

IGOR

Gorgonzola

100% GUSTO ITALIANO



IGOR
Gorgonzola
100% GUSTO ITALIANO



LA FAMILLE LEONARDI : depuis 4 générations



De gauche à droite : **Fabio**, CEO ; **Lara**, CFO ; **maman Ivana**, Supervisor ; **Giulia**, Export Sales Account ; **Maurizio**, Président.

Passion, planification, engagement, tradition et innovation: telles sont les mots-clés du succès d'IGOR.

La famille Leonardi depuis quatre générations produit et porte sur les tables du monde entier le Gorgonzola AOP, synthèse parfaite entre l'ancien et savant art fromager et l'innovation technologique la plus moderne. De père en fils, à travers plus de quatre-vingts ans d'histoire, la recette originale est restée inchangée, en prêtant la plus grande attention à la sélection du lait et aux différentes phases du processus de production, dans le respect de la tradition et de l'environnement.

Quelques ingrédients simples pour un fromage d'une bonté inimitable: connu et apprécié en Italie et dans le monde pour sa saveur incomparable.

“ **Quatre générations ont passé depuis,
Mais l'amour de la tradition est resté inchangé.** ”

L'HISTOIRE : de 1935 à aujourd'hui

Depuis sa création en 1935, IGOR a connu une croissance importante et constante. Grâce au fort développement du marché national et international, Igor a pu réaliser différents investissements dans le temps, en arrivant à 5 extensions de son siège central de Cameri et quatre acquisitions de sites de production artisanales de Gorgonzola. Au siège central de Cameri, nous trouvons une usine moderne, où il y a deux installations de production entièrement automatisées, dont l'une, inaugurée en décembre 2018, construite sous le signe de l'industrie 4.0. Au cours des dernières années, Igor a acquis les sites historiques suivants : PAL à Prato Sesia, CLIN à Cameriano, SI INVERNIZZI à Trecate et un site d'affinage traditionnel à Cameri : BALLARINI.



1935 FONDATION

Natale Leonardi produisait artisanalement le Gorgonzola à Mezzomerico et il le commercialisait dans les hôtels du lac Majeur.

1996 IGOR 1

IGOR transfère l'entreprise à Cameri, dans un établissement moderne de **15.000 m²**.

2000 COAGULATEUR

IGOR installe le premier coagulateur en continu, système de production innovant, portant la capacité de production à environ **4.000 meules par jour**.

2003 IGOR 2

Agrandissement du siège social : **+5.000 m²**

2006 ACQUISITION BALLARINI

IGOR acquiert BALLARINI, entreprise **spécialisée dans l'affinage artisanale du gorgonzola**, pour augmenter la présence sur les marchés mondiaux.

2008 ACQUISITION CLIN

CLIN est une fromagerie artisanale où sont produites quotidiennement avec **Polyvalent de 3000 litres** 800 meules de Gorgonzola Dolce et Piccante.

2009 IGOR 3

Agrandissement du siège : **+ 5.000 m²**.

2011 IGOR 4

quatrième extension de plus de **10.000 m²**.

2014 ACQUISIZIONE PAL

PAL, au pied du Mont Rose, est une fromagerie artisanale historique avec **Polyvalents de 3000 litres**, où sont produites environ 300 meules par jour de Gorgonzola de la plus haute qualité.

2018 IGOR 5 GORGONZOLA 4.0

Conclu en décembre 2019, le 5ème élargissement à l'enseigne de l'industrie 4.0, a porté à **50.000 m²** la surface totale du siège de Cameri, avec la mise en place d'un deuxième coagulateur basé sur l'industrie 4.0.

2019 ACQUISITION SI INVERNIZZI

IGOR acquiert Si Invernizzi, marque historique avec un siècle d'histoire derrière, spécialisé dans la **production artisanale de gorgonzola** haute gamme.

2021 EXPANSION SI INVERNIZZI

Agrandissement du Si Invernizzi de **3.500 m²**.

LE GROUPE IGOR AUJOURD'HUI





Le Gorgonzola IGOR naît dans des fromageries situées au pied du Mont Rose, l'une des plus belles vallées d'Italie et patrimoine du réseau de géo parcs mondiaux de l'Unesco. Tous les sites de production d'IGOR produisent du Gorgonzola en utilisant du lait frais italien provenant d'exploitations agricoles sélectionnées, situées sur le territoire de l'AOP, dont deux dans le Parc du Fleuve Tessin, où il a toujours été produit seulement Gorgonzola et où les fourrages des prairies stables garantissent un lait de haut niveau, particulièrement adapté pour la production de cette excellence italienne.

LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA TRADITION

IGOR Gorgonzola a toujours été convaincu de l'importance du "savoir-faire" artisanal, une valeur à sauvegarder et à transmettre avec fierté de génération en génération. Pour cette raison, dans la phase d'agrandissement, l'entreprise a choisi de lier son nom à celui de réalités extrêmement enracinées dans le territoire, à des fromageries caractérisées par une forte expérience dans la production artisanale de Gorgonzola.

IGOR possède aujourd'hui 5 sites de production :

- 2 entièrement automatisés au siège central d'Igor à Cameri, dont un inauguré en décembre 2019 sous le signe de l'industrie 4.0.
- 2 artisanaux, Clin et Pal, où le gorgonzola est produit avec des polyvalents de 3000 litres.
- 1 artisanal, SI INVERNIZZI, qui produit avec des chaudières de 700 litres.



LES DONNÉES CLÉS DE IGOR



2.600.000
MEULES DE GORGONZOLA AOP
PRODUITES



150
FERMES DU PIÉMONT ET DE LOMBARDIE
PRODUISENT DU LAIT POUR IGOR



1.000
FAMILLES IMPLIQUÉES DANS LE
SYSTÈME DE PRODUCTION IGOR



49%
PART DU MARCHÉ MONDIAL



52%
PART DES EXPORTATIONS



TRAÇABILITÉ DE LA FILIÈRE DE PRODUCTION

Des procédures internes rigides visent à identifier les fournisseurs qui opèrent dans les différentes phases de la filière de production, selon le critère “one step backward and one step forward”, en décrivant ainsi l'ensemble des agents qui en composent les différentes phases.

Le but est d'améliorer la sécurité alimentaire, en augmentant les informations à disposition de l'Entreprise, en favorisant une plus grande responsabilisation des opérateurs de la filière. Il est donc important de disposer d'un large niveau d'informations sur le parcours suivi par les produits tout au long de la filière, de la phase agricole à la distribution : les informations ne concernent pas seulement les agents économiques qui participent à la filière, mais sont associées au produit : ça nous permet d'en reconstruire l'histoire.

Pour y parvenir, une gestion des flux des matières premières et des produits par lots a été activée, avec l'attribution d'une série d'informations à chaque lot. Tout cela pour améliorer la sécurité alimentaire et prévenir les risques de non-conformité. En effet, en cas de problème d'hygiène et de santé, le système permet l'identification des lots non conformes, l'identification de la phase dans la filière où le problème s'est produit et l'attribution des responsabilités spécifiques.

Le deuxième objectif concerne l'assurance de la qualité des produits : avec les opérations et les procédures adoptées pour mettre en œuvre le système de traçabilité, dans la filière IGOR, des cahiers des charges stricts de production ont été introduits pour les différents acteurs du système, afin d'atteindre et de maintenir des niveaux élevés de qualité des produits, en établissant de nombreux contrôles périodiques spécifiques.



UNIQUEMENT LAIT ITALIEN FRAIS 100% bien-être animal en élevage



Chaque jour, plus de 180 fermes rigoureusement sélectionnées par IGOR, dans le Piémont et Lombardie, fournissent leur meilleur lait frais, récolté par des vaches nourries avec du fourrage naturel. IGOR effectue régulièrement des visites chez les éleveurs pour vérifier la santé et le bien-être des animaux. Le laboratoire d'analyse interne d'IGOR contrôle constamment le lait dès qu'il arrive à l'établissement, garantissant son authenticité à 100%.

