



1996



2003

2009

2011

2018

IGOR IL GORGONZOLA SANO E GOLOSO

È da tre generazioni che la **famiglia Leonardi** è a capo di **Igor**, azienda leader nella produzione di **Gorgonzola Dop**, sintesi tra l'antica arte casearia e la moderna innovazione tecnologica.

Da sempre ha creduto nella qualità del proprio Gorgonzola e nelle sue potenzialità sul mercato estero, infatti, da prodotto commercializzato solo internamente, è diventato una referenza globale. Basti pensare che **l'azienda ha il 45% di quota di mercato** e realizza oltreconfine la metà dei propri ricavi. Per competere sui mercati internazionali ha investito in impianti produttivi e l'headquarter di Cameri è diventato uno stabilimento fornito di **due impianti produttivi all'avanguardia tecnologica**, con macchinari che potranno dialogare anche in remoto con i costruttori.

La gamma, oltre ai classici **Gorgonzola Dolce e Piccante**, si compone di altre referenze come: il **Gorgonzola biologico**; il **Gran Riserva Leonardi**, Gorgonzola dolce top di gamma; il **Blu di Capra Igor**, un formaggio erborinato a base di latte caprino ad alta digeribilità e basso contenuto di colesterolo; **Dolcetto**, prodotto composto da Gorgonzola e mascarpone.

COMPANY PROFILE



CAPACITÀ PRODUTTIVE
2 mln di forme all'anno



FATTURATO 2017
140 mln di €



CERTIFICAZIONI
• **UNI 2200:2005**
• **BRC**
• **IFS**
• **BIO**
• **LFREE**
• **NO OGM**



CATEGORIE PRODOTTE
Gorgonzola Dolce e Piccante, Gorgonzola bio, Blu di Capra, Dolcetto (Gorgonzola & mascarpone) Gran riserva Leonardi Igor

Gorgonzola Dolce & Piccante

CATEGORIA:
Formaggio

DESCRIZIONE

Il **Gorgonzola** può essere **Dolce o Piccante**. Il primo si riconosce dalla pasta morbida con venature verdi-blu molto tenui e poco diffuse; ha un sapore delicato ed è ottenuto grazie a una stagionatura di almeno 50 giorni. Il Gorgonzola Piccante presenta una pasta dura, con un'erborinatura blu-verdastra intensa e molto diffusa. Il gusto è intenso e piccante, con una stagionatura di almeno 80 giorni. **Tutto il Gorgonzola Igor è certificato NATURALMENTE PRIVO DI**

LATTOSIO dall'Associazione Italiana lattotolleranti (AILI), ed è l'unico del settore ad aver ottenuto questa certificazione, segnalata sulle confezioni con il **logo di riferimento Lfree**. Con il decreto n. 24708, il Ministero della Sanità ha dichiarato che un prodotto lattiero-caseario può essere chiamato "naturalmente privo di lattosio" solo quando ha un residuo di lattosio inferiore a 0,1 g in 100 g di prodotto. L'AILI consente l'utilizzo del proprio logo LFREE solo ai prodotti che hanno un residuo di lattosio di ben 10 volte inferiore al parametro ministeriale, come IL GORGONZOLA IGOR.



MARCA • PADIGLIONE 26 • STAND A32