

IGOR

Gorgonzola

100% GUSTO ITALIANO



IGOR
Gorgonzola
100% GUSTO ITALIANO



LA FAMIGLIA LEONARDI: da 4 generazioni



Da sinistra: Fabio, CEO; Lara, CFO; mamma Ivana, Supervisor; Giulia, Export Sales Account; Maurizio, Presidente;

Passione, pianificazione, impegno, tradizione e innovazione: queste sono le parole chiave del successo di IGOR Gorgonzola.

La famiglia Leonardi da quattro generazioni produce e porta sulle tavole di tutto il mondo il Gorgonzola DOP, sintesi perfetta tra l'antica e sapiente arte casearia e la più moderna innovazione tecnologica. Di padre in figlio, attraverso più di ottant'anni di storia, si è mantenuta inalterata la ricetta originaria, prestando la massima attenzione alla selezione del latte e alle varie fasi del processo produttivo, nel rispetto della tradizione e dell'ambiente.

Pochi, semplici ingredienti per un formaggio dall'inimitabile bontà: conosciuto e apprezzato in Italia e nel mondo per il suo sapore inconfondibile.

“**Da allora sono passate quattro generazioni, ma l'amore per la tradizione è rimasto immutato.**”

LA STORIA: dal 1935 ad oggi

Dal 1935, anno della sua fondazione, ad oggi IGOR ha avuto una crescita importante e costante. Grazie al forte sviluppo sia del mercato Nazionale che di quello Internazionale, Igor ha potuto realizzare diversi investimenti nel tempo, arrivando a 5 ampliamenti della sua sede Centrale di Cameri e 4 acquisizioni di siti produttivi di Gorgonzola. Nella sede centrale di Cameri troviamo un moderno stabilimento, dove sono presenti due impianti produttivi totalmente automatizzati, di cui uno, inaugurato a dicembre 2018, costruito all'insegna dell'industria 4.0. Per coniugare al meglio **innovazione e tradizione** invece, negli ultimi anni Igor ha acquisito i seguenti siti storici: PAL a Prato Sesia, CLIN a Cameriano, SI INVERNIZZI a Trecate e un sito di stagionatura a Cameri: la BALLARINI.



1935 FONDAZIONE

Natale Leonardi produceva artigianalmente il Gorgonzola a Mezzomerico e lo commercializzava negli hotel del Lago Maggiore.

1996 IGOR 1

IGOR trasferisce l'azienda a Cameri, in un moderno stabilimento di **15.000 mq.**

2000 COAGULATORE

IGOR installa il primo coagulatore in continuo, sistema di produzione innovativo, portando la capacità produttiva a circa **4.000 forme/giorno.**

2003 IGOR 2

Ampliamento della sede centrale: **+5.000 mq**

2006 ACQUISIZIONE BALLARINI

IGOR acquisisce la BALLARINI, azienda **specializzata nella stagionatura** artigianale del gorgonzola, per aumentare la presenza sui mercati mondiali.

2008 ACQUISIZIONE CLIN

CLIN è un caseificio artigianale dove giornalmente si producono con **polivalenti da 3000 lt** 800 forme di Gorgonzola Dolce e Piccante.

2009 IGOR 3

Ampliamento della sede centrale: **+ 5.000 mq.**

2011 IGOR 4

4° ampliamento da più di **10.000 mq.**

2014 ACQUISIZIONE PAL

PAL, ai piedi del Monte Rosa, è uno storico caseificio artigianale con polivalenti da **3.000 lt**, dove si producono circa 300 forme al giorno di Gorgonzola di altissima qualità.

2018 IGOR 5 GORGONZOLA 4.0

Concluso a dicembre 2019 il 5° ampliamento all'insegna dell'industria 4.0, ha portato a **50.000 mq** l'area totale della sede di Cameri, con l'installazione del 2° coagulatore basato sull'industria 4.0.

2019 ACQUISIZIONE SI INVERNIZZI

IGOR acquisisce Si Invernizzi, storico marchio con un secolo di storia alle spalle, specializzato nella produzione di gorgonzola di alta gamma con caldaiette da **700 lt.**

2021 AMPLIAMENTO SI INVERNIZZI

Concluso a dicembre 2021 l'ampliamento della Si Invernizzi di **3.500mq.**

IL GRUPPO IGOR OGGI





Il Gorgonzola IGOR nasce in caseifici situati ai piedi del Monte Rosa, una delle valli più belle d'Italia e patrimonio della rete di Geoparchi Globale dell'Unesco. Tutti i siti produttivi di IGOR producono Gorgonzola utilizzando latte fresco italiano proveniente da selezionatissime aziende agricole situate nel territorio della DOP, due delle quali nel Parco del Fiume Ticino, dove si è sempre prodotto e solo Gorgonzola e dove i foraggi da prati stabili garantiscono un latte di livello superiore particolarmente adatto per la produzione di questa eccellenza italiana.

LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA TRADIZIONE

IGOR Gorgonzola è da sempre convinta dell'importanza del "saper fare" artigianale, un valore da salvaguardare e da tramandare con orgoglio di generazione in generazione. Per questo motivo, in fase di ampliamento, l'azienda ha scelto di legare il proprio nome a quello di realtà estremamente radicate nel territorio, a caseifici caratterizzati da una forte esperienza nella produzione artigianale di Gorgonzola.

IGOR oggi possiede 5 siti produttivi:

- 2 totalmente automatizzati nella sede Centrale di Igor a Cameri, di cui uno inaugurato a dicembre 2019 all'insegna dell'industria 4.0.
- 2 artigianali, CLIN e PAL, dove si produce con polivalenti da 3000 lt.
- 1 artigianale, SI INVERNIZZI, che produce con caldaiette da 700 lt.




I NUMERI DI IGOR

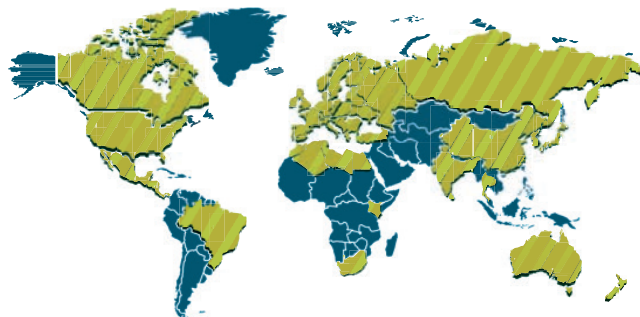
 **2.500.000**
FORME DI GORGONZOLA
PRODOTTE ALL'ANNO

 **180**
AZIENDE DI PIEMONTE E LOMBARDIA
PRODUCONO LATTE PER IGOR

 **1.000**
FAMIGLIE COINVOLTE NEL
SISTEMA PRODUTTIVO IGOR

 **50%**
QUOTA DI MERCATO MONDIALE

 **52%**
QUOTA DI ESPORTAZIONE



TRACCIABILITÀ DELLA FILIERA PRODUTTIVA

Rigide procedure interne sono rivolte a identificare i fornitori che operano nelle diverse fasi della filiera produttiva, in base al criterio “one step backward and one step forward”, delineando così l’insieme degli agenti che ne compongono le diverse fasi.

Lo scopo è migliorare la sicurezza alimentare, aumentando le informazioni a disposizione dell’Azienda, favorendo una maggiore responsabilizzazione degli operatori della filiera. Importante è, quindi, disporre di un ampio livello di informazioni sul percorso seguito dai prodotti lungo la filiera, dalla fase agricola a quella distributiva: le informazioni non riguardano solo gli agenti economici che partecipano alla filiera, ma sono associate al prodotto, permettendo di ricostruirne la storia.

Per arrivare a questo risultato è stata attivata una gestione dei flussi delle materie prime e dei prodotti per lotti, con l’assegnazione di una serie di informazioni a ogni singolo lotto. Tutto questo per il miglioramento della sicurezza alimentare e per prevenire i rischi delle non conformità. Infatti, nel caso in cui vi sia un problema igienico-sanitario, il sistema permette l’identificazione dei lotti non conformi, l’individuazione della fase nella filiera in cui si è verificato il problema e l’attribuzione delle specifiche responsabilità.

Il secondo obiettivo riguarda la garanzia della qualità dei prodotti: insieme alle operazioni e alle procedure adottate per mettere in atto il sistema di tracciabilità, nella filiera IGOR sono stati introdotti rigidi disciplinari di produzione per i diversi soggetti coinvolti nel sistema, al fine di raggiungere e mantenere alti livelli qualitativi dei prodotti, stabilendo numerosi e specifici controlli periodici.



SOLO LATTE FRESCHISSIMO ITALIANO 100% benessere animale in allevamento



Ogni giorno, le oltre 180 aziende agricole rigorosamente del Piemonte e della Lombardia selezionate da IGOR, forniscono il loro miglior latte fresco, raccolto da mucche alimentate con foraggio naturale. IGOR effettua periodiche visite presso gli allevatori per verificare la salute e il benessere degli animali. Il Laboratorio di analisi interno di IGOR controlla costantemente il latte appena arriva in stabilimento, garantendone la genuinità al 100%.