NATURELLEMENT SANS LACTOSE



Tout le Gorgonzola Igor a été certifié Naturellement sans lactose par L-Free et approuvé par l'association italienne des intolérants au lactose (AILI). Le 16 juin 2016, Le Ministère italien de la Santé avec la loi DG SAN 24708 a déclaré qu'un produit laitier peut être appelé naturellement sans lactose lorsqu'il a un résidu de lactose pour 100 gr inférieur à 0,1 gr. L'AILI donne sa certification aux entreprises dont les produits ont un résidu de lactose 10 fois inférieur aux paramètres ministériels. Igor a non seulement démontré le respect de ce paramètre en montrant à l'AILI des analyses pluriannuelles sur son gorgonzola, mais l'entreprise s'est également soumise à des analyses effectuées par l'organisme certificateur auprès d'un laboratoire accrédité. Les examens effectués sur le Gorgonzola Igor ont certifié un résidu de lactose pour 100 grammes de produit même inférieur à 0,01g, soit 10 fois moins que le paramètre ministériel.

Le Gorgonzola IGOR est le premier fromage italien à avoir obtenu cette importante certification.

PASSION POUR LE GOÛT, AMOUR POUR LA PLANÈTE

PASSION POUR LE GOÛT, AMOUR POUR LA PLANÈTE est le slogan de la "méthode de durabilité" qu'Igor Gorgonzola a développé en plusieurs décennies, en arrivant aujourd'hui à être l'une des entreprises alimentaires à pouvoir se vanter d'une chaîne complète éco-durable. Le modèle vert que nous présentons poursuit l'idéal d'être une entité à "impact positif" : tout le tracé de la filière de production d'Igor Gorgonzola est devenu au fil du temps à faible ou à impact environnemental nul, ayant toujours été une entreprise à l'avant-garde en termes de contrôles, relevés, nouvelles technologies : notre Passion pour le Goût nous oblige constamment à rester à jour et en ligne avec les exigences du temps, sans jamais sacrifier la haute qualité et le caractère traditionnel de notre fromage AOP.

Notre Amour pour la Planète a atteint en 2022 un nouveau sommet : à partir de nos fournisseurs de lait, qui ont développé des élevages reconnus 100% bien-être animal ; en passant par les nouveaux transports écologiques au méthane et les nombreuses certifications - comme l'importante Zero Emission Company - ; jusqu'à arriver dans les mains de notre consommateur avec un tout nouvel éco-pack totalement recyclable. Ainsi, non seulement le gorgonzola d'Igor est sain et excellent, mais aujourd'hui, même l'emballage a atteint les plus hauts niveaux de bonté et d'efficacité.

NOUVEAU ECOPACK 100% RECYCLABLE

Depuis plusieurs années déjà, grâce à l'élimination du couvercle, IGOR a réduit de 30% l'utilisation du plastique sur près de 15 millions d'emballages par an. La nouveauté durable de 2022 est le lancement d'un tout nouveau ECO-PACK 100% recyclable, composé d'un plateau, d'une étiquette arrière (avec personnalisation en IML) et de films tous en polypropylène, qui est un matériau 100% recyclable.



3P SUSTAINABILITY METHOD

QUALITÉ DURABLE TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

PRODUCT

100% BIEN-ÊTRE ANIMAL.



25% TRANSPORTS ÉCOLOGIQUES
AU GAZ METHANE



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
DE 48% Tep/Tons



PRODUCTION

RÉCUPÉRATION de l'eau
démminéralisée du
lactosérum

ZÉRO EMISSION
COMPANY 



100% ÉNERGIE VERTE

DEUX CENTRALES DE
COGÉNÉRATION À RÉCUPÉRATION
THERMIQUE 100%



PACKAGING

EMBALLAGE DURABLE
-30% DE PLASTIQUE



ECOPACK
100% RECYCLABLE



L'ENGAGEMENT D'IGOR POUR L'ENVIRONNEMENT

IGOR Gorgonzola est certifié ISO 50001:2011. Cette norme internationale volontaire, promulguée en 2011 par l'International Organization for Standardization, représente la nouvelle norme internationale pour la gestion de l'énergie. La norme ISO 50001 se concentre sur la mise en œuvre d'un système de gestion de l'énergie, par une approche systématique de surveillance de la consommation visant à permettre une utilisation plus rationnelle des sources d'énergie, intervenant tout au long du processus de production de l'entreprise, et à réduire leur consommation en réalisant des économies d'énergie significatives.

