

# IGOR

# Gorgonzola

100% GUSTO ITALIANO



**IGOR**  
*Gorgonzola*  
100% GUSTO ITALIANO



## LA FAMILLE LEONARDI : depuis 4 générations



De gauche à droite : Maurizio, Lara, Marco, Ivana, Giulia, Fabio

**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.** ”

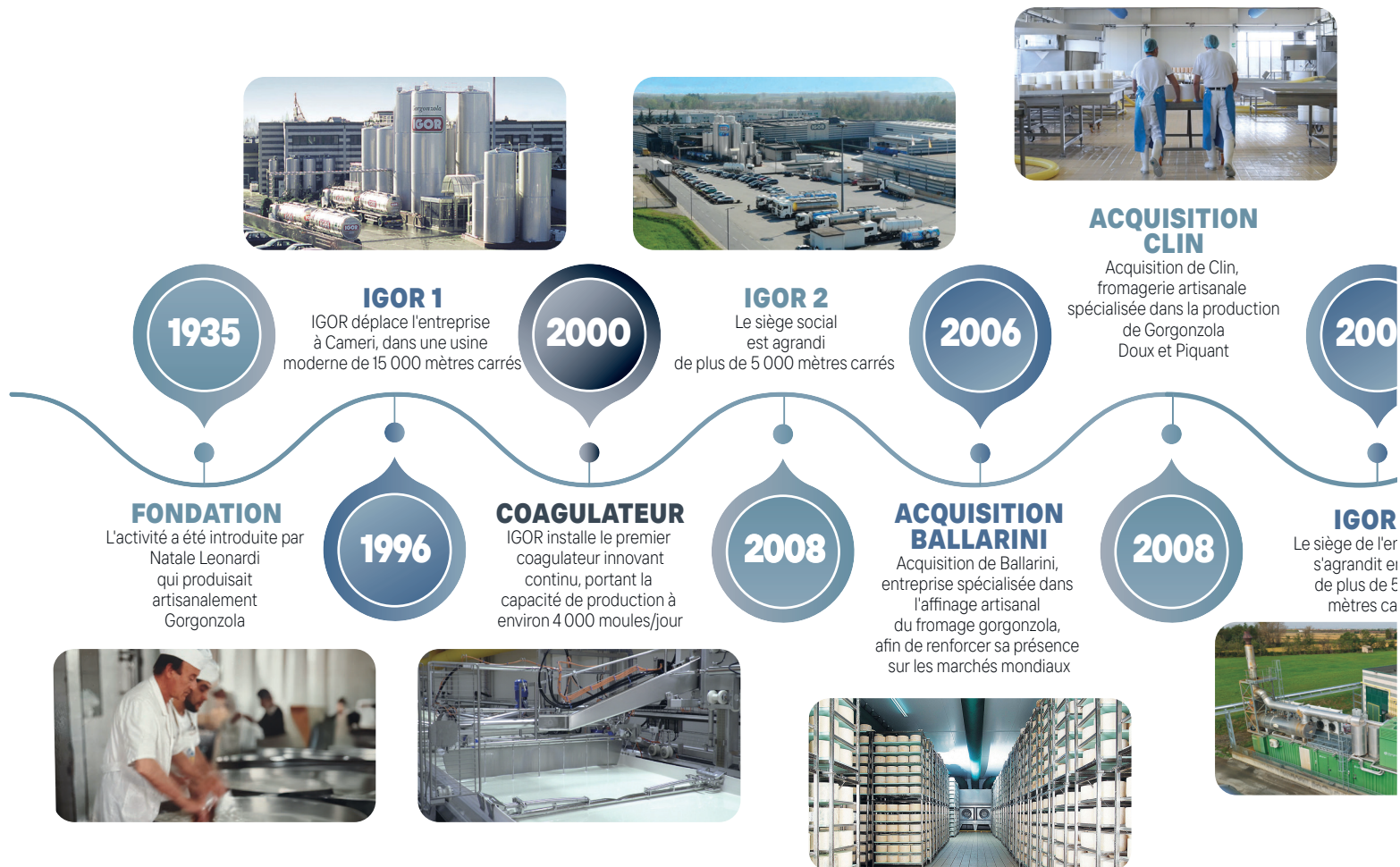
## L'HISTOIRE : de 1935 à aujourd'hui

Dans le petit village de Mezzomerico, sur les collines de Novara, dans la région du Piémont, Natale Leonardi fabriquait artisanalement le Gorgonzola, un fromage typiquement italien, célèbre pour ses veines bleues et sa saveur inimitable. Il l'apportait en calèche dans les hôtels du lac Majeur, fréquentés à l'époque par des nobles provenant de tout le pays et de l'étranger aussi. C'est dans ce village sur les collines de Novara et chez Nonno Natale que sont nées l'histoire, la tradition et les valeurs de notre entreprise.