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO



Tutto il Gorgonzola Igor è stato certificato Naturalmente privo di Lattosio da L-Free e approvato dall'associazione italiana intolleranti al lattosio (AILI). Il 16 giugno 2016 il Ministero della Salute Italiana con DGSAN 24708 ha dichiarato che un prodotto lattiero caseario può essere definito naturalmente privo di lattosio quando ha un residuo di lattosio per ogni 100 gr inferiore allo 0,1 gr. L'AILI conferisce la propria certificazione alle aziende i cui propri prodotti abbiano un residuo di lattosio di 10 volte inferiore ai parametri ministeriali. Igor non solo ha dimostrato il rispetto di questo parametro mostrando all'AILI analisi pluriannuali sul proprio gorgonzola, ma si è anche sottoposta ad analisi effettuate dall'ente certificatore presso un laboratorio accreditato. Gli esami condotti sul Gorgonzola Igor hanno certificato un residuo di lattosio per ogni 100 gr di prodotto addirittura inferiori a 0,01 gr, quantità di 10 volte inferiore al parametro ministeriale.

Il Gorgonzola IGOR è il primo formaggio ad aver ottenuto questa importante certificazione.

PASSIONE PER IL GUSTO AMORE PER IL PIANETA

PASSIONE PER IL GUSTO, AMORE PER IL PIANETA è il claim del “metodo di sostenibilità” che Igor Gorgonzola ha sviluppato in diversi decenni, arrivando oggi ad essere una delle aziende alimentari a poter vantare una completa filiera eco-sostenibile. Il modello green che presentiamo persegue l'ideale di essere un'entità a “impatto positivo”: tutto il tracciato della filiera di produzione di Igor Gorgonzola è diventato nel tempo a basso o a zero impatto ambientale, essendo sempre stati un'azienda all'avanguardia in termini di controlli, rilevazioni, nuove tecnologie: la nostra Passione per il Gusto ci richiede costantemente di restare aggiornati e in linea con le esigenze del tempo, senza mai sacrificare l'alta qualità e la tradizionalità del nostro formaggio DOP. Il nostro Amore per il Pianeta ha raggiunto nel 2022 un nuovo apice: partendo dai nostri fidati fornitori, che hanno sviluppato allevamenti riconosciuti come classyfarm ovvero che garantiscono il benessere animale al 100%; passando per i nuovi trasporti ecologici a metano e le numerose certificazioni -come l'importante Zero Emission Company-; fino ad arrivare nelle mani del nostro consumatore con un nuovissimo eco-pack totalmente riciclabile. Quindi non solo il contenuto di Igor risulta sano ed eccellente, ma oggi anche il contenitore ha toccato i massimi livelli di bontà ed efficienza.

NUOVO ECOPACK 100% RICICLABILE

Già da diversi anni, grazie all'eliminazione del coperchio, IGOR riduce del 30% l'uso della plastica su quasi 15 milioni di confezioni all'anno. La novità sostenibile del 2022 è il lancio di un nuovissimo ECOPACK 100% riciclabile, composto da vaschetta, retro etichetta (con personalizzazione in IML) e da film tutti in polipropilene, che è un materiale 100% riciclabile.



3P SUSTAINABILITY METHOD

QUALITA' SOSTENIBILE LUNGO TUTTA LA FILIERA

PRODOTTO

100% BENESSERE ANIMALE
IN ALLEVAMENTO



TRASPORTI ECOLOGICI
A GAS METANO 25%



EFFICIENTAMENTO PRESTAZIONE
ENERGETICA DEL 48% Tep/Tons



PRODUZIONE

RECUPERO acqua
demineralizzata
da siero

ZERO EMISSION
COMPANY



100% GREEN ENERGY

2 IMPIANTI DI COGENERAZIONE
A RECUPERO TERMICO 100%



PACKAGING

PACKAGING SOSTENIBILE:
-30% DI PLASTICA



ECOPACK
100% RICICLABILE



NEW
ECO PACK
100%
RICICLABILE



L'IMPEGNO DI IGOR PER L'AMBIENTE

IGOR Gorgonzola è certificata ISO 50001:2011. Tale norma internazionale volontaria, emanata nel 2011 dall'International Organization for Standardization, rappresenta il nuovo standard internazionale per la gestione dell'energia. Lo standard ISO 50001 si focalizza sull'attuazione di un Sistema di Gestione dell'Energia, attraverso un approccio sistematico di monitoraggio dei consumi volto a consentire un utilizzo più razionale delle fonti energetiche che intervengono lungo tutto il processo produttivo dell'azienda e a ridurre i consumi attuando un significativo risparmio energetico.