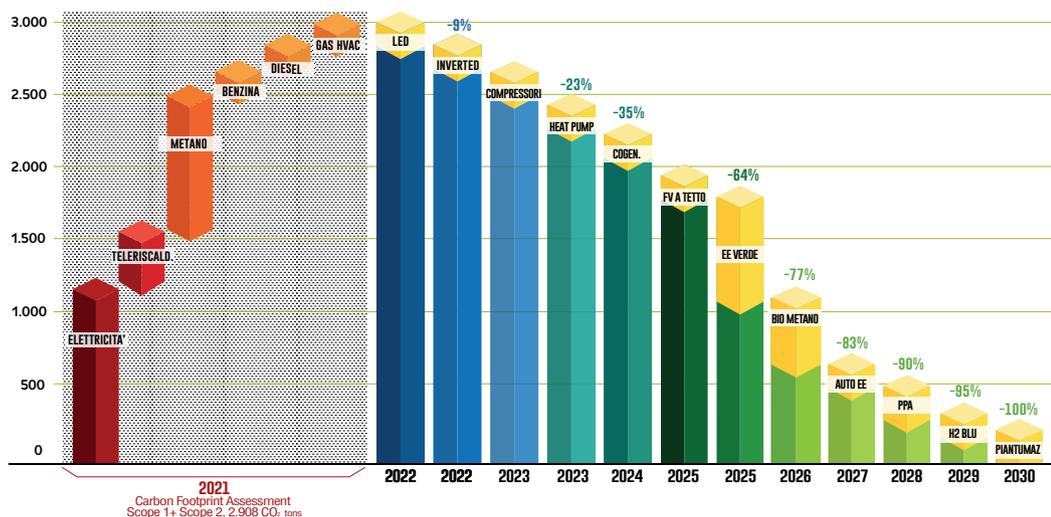
En outre, IGOR a conçu le projet BEE-FRIENDLY, en inaugurant un nouveau site de ruches dans l'usine centrale de Cameri qui se trouve sur la limite de la vallée du Tessin, un environnement approprié pour le développement et la pollinisation des abeilles. Les abeilles comptent parmi les principaux pollinisateurs au monde, assurent la survie de centaines d'autres animaux et jouent un rôle déterminant dans l'agriculture. Comme on le sait, les pollinisateurs diminuent en raison de la pollution et leur disparition détruirait l'équilibre naturel de l'écosystème.

Enfin, Igor a toujours eu un regard fixé sur l'avenir et pour cela il a déjà défini les objectifs d'un plan d'efficacité continue de la durabilité de l'entreprise d'aujourd'hui jusqu'à 2030.



COMPANY CLIMATE PROGRAM

- CO₂ offsetting actions (CEFs, VERs, etc)
- CO₂ inssetting actions



L'ENGAGEMENT D'IGOR POUR LE SOCIAL



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 entrepreneur sait que se dépenser pour le Social est une question incontournable pour une entreprise qui fonctionne : c'est une conviction enracinée dans ceux qui ont atteint la notoriété et le succès international et c'est un concept encore plus ressenti dans une famille, comme la Famille Leonardi, qui garde un lien très fort avec son territoire. IGOR est active à 360° dans le monde du Social, en soutenant de nombreux projets à travers le Fonds de subvention créé à la Fondation des Communautés de Novare dont, jusqu'en 2015, il a été président Ezio Leonardi, oncle des titulaires d'IGOR.

L'entreprise participe activement à travers des interventions concrètes et ciblées en soutien d'événements culturels et d'initiatives aux aspects sociaux importants, promues aussi par l'Hôpital Majeur de Novara, point de référence pour l'assistance sanitaire et la recherche médicale de très haut niveau.

Chaque initiative soutenue par IGOR va au-delà de la visibilité de la marque et du parrainage d'un événement : c'est un choix dicté par l'amour pour sa terre et pour ceux qui la vivent.



LES CERTIFICATIONS OBTENUES

Garantir la plus haute qualité pour IGOR Gorgonzola est essentielle. Depuis toujours, l'entreprise travaille en garantissant les plus hauts standards de production : un engagement constant attesté par les plus importants organismes de certification.

