kg



1 x 1

Gorgonzola Dolce
Forma intera / Wheel



6 Kg



1 x 1

Gorgonzola Dolce 1/2



3 Kg



1 x 2

Gorgonzola Dolce 1/4



1,5 Kg



1 x 4

Gorgonzola Dolce 1/8



750 g



1 x 8

Gorgonzola Dolce
1/16



150 g – 200 g



1 x 16

Gorgonzola Dolce
porzionato / portion

EffeBi®

È un Gorgonzola DOP dolce, generalmente **più compatto** e **sostenuto** di pasta.

*It is a **mild** Gorgonzola DOP but generally **more compact** in paste.*



12 Kg



1 x 1

Gorgonzola Dolce
Forma intera / Wheel



6 Kg



1 x 1

Gorgonzola Dolce 1/2



3 Kg



1 x 2

Gorgonzola Dolce 1/4



1,5 Kg



1 x 4

Gorgonzola Dolce 1/8



750 g



1 x 8

Gorgonzola Dolce
1/16

Torta Montebianco®

È un **morbidissimo formaggio-dessert** in cui si alternano gli strati dolci di formaggio **mascarpone** e quelli più saporiti di formaggio **Gorgonzola**.

*It is a very **soft dessert-cheese**. There are layers of mild **mascarpone cheese** in contrast with layers of savory **Gorgonzola DOP**.*



2,5 Kg



1 x 2

Tronchetto grande



1,2 Kg



1 x 4

Tronchetto piccolo



150 g



1 x 12

**Gorgonzola e Mascarpone
porzionato / portion**

Lady Capra®

È un **erborinato dolce** di latte di capra. Ha un naturale sapore di caprino-erborinato ma **molto delicato**.
Stagionatura leggera di due mesi.

*It is a **goat's milk blue cheese**. It has a **mouldy-goat natural taste** but not so pungent thanks to the light aging of two months only.*



4 Kg



1 x 1

Erborinato
Forma intera / Wheel



1,5 Kg



1 x 4

Erborinato 1/8



Capriolo®

È un formaggio taleggio DOP, **morbido** e dal **sapore gustoso**.

*It is a Taleggio DOP cheese; It is **soft** and **tasty**.*



2,2 Kg



1 x 2

Taleggio
Forma intera / Wheel

Fontal Si®

È un formaggio di **latte vaccino**, **tenero** di pasta e dal sapore piacevolmente **dolce**.

*It is a cheese of whole pasteurized cow milk; it is **tender** with a **very pleasant taste**.*



12 Kg



1 x 1

Fontal
Forma intera / Wheel



3 Kg



1 x 2

Fontal 1/4

Gorgonzola DOP – per industria / for industry



1200 g



1 x 2 - 1 x 25

Gorgonzola a cubetti



500 g



1 x 4

Gorgonzola a cubetti



12 kg



1 x 1

Gorgonzola Dolce/Piccante
forma intera sacco blu
wheel blue bag



5 kg



1 x 1

Gorgonzola Dolce/Piccante
a cubetti
cubes

Certificazioni / *Certifications*

GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC)

issued on 2005

IFS INTERNATIONAL STANDARD FOR AUDITING FOOD SUPPLIERS

issued on 2005

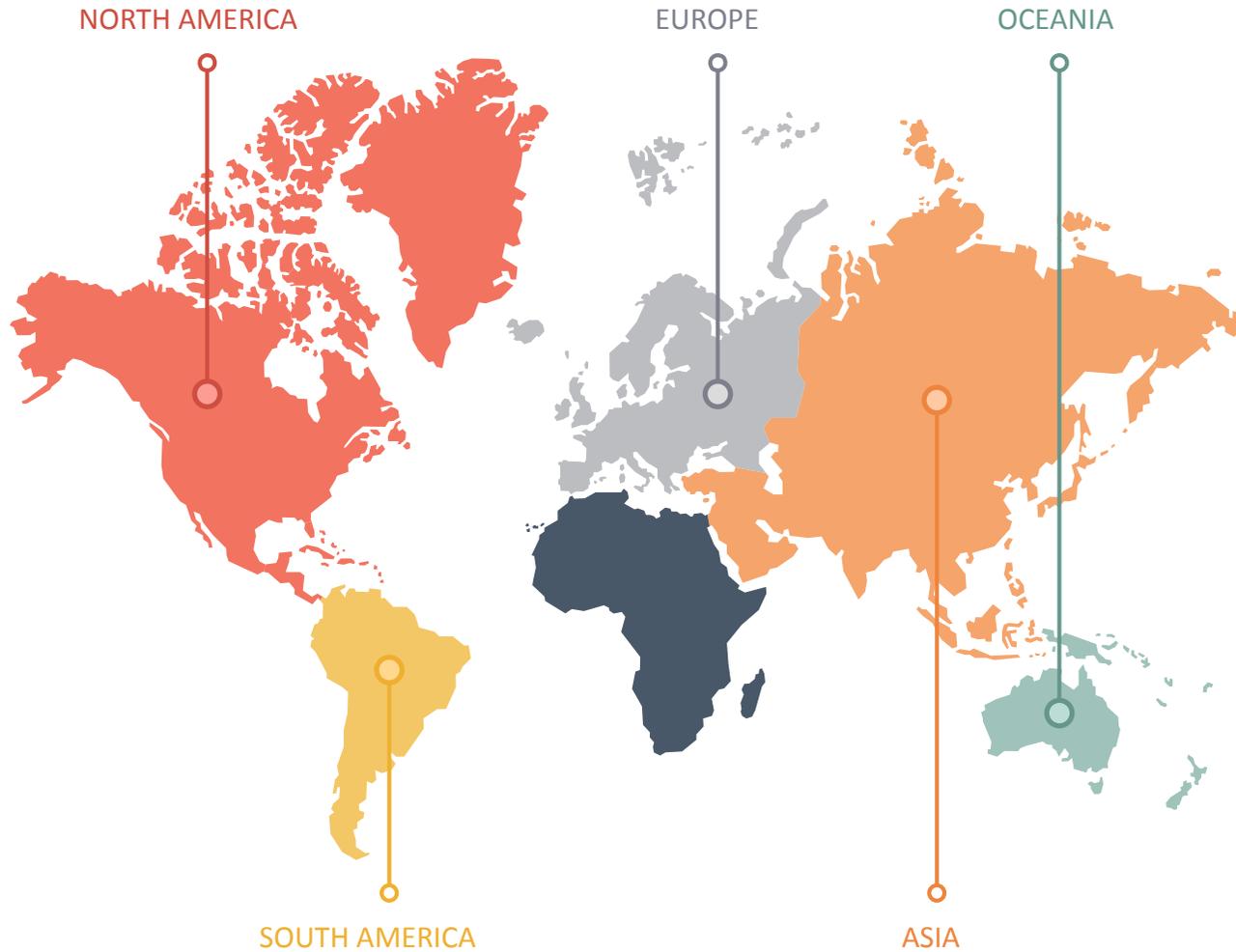
CERTIFICAZIONE PRODUZIONE BIOLOGICA

CERTIFICAZIONE HALAL INTERNAZIONALE

CERTIFICAZIONE BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO

secondo gli standard Classyfarm

Esportazioni / *Export*





SI INVERNIZZI • Via Romentino 98 • 28069 Trecate (Novara) • Italy
Tel. +39 0321 783090 • Fax +39 0321 783105



Si INVERNIZZI