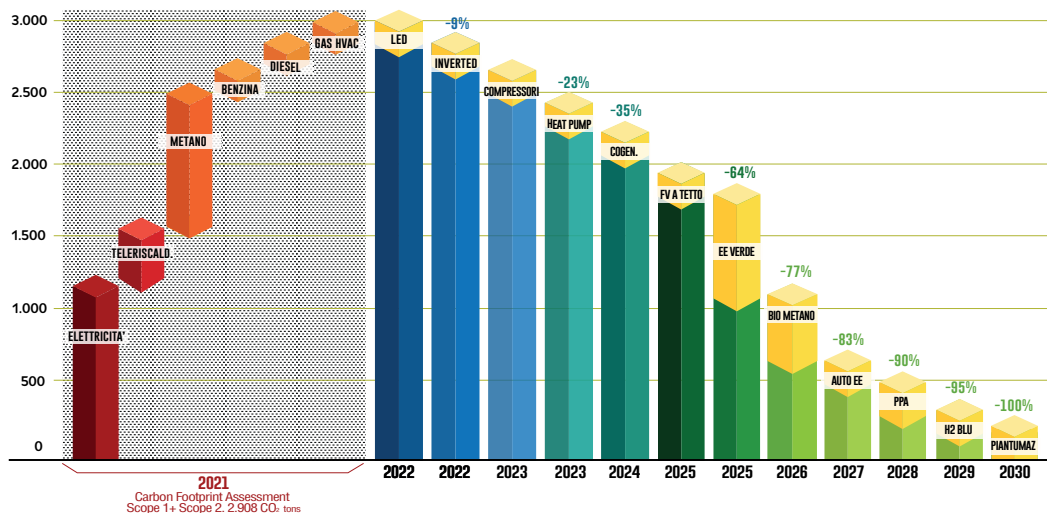
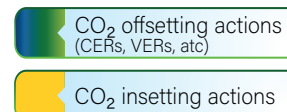
Inoltre IGOR ha ideato il progetto BEE-FRIENDLY, inaugurando un nuovo sito di arnie presso lo stabilimento centrale di Cameri che sorge sul limitare della valle del Ticino, un ambiente idoneo per lo sviluppo e l'impollinazione delle api.

Le api sono tra i principali impollinatori al mondo, garantiscono la sopravvivenza di centinaia di altri animali e hanno un ruolo determinante nell'agricoltura. Come è noto, gli impollinatori sono in diminuzione per via dell'inquinamento e la loro scomparsa rovinerebbe l'equilibrio naturale dell'ecosistema.

Infine Igor ha sempre avuto uno sguardo fisso sul futuro e per questo ha già definito gli obiettivi di un piano di continuo efficientamento della sostenibilità aziendale da oggi fino al 2030.



COMPANY CLIMATE PROGRAM



L'IMPEGNO DI IGOR PER IL SOCIALE



Coppa Italia A1 2015



Campionato Italiano 2017



Supercoppa Italiana 2017



Coppa Italia A1 2018



Coppa Italia A1 2019



CEV Champions League
18 MAGGIO 2019

Un imprenditore sa che spendersi per il Sociale è una questione imprescindibile per un'azienda che funziona: questa è una convinzione radicata in coloro che hanno raggiunto notorietà e successo internazionale ed è un concetto ancora più sentito in una famiglia, come quella Leonardi, che conserva un legame fortissimo col suo territorio.

IGOR è attiva a 360° nel mondo del Sociale, sostenendo numerosi progetti attraverso il Fondo erogativo creato presso la Fondazione delle Comunità del Novarese di cui, fino al 2015, è stato presidente Ezio Leonardi, zio dei titolari di IGOR. L'azienda partecipa attivamente -con interventi concreti e mirati- a sostegno di eventi culturali e di iniziative dai risvolti sociali importanti, promosse anche dall'Ospedale Maggiore di Novara, punto di riferimento per l'assistenza sanitaria e la ricerca medica di altissimo livello.

Ogni iniziativa sostenuta da IGOR va oltre la visibilità del marchio e la sponsorizzazione di un evento: è una scelta dettata dall'amore per la propria terra e per chi la vive.



LE CERTIFICAZIONI OTTENUTE

Garantire la massima qualità per IGOR Gorgonzola è fondamentale. Da sempre l'azienda opera garantendo i più elevati standard produttivi: un impegno costante attestato dai più importanti Enti di Certificazione.