- ISO 50001-2018 FOR ENERGY MANAGEMENT SYSTEM
- GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC)
- IFS INTERNATIONAL STANDARD FOR AUDITING FOOD SUPPLIERS
- CERTIFICATION LFREE NATURELLEMENT SANS LACTOSE
- AXPO : 100% ÉNERGIE ÉLECTRIQUE DE SOURCE RENOUVELABLE
- ZERO EMISSION COMPANY
- 100% BIEN-ÊTRE ANIMAL selon le standard de CLASSYFARM
- HALAL
- INTERNATIONAL HALAL AUTHORITY + WORLD HALAL AUTHORITY

LES RECONNAISSANCES



2023
infiniti blu PRIX D'EXCELLENCE



2023
WORLD CHEESE AWARDS MÉDAILLE DE BRONZE



2019
WORLD CHEESE AWARDS MÉDAILLE D'OR



2023
WORLD CHEESE AWARDS MÉDAILLE D'ARGENT



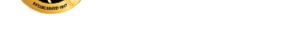
2023
infiniti blu PRIX D'EXCELLENCE



2023
WORLD CHEESE AWARDS MÉDAILLE DE BRONZE



2018
infiniti blu ATTESTATION DE QUALITÉ



2018
WORLD CHEESE AWARDS MÉDAILLE D'ARGENT



2016
WORLD CHEESE AWARDS MÉDAILLE D'OR



2023
infiniti blu ATTESTATION DE QUALITÉ SUPÉRIEURE



2019
WORLD CHEESE AWARDS MÉDAILLE D'OR



2018
infiniti blu ATTESTATION DE QUALITÉ



2012
WORLD CHEESE AWARDS MÉDAILLE SUPER GOLD

IGOR SUR LE WEB

Igor investit beaucoup dans le marketing digital depuis plusieurs années. Un site internet créatif et optimisé pour les moteurs de recherche a été créé : le site est continuellement mis à jour avec des recettes savoureuses et des 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 sur les sites de l'industrie (food&beverage et sites d'information nationaux) a ainsi donné le leadership sur les principaux réseaux sociaux, comme Instagram, Facebook, LinkedIn, Youtube et TikTok et l'inauguration de pages officielles IGOR dans 4 pays.

Igor investit beaucoup dans la collaboration avec des chefs célèbres, des influenceurs et des blogueurs culinaires par le biais de concours en ligne, d'interactions quotidiennes et de campagnes régulières et investit aussi dans des campagnes digitales sur les principaux sites Food & Beverage en France, Espagne et Allemagne.



UN FROMAGE UNIQUE AU MONDE, Protégé par la dénomination d'origine protégée : AOP



Le fromage Gorgonzola a été reconnu par la Communauté Européenne et enregistré dans 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 collecte du lait, de la production et de l'affinage, en garantissant la qualité et l'authenticité. Il existe deux types de Gorgonzola, Dolce et Piccante, avec des caractéristiques précises et des modalités de préparation soigneusement réglementées par le Cahier des Charges de production, publié par le Consortium pour la Tutelle du Fromage Gorgonzola, reçu par le MIPAAF (Ministère des Politiques Agricoles Alimentaires et Forestières italien) et reconnu par la Communauté Européenne. Chaque meule est marquée à l'origine avec l'indication du producteur ; en outre, le Gorgonzola, pour être vendu comme tel, doit être enveloppé dans des feuilles d'aluminium portant un relief particulier de petits « g » - Label de qualité Consortium pour la protection du Gorgonzola - imprimé sur toute la feuille : sans le label du Consorzio n'est pas Gorgonzola. Un organisme désigné est autorisé par le ministère des politiques agroalimentaires pour le contrôle de ces exigences auprès des producteurs. Seul le fromage jugé apte reçoit le certificat de conformité qui permet la commercialisation du produit à appellation d'origine protégée Gorgonzola. Les portions en barquette doivent présenter le symbole du Consortium avec le numéro d'autorisation délivré au producteur et au conditionneur, garantie de qualité.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Du point de vue nutritionnel, le Gorgonzola est un aliment complet, qui contient tous les éléments indispensables pour assurer un développement physique harmonieux et un apport équilibré d'énergie quotidienne et saine.