Fondée en 1935 à Mezzomerico, un petit village dans les collines de Novara, par Natale Leonardi, la société Igor a transféré en 1996 son siège dans une usine moderne située à Cameri (NO), équipée de technologies de pointe pour la production, l'affinage et le conditionnement du gorgonzola.

Au fil des ans, grâce à une croissance importante et constante sur le marché national et international, plusieurs investissements ont pu être réalisés. Au total, cinq extensions du siège social et quatre acquisitions de sites de production ont été effectuées.

Le siège de Cameri représente l'usine la plus moderne, où se trouvent deux installations de production entièrement automatisées. Afin d'allier au mieux



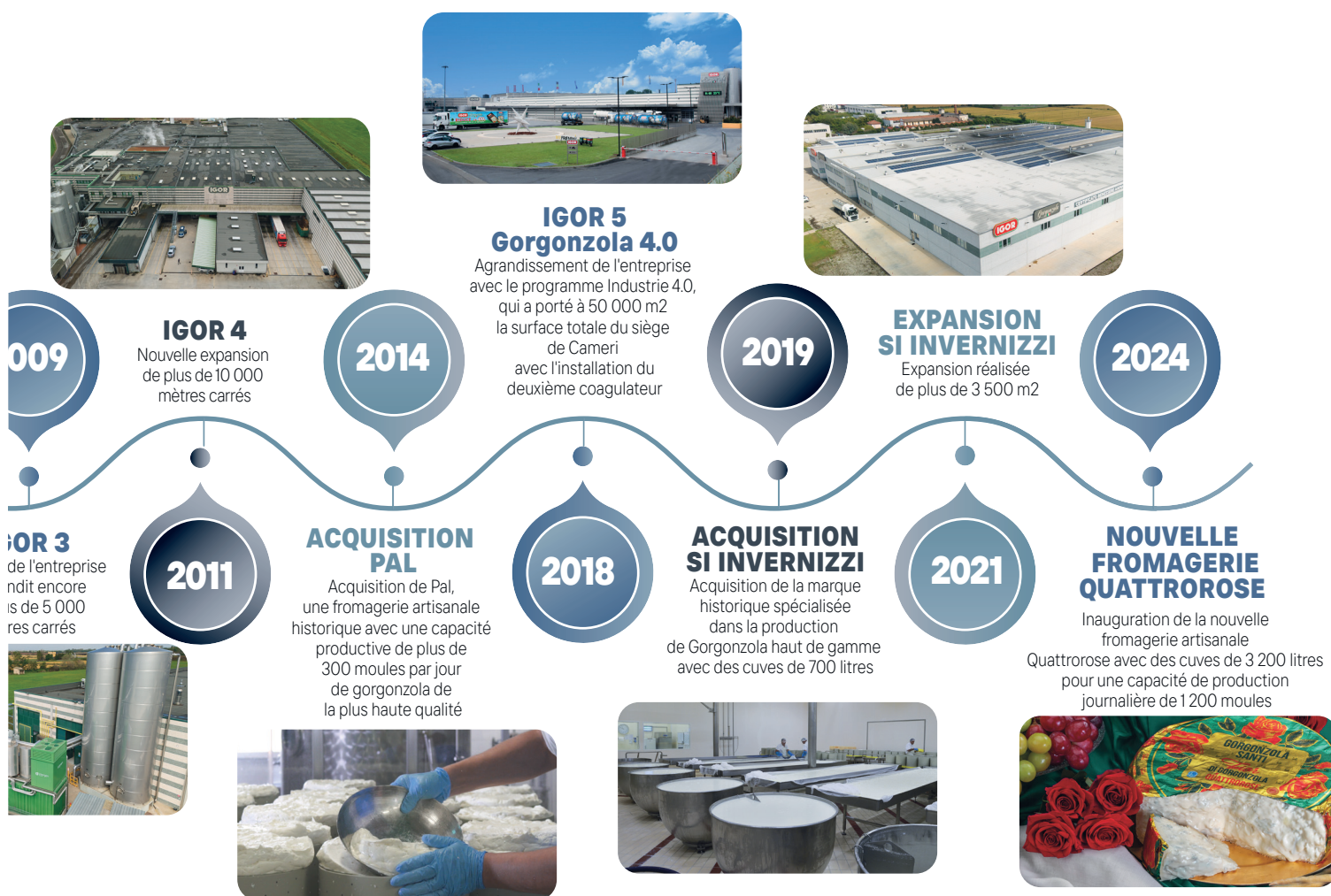
## LE GROUPE IGOR AUJOURD'HUI

innovation et tradition et de préserver le caractère artisanal de nos produits, les sites historiques suivants ont été acquis au fil des ans : Pal à Prato Sesia, Clin à Cameriano, Si Invernizzi à Trecate, Ballarini à Cameri et les sites de Santi à Cameri, ce qui a conduit à l'ouverture de la nouvelle usine artisanale Quattorrose avec des cuves d'une capacité de 3 200 litres, en 2024.

La famille Leonardi, depuis quatre générations, produit et emporte sur les tables du monde entier le Gorgonzola IGOR, synthèse parfaite entre l'ancien art fromager, la recherche constante d'une qualité supérieure et de la plus moderne innovation technologique.