UNI EN ISO 22000:2005

Rilasciata nel 2013

GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC)

Rilasciata nel 2015

IFS INTERNATIONAL STANDARD FOR AUDITING FOOD SUPPLIERS

Rilasciata nel 2015

certificazione Lfree NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

Rilasciata nel 2019

AXPO: 100% ENERGIA DA FONTE RINNOVABILE

Rilasciata nel 2020

ZERO EMISSION COMPANY

Rilasciata nel 2020

HALAL

Rilasciata nel 2018

I RICONOSCIMENTI

- 2020 ● IGOR GORGONZOLA è una Digital Star 2020: secondo lo studio effettuato dall'Istituto Tedesco di Qualità e Finanza, IGOR risulta tra le migliori 350 aziende italiane nel campo digitale, risultando prima nel settore lattiero-caseario con il massimo del punteggio.
- 2019 ○ Il Gorgonzola Gran Riserva Leonardi "Al Cucchiaino", con 90 giorni di stagionatura e il Gorgonzola Dolce Quattrose certificato "Benessere Animale In Allevamento" hanno ottenuto la medaglia GOLD al World Cheese Awards 2019.
- 2019 ● IGOR GORGONZOLA, con grande orgoglio, è rientrata nel gruppo delle 100 aziende SUPER CHAMPION, quelle con un fatturato da 120 a 500 milioni.
- 2016 ○ Il Gorgonzola IGOR Piccante si aggiudica il secondo gradino del podio alla World Championship Cheese Contest nel Wisconsin dal 6 all'8 Marzo.
- 2015 ● Il Gorgonzola piccante IGOR vince il Primo Premio nella "Categoria Gorgonzola Piccante DOP" nell'ambito del CaseoArt Trofeo San Lucio, il più importante riconoscimento italiano nel settore lattiero-caseario.
- 2014 ○ Il Gorgonzola Gran Riserva Leonardi vince il Primo Premio nella "Categoria Gorgonzola Dolce DOP" nell'ambito del CaseoArt Trofeo San Lucio, il più importante riconoscimento italiano nel settore lattiero-caseario.
- 2014 ● Il Gorgonzola DOP PICCANTE PAL ottiene il Diploma di Qualità all'8° Concorso "Infiniti Blu" - il mondo dei formaggi erborinati - organizzato da Slow Food e ONAF.
- 2012 ○ Il Gorgonzola Dolce IGOR ha vinto il Super Gold nella categoria blue cheese al "World Cheese Awards 2012", annuale appuntamento d'eccellenza per il settore caseario mondiale, svoltosi a Birmingham (UK) e che ha visto in gara ben 2.781 formaggi, provenienti da 30 paesi diversi.
- 2011 ● Nel mese di Novembre, IGOR Gorgonzola vince nella sua categoria la Super Gold Medal al World Cheese Awards a Birmingham.
- 2009 ○ Nel mese di Marzo viene attribuito a IGOR Gorgonzola il riconoscimento, da parte di "DATABANK", di "Company to watch 2008" nel settore formaggi da tavola.
- 2004 ● Successo riconfermato nel World Cheese Award a Londra con il Gold categoria "Blue cheese" DOP.
- 2002 ○ IGOR Gorgonzola ottiene il primo posto nel World Cheese Award a Londra, confermando il mantenimento nel tempo di altissima qualità, dopo il successo del 1997.
- 2002 ● "DATABANK" riconferma IGOR Gorgonzola prima Azienda nella stessa tipologia di studio.
- 2001 ○ Nel mese di Luglio "DATABANK", società leader nelle analisi delle dinamiche competitive di mercato, classifica IGOR 1° azienda italiana del 2000 nello studio "formaggi freschi, stagionati a pasta molle e semidura".
- 1999 ● La rivista francese di tecnologia alimentare "PROCESS" classifica IGOR Gorgonzola tra i diciotto migliori stabilimenti del decennio in Europa nel settore "FOOD"

IGOR SUL WEB

Igor da diversi anni investe molto nel Digital Marketing.

È stato realizzato un sito web creativo ed ottimizzato per i motori di ricerca: il sito è continuamente aggiornato con gustose ricette e video realizzati da famosi chef. Tradotto in dieci lingue differenti, registra centinaia di migliaia di visitatori ogni mese, anche grazie alle campagne di Google Ads e Facebook Ads.

La presenza costante nei siti di settore (Food&Beverage e siti di informazione nazionali) ha conferito, di conseguenza, la leadership sui principali social media, come Instagram, Facebook, LinkedIn e Youtube e l'inaugurazione di pagine ufficiali IGOR in 4 paesi.

Igor investe anche nella collaborazione con famosi Chef, Influencer e Food Blogger attraverso concorsi online, interazioni quotidiane e campagne periodiche. Inoltre nel 2021 Igor ha investito in campagne digitali sui principali siti di Food e Beverage in Francia, Spagna e Germania.



UN FORMAGGIO UNICO AL MONDO, protetto dalla Denominazione d'Origine Protetta: DOP



Il formaggio Gorgonzola è stato riconosciuto dalla Comunità Europea e registrato nella lista dei prodotti DOP il 12 giugno 1996 con Reg. Cee n° 1107/96. Una severa legislazione definisce gli standard produttivi e la zona DOP della raccolta del latte, della produzione e della stagionatura, garantendone la qualità e l'autenticità. Esistono due tipologie di Gorgonzola, *Dolce* e *Piccante*, con caratteristiche precise e modalità di preparazione regolamentate in maniera scrupolosa dal Disciplinare di produzione, emanato dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola, recepito dal MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) e riconosciuto dalla Comunità Europea.