Valeur énergétique	1346 Kj	325 Kcal
Graisses	27 g	
Acides gras saturés	19.4 g	
Calcium (Ca)	432 mg	
Carbohydrates	0.9 g	
Glucose	< 0.1 g	
Protéines	19.5 g	
Phosphore	374 mg	
Fibres alimentaires	< 0.5 g	
Vitamines	A, B1, B2, B6, B12, E, PP	
NaCl (Sel)	1.81 g	



LIGNES DE PRODUITS

Formats disponibles:

- Meule entière de kg 12
- Demi-meule de kg 6
- 1/4 de meule de kg 3
- 1/8 de meule de kg 1,5
- 1/16 de meule de gr 750
- Portions en libre-service de gr 150/170/200

Lignes de produits :

- **Gorgonzola Gran Riserva Leonardi**
Le Gorgonzola crémeux haut de gamme
- **Quattorose Santi**
La marque historique de Gorgonzola
- **Ligne InBlu**
Le Gorgonzola crémeux en bandeau premium
- **Ligne Piccante**
Le Gorgonzola au goût prononcé
- **Ligne Igor Creme**
Le Gorgonzola cremeux
- **Blu di Capra**
Le fromage bleu au lait de chèvre
- **Ligne Casa Leonardi**
Le Gorgonzola classique
- **Ligne Biologique**
Le Gorgonzola Bio
- **Ligne Industrie**
Le Gorgonzola en cubes
- **Autres fromages**



GRAN RISERVA LEONARDI LA SÉLECTION



Meule entière



Demi-meule



1/4



1/8



1/16



GRAN RISERVA LEONARDI À LA CUILLÈRE avec bois



Demi-meule



1/8

DOLCETTO MASCARPONE E GORGONZOLA



GORGONZOLA E MASCARPONE



GORGONZOLA E MASCARPONE

GRAN RISERVA LEONARDI BORDEAUX



Meule entière



Demi-meule



1/4



1/8



1/16



GRAN RISERVA LEONARDI BORDEAUX - À LA CUILLÈRE avec bois



Meule entière



1/8



Piccante en portion



Doux en portion





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

DA TRE GENERAZIONI
Gran Riserva
LEONARDI
IGOR

IGOR
Gran Riserva
LEONARDI
IGOR

IGOR
Gran Riserva
LEONARDI
IGOR

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

GORGONZOLA • GORGONZOLA • GORGONZOLA
GORGONZOLA • GORGONZOLA • GORGONZOLA
GORGONZOLA • GORGONZOLA • GORGONZOLA
GORGONZOLA • GORGONZOLA • GORGONZOLA
GORGONZOLA • GORGONZOLA • GORGONZOLA
GORGONZOLA • GORGONZOLA • GORGONZOLA