Nous sommes depuis toujours convaincus de l'importance du savoir-faire artisanal, une valeur à sauvegarder et à transmettre avec fierté aux générations futures. C'est pourquoi, dans la phase d'expansion, nous avons choisi de lier notre nom à celui d'autres réalités fortement enracinées dans le territoire, à des fromageries caractérisées par une forte expérience dans la production artisanale de Gorgonzola, en visant la gamme premium comme résultat d'un traitement artisanal et d'une sélection attentive et raffinée.

Passion, tradition, excellence, innovation et responsabilité sociale : tels sont les mots-clés du succès d'IGOR Gorgonzola.





## 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



**60+**  
PAYS D'EXPORTATION

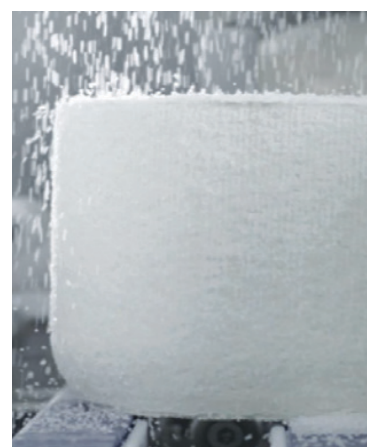


## LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA TRADITION

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, lors de son développement, 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 cuves de 3000 litres.
- 1 artisanal, SI INVERNIZZI, qui produit avec des cuves de 700 litres.



## UNIQUEMENT DU 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 DGSAN 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

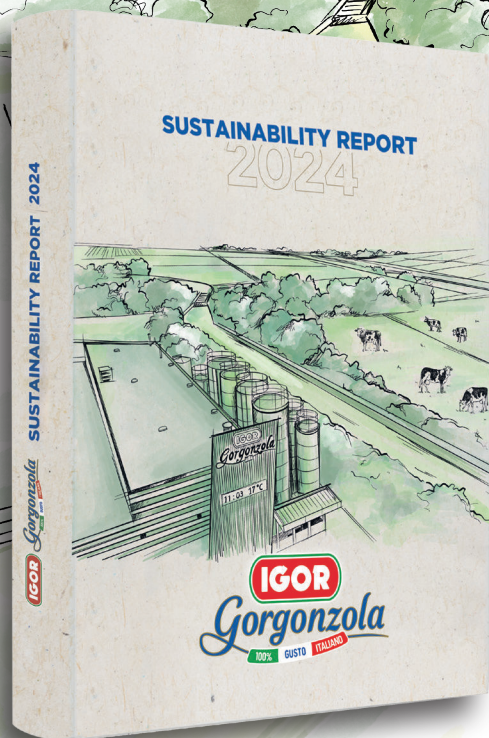
## L'engagement d'IGOR en faveur du développement durable

Avec la présentation de son deuxième Rapport de Durabilité, Igor poursuit le récit de son parcours vers un avenir plus responsable, en partageant les progrès réalisés, les défis relevés et les objectifs pour l'avenir. La durabilité fait désormais partie intégrante de l'identité et du modèle économique d'Igor : non seulement un devoir éthique, mais aussi un levier d'innovation, de compétitivité et de création de valeur partagée.