Ogni forma viene marchiata all'origine con l'indicazione del produttore; inoltre il Gorgonzola, per essere venduto come tale, deve essere avvolto in fogli di alluminio recanti un particolare rilievo di piccole **g** - marchio di qualità Consorzio per la tutela del Gorgonzola stampate su tutto il foglio: senza il marchio del Consorzio non è Gorgonzola.

Un ente designato è autorizzato dal Ministero delle Politiche Agroalimentari per il controllo di tali requisiti presso i produttori. Solo al formaggio ritenuto idoneo viene rilasciato il certificato di conformità, che permette la commercializzazione del prodotto a denominazione di origine protetta Gorgonzola. Le porzioni in vaschetta devono presentare il simbolo del Consorzio con il numero di autorizzazione rilasciato al produttore e al confezionatore, garanzia di qualità.

VALORI NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale il Gorgonzola è un alimento completo, che racchiude tutti gli elementi indispensabili per assicurare un armonico sviluppo fisico e un equilibrato apporto di quotidiana e sana energia.

Energia	1346 Kj	325 Kcal
Grassi	27 g	
di cui acidi grassi saturi	19.4 g	
Calcio	432 mg	
Carboidrati	0.9 g	
Zuccheri	< 0.1 g	
Proteine	19.5 g	
Fosforo	374 mg	
Fibre	< 0.5 g	
Vitamine	A, B1, B2, B6, B12, E, PP	
Sale	1.81 g	



LINEE DI PRODOTTO

Formati disponibili:

- Forma intera da kg 12
- Mezza forma da kg 6
- 1/4 di forma da kg 3
- 1/8 di forma da kg 1,5
- 1/16 di forma da gr 750
- Porzionati libero servizio da gr 150/170/200

Linee di prodotto:

- **Gorgonzola Gran Riserva Leonardi**
Il Gorgonzola cremoso Top di Gamma
- **Quattorose Santi**
Lo storico marchio di Gorgonzola
- **Linea inBlu**
Il Gorgonzola cremoso in fascia Premium
- **Linea Piccante**
il Gorgonzola dal gusto deciso
- **Blu di Capra**
L'erborinato di Capra
- **Linea Igor Creme**
il Gorgonzola cremoso
- **Linea Casa Leonardi**
Il Gorgonzola classico
- **Linea Biologico**
il Gorgonzola Bio
- **Linea Industria**
Il Gorgonzola a cubetti
- **Mascarpone e Ricotta**
- **Altri Formaggi**



GRAN RISERVA LEONARDI LA SELEZIONE



12 Kg
1 x 1

Forma intera



6 Kg
1 x 1

Mezza forma



3 Kg
1 x 2

1/4



1,5 Kg
1 x 4

1/8



750 g
1 x 6

1/16

GRAN RISERVA LEONARDI AL CUCCHIAIO con legno



6 Kg
1 x 1

Mezza forma



1,5 Kg
1 x 4

1/8

DOLCETTO MASCARPONE E GORGONZOLA



1,2 Kg
1 x 4

GORGONZOLA E MASCARPONE

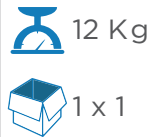


2,4 Kg
1 x 2

GORGONZOLA E MASCARPONE



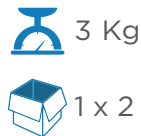
GRAN RISERVA LEONARDI BORDEAUX



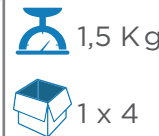
Forma intera



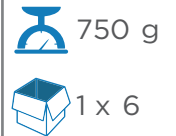
Mezza forma



1/4



1/8



1/16

GRAN RISERVA LEONARDI BORDEAUX - AL CUCCHIAIO con legno



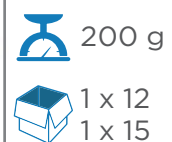
Mezza forma



1/8



Piccante porzionato



Dolce porzionato



DA TRE GENERAZIONI
Gran Riserva
LEONARDI
IGOR
Gran Riserva
LEONARDI
DA TRE GENERAZIONI

DA TRE GENERAZIONI
Gran Riserva
LEONARDI
IGOR

Gran Riserva
LEONARDI
IGOR

GORGONZOLA • GORGONZOLA • GORGONZOLA
DA TRE GENERAZIONI
Gran Riserva
LEONARDI
IGOR

GORGONZOLA • GORGONZOLA • GORGONZOLA
Gran Riserva
LEONARDI
IGOR
GORGONZOLA • GORGONZOLA • GORGONZOLA



IGOR
Gran Riserva
LEONARDI
IGOR

IGOR
Gran Riserva
LEONARDI
IGOR

DA TRE GENERAZIONI
Gran Riserva
LEONARDI
IGOR
Gran Riserva
LEONARDI
DA TRE GENERAZIONI