QUATTROROSE SANTI LIGNE HISTORIQUE



12 Kg
1 x 1

Meule entière



6 Kg
1 x 1

Demi-meule



3 Kg
1 x 2

1/4



1,5 Kg
1 x 4

1/8

QUATTROROSE SANTI À LA CUILLÈRE avec bois



6 Kg
1 x 1

Meule entière



GORGONZOLA
SANTI

Flora
DI GORGONZOLA
QUATTOROSE

QUATTROROSE SANTI NOUVELLE LIGNE



 12 Kg
 1 x 1

Meule entière



 6 Kg
 1 x 1

Demi-meule



 3 Kg
 1 x 2

1/4



 1,5 Kg
 1 x 4

1/8



 200 gr
 1 x 8
1 x 16

Piccante en portion



 200 gr
 1 x 8
1 x 16

Doux en portion

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

Meule entière



6 Kg
1 x 1

Demi-meule



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

Portion



150 g
170 g
1 x 8

Triangle

DOLCETTO MASCARPONE E GORGONZOLA



150 gr
200 gr
1 x 15

Portion



1,2 Kg
1 x 4

Tronchetto



2,4 Kg
1 x 2

Tronchetto



GORGONZOLA PICCANTE



 12 Kg

 1 x 1

Meule entière



 6 Kg

 1 x 1

Demi-meule



 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

Portion



 150 g
170 g

 1 x 8

Triangle



 150 g
200 g

 1 x 8
1 x 16

Portion



BLU DI CAPRA

au lait frais de chèvre



 12 Kg

 1 x 1

Meule entière



 4 Kg

 1 x 1

Petite meule



 1,5 Kg

 1 x 4

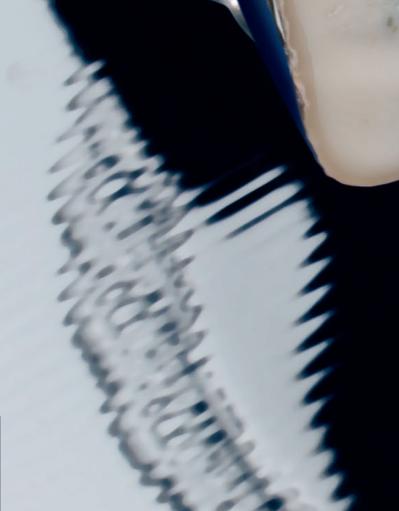
1/8



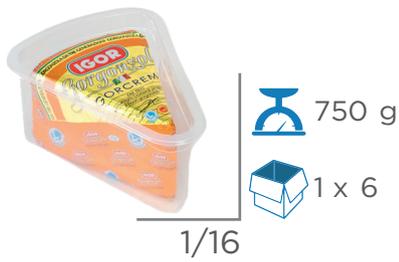
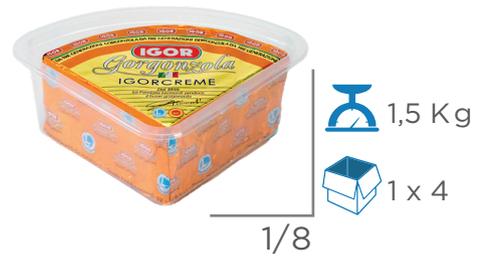
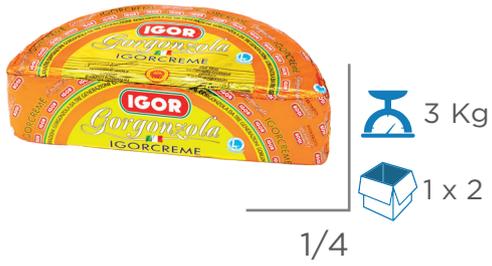
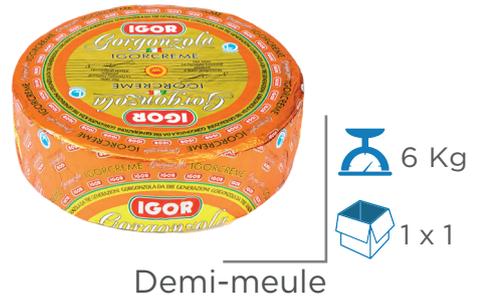
 200 g

 1 x 8
1 x 16

Portion



Gorgonzola Dolce Ligne IGOR CREME



Gorgonzola Dolce Ligne CASA LEONARDI



 12 Kg
 1 x 1

Meule entière



 6 Kg
 1 x 1

Demi-meule



 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

Portion

IGOR BIOLOGIQUE



 12 Kg

 1 x 1

Meule entière



 6 Kg

 1 x 1

Demi-meule



 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

Portion



IGOR

Gorgonzola
Bio

bioagri



IL SAPORE DELLA NATURA • THE TASTE OF NATURE

IL SAPORE DELLA NATURA • THE TASTE OF NATURE

IGOR

Gorgonzola
Bio

bioagri

IGOR

IGOR



CRUMBLES



GORGONZOLA CRUMBLES est l'authentique Gorgonzola italien AOP facile à utiliser. IGOR Crumbles est la nouvelle proposition pour satisfaire l'exigence du marché global et affirmer la volonté d'Igor dans la réalisation des produits en ligne avec les exigences de la nouvelle génération de consommateurs dans le monde entier.

GORGONZOLA AOP POUR L'INDUSTRIE



 500 gr
 1 x 1

Gorgonzola en cubes
doux / piquant



 1,2 Kg
 1 x 1

Gorgonzola en cubes
doux / piquant



 12 Kg
 1 x 1

Meule entière
Gorgonzola doux/piquant
(avec ou sans croûte)



 5 Kg
 1 x 1

Gorgonzola en cubes
doux / piquant

AUTRES FROMAGES



 250 g
 1 x 12

Mascarpone



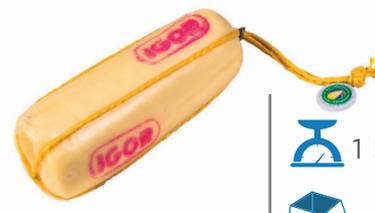
 500 g
 1 x 6

Mascarpone



 2,2 Kg
 1 x 2

Taleggio DOP



 1 Kg
 1 x 12

Provolone







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