Grâce à l'expérience acquise lors de la première année, le parcours s'est renforcé : des objectifs mesurables, des actions concrètes et un dialogue constant avec les parties prenantes sont au cœur de chaque décision. L'attention portée à l'économie circulaire et aux énergies renouvelables confirme l'engagement de l'entreprise à générer un impact positif durable, en repensant les modèles de production dans une optique durable.

L'année 2024 a été marquée par une prise de conscience accrue : l'entreprise a commencé à évaluer avec précision l'impact de ses activités, en définissant des plans ESG concrets à moyen et long terme, tout en accordant une attention particulière au bien-être des personnes et au soutien des communautés locales. Pour Igor, la durabilité signifie valoriser à la fois l'environnement et les relations humaines.

Ce rapport est plus qu'un document : c'est un signe de transparence, de responsabilité et de passion. L'entreprise remercie toutes les personnes et les parties prenantes qui, chaque jour, contribuent avec engagement et professionnalisme à la réalisation des objectifs communs.



Nous vous invitons à lire notre deuxième **RAPPORT DE DURABILITÉ** et à découvrir comment nous construisons, jour après jour, un avenir plus équitable et durable.

Chez IGOR, nous croyons que la durabilité est une responsabilité partagée et nous sommes fiers de faire ce chemin ensemble avec vous.



TÉLÉCHARGER

## 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.



## LES RECONNAISSANCES

<p>2025 infiniti blu ATTESTATION DE QUALITÉ</p>	<p>2025 SUPER GOLD</p>	<p>2025 infiniti blu ATTESTATION DE QUALITÉ</p>
<p>'22-'23-'24-2025 LUXURY FOOD &amp; BEVERAGE MEILLEUR GORGONZOLA quality awards</p>	<p>2025 infiniti blu ATTESTATION DE QUALITÉ SUPÉRIEURE</p>	<p>2023 infiniti blu ATTESTATION DE QUALITÉ SUPÉRIEURE</p>
<p>2024 INTERNATIONAL CHEESE AWARDS MÉDAILLE D'OR</p>	<p>2024 MÉDAILLE D'OR</p>	<p>2019 WORLD CHEESE AWARDS MÉDAILLE D'OR</p>
<p>2023 infiniti blu PRIX D'EXCELLENCE</p>	<p>2023 infiniti blu PRIX D'EXCELLENCE</p>	
<p>2019 WORLD CHEESE AWARDS MÉDAILLE D'OR</p>	<p>2023 MÉDAILLE D'ARGENT</p>	
<p>2011 MÉDAILLE SUPER GOLD</p>	<p>2018 infiniti blu ATTESTATION DE QUALITÉ SUPÉRIEURE</p>	
	<p>2018 WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST MÉDAILLE D'ARGENT</p>	<p>2018 infiniti blu ATTESTATION DE QUALITÉ</p>
<p>2025 infiniti blu ATTESTATION DE QUALITÉ</p>	<p>2016 WORLD CHEESE AWARDS MÉDAILLE D'OR</p>	<p>2012 WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST MÉDAILLE SUPER GOLD</p>
<p>2023 MÉDAILLE D'ARGENT</p>		

## 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 Rég. 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
<b>Graisses</b>	27 g	
<b>Acides gras saturés</b>	19.4 g	
<b>Calcium (Ca)</b>	432 mg	
<b>Carbohydrates</b>	0.9 g	
<b>Glucose</b>	< 0.1 g	
<b>Protéines</b>	19.5 g	
<b>Phosphore</b>	374 mg	
<b>Fibres alimentaires</b>	< 0.5 g	
<b>Vitamines</b>	A, B1, B2, B6, B12, E, PP	
<b>NaCl (Sel)</b>	1.81 g	



## LIGNES DE PRODUITS

### Formats disponibles :

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

### Lignes de produits :

- **Gorgonzola Gran Riserva Leonardi**  
*Le Gorgonzola crémeux haut de gamme*
- **Quattrose 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



12 Kg  
1x1

Meule entière



6 Kg  
1x1

Demi-meule



3 Kg  
1x2

1/4



1,5 Kg  
1x4

1/8



750 g  
1x6

1/16



190 g  
1x8

Doux en portion

## GRAN RISERVA LEONARDI À LA CUILLÈRE avec bois



6 Kg  
1x1

Demi-meule



1,5 Kg  
1x2

1/8

## DOLCETTO MASCARPONE E