QUATTROROSE SANTI LINEA STORICA



 12 Kg
 1 x 1



Forma intera



 6 Kg
 1 x 1



Mezza forma



 3 Kg
 1 x 2

1/4



 1,5 Kg
 1 x 4

1/8

QUATTROROSE SANTI AL CUCCHIAIO con legno



 6 Kg
 1 x 1

Mezza forma



GORGONZOLA
SANTI

Fior
DI GORGONZOLA
QUATTROROSE

QUATTROROSE SANTI LINEA NUOVA



 12 Kg

 1 x 1

Forma intera



 6 Kg

 1 x 1

Mezza forma



 3 Kg

 1 x 2

1/4



 1,5 Kg

 1 x 4

1/8



 200 gr

 1 x 8
1 x 16

Porzionato
Dolce



 200 gr

 1 x 8
1 x 16

Porzionato
Piccante

DOLCETTO MASCARPONE E GORGONZOLA



 1,2 Kg

 1 x 4

Fior di Delizia
GORGONZOLA E MASCARPONE



 200 gr

 1 x 15

Porzionato Fior di Delizia
GORGONZOLA E MASCARPONE



GORGONZOLA DOLCE IN BLU



 12 Kg
 1 x 1



Forma intera



 6 Kg
 1 x 1


Mezza forma



 1,5 Kg
 1 x 4





1/8



 750 g
 1 x 16




1/16



 150 g
 200 g
 1 x 8
 1 x 16

Porzionato






 150 g
 170 g
 1 x 8

Triangolo



DOLCETTO MASCARPONE E GORGONZOLA



 150 gr
 200 gr
 1 x 15



Porzionato



 1,2 Kg
 1 x 4

Tronchetto



 2,4 Kg
 1 x 2

Tronchetto



IGOR

Gorgonzola

Dolce

DOP

CREMOSITÀ DA LATTE ITALIANO

AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE

ECO PACK
100%
RICICLABILE

30%
DI
PROTEINE

GORGONZOLA PICCANTE



 12 Kg

 1 x 1

Forma intera



 6 Kg

 1 x 1

Mezza forma



 1,5 Kg

 1 x 4

1/8



 750 g

 1 x 16

1/16



 150 g
200 g

 1 x 8
1 x 16

Porzionato



 150 g
170 g

 1 x 8

Triangolo



 150 g
200 g

 1 x 8
1 x 16

Porzionato



IGOR

Gorgonzola

Piccante

100% LATTE ITALIANO

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSE

ECO PACK
100%
RICICLABILE

30%
IN PIÙ



BLU DI CAPRA

con latte fresco di capra



 12 Kg

 1 x 1

Forma intera



 4 Kg

 1 x 1

Formetta



 1,5 Kg

 1 x 4

1/8



 200 g

 1 x 8
1 x 16

Porzionato



IGOR



Blu di Capra

100% LATTE ITALIANO FRESCO DI CAPRA



DOLCE

DOLCE

100% LATTE ITALIANO FRESCO DI CAPRA

Blu di Capra



Blu di Capra
IGOR
Blu di Capra
IGOR
Blu di Capra
IGOR

IGOR

Gorgonzola Dolce Linea IGOR CREME



12 Kg
1 x 1

Forma intera



6 Kg
1 x 1

Mezza forma



3 Kg
1 x 2

1/4



1,5 Kg
1 x 4

1/8



750 g
1 x 6

1/16



150 g
200 g
1 x 8
1 x 16

Porzionato

Gorgonzola Dolce Linea CASA LEONARDI



 12 Kg

 1 x 1

Forma intera



 6 Kg

 1 x 1

Mezza forma



 3 Kg

 1 x 2

1/4



 1,5 Kg

 1 x 4

1/8



 750 g

 1 x 6

1/16



 150 g
 200 g

 1 x 8
 1 x 16

Porzionato

IGOR BIOLOGICO



 12 Kg

 1 x 1

Forma intera



 6 Kg

 1 x 1

Mezza forma



 1,5 Kg

 1 x 4

1/8



 750 g

 1 x 6

1/16



 150 g
200 g

 1 x 8
1 x 16

Porzionato

CRUMBLES



GORGONZOLA CRUMBLES è l'autentico Gorgonzola italiano DOP facile da usare. IGOR Crumbles è la nuova proposta per soddisfare l'esigenza del mercato globale ed affermare la volontà di Igor nel realizzare prodotti in linea con le richieste della nuova generazione di consumatori in tutto il mondo.

GORGONZOLA DOP PER L'INDUSTRIA



500 gr
1 x 1

Gorgonzola a cubetti



1,2 Kg
1 x 1

Gorgonzola a cubetti



12 Kg
1 x 1

Forma intera sottovuoto
Gorgonzola Dolce/Piccante



12 Kg
1 x 1

Forma intera sottovuoto
Gorgonzola Dolce/Piccante

MASCARPONE E RICOTTA



250 g
1 x 6
1 x 12

Mascarpone



500 g
1 x 6
1 x 12

Mascarpone



1,5 Kg
200 gr
1 x 2

Ricotta



250 g
1 x 6

Ricotta

ALTRI FORMAGGI



3 Kg
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

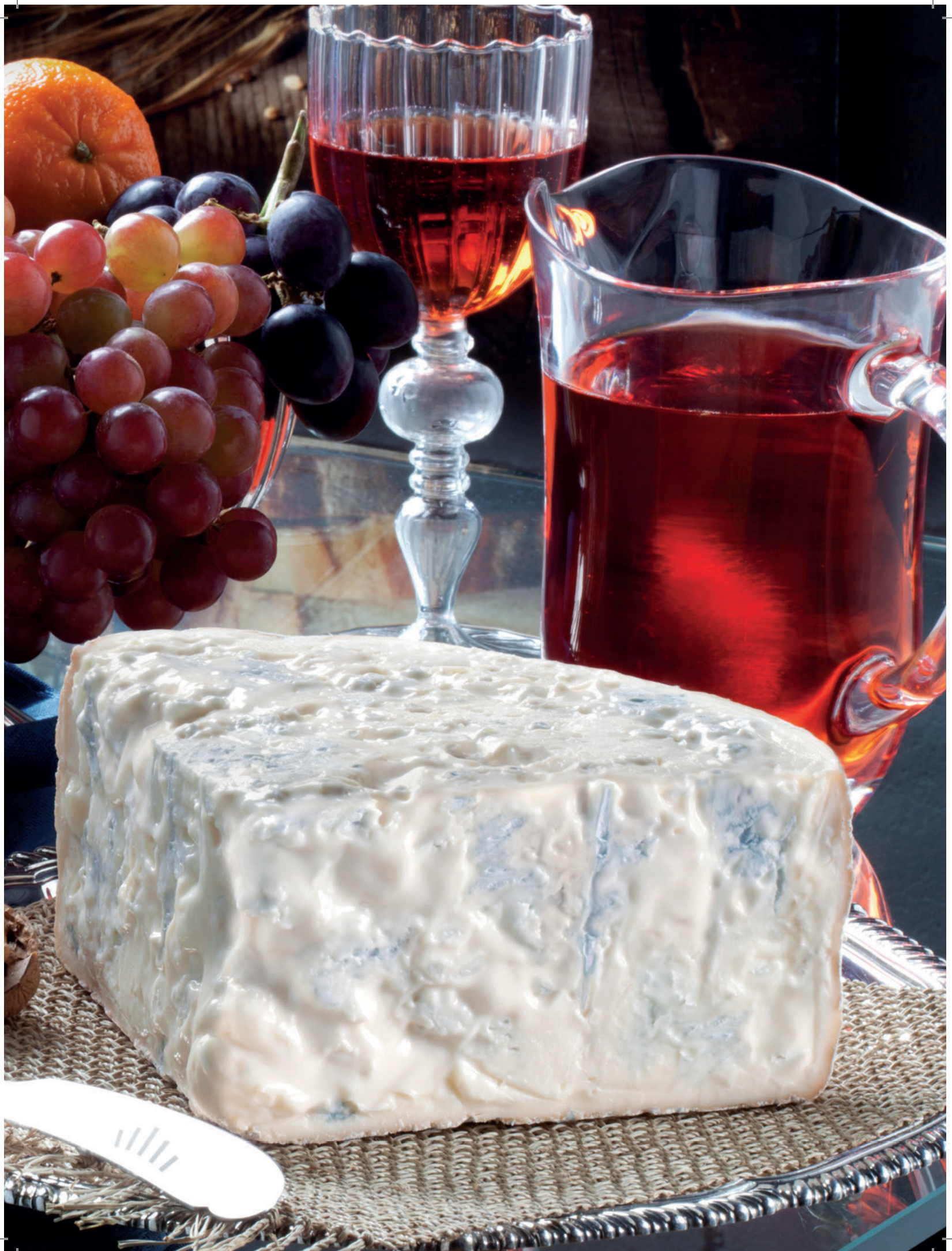


100 g

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
www.igorgorgonzola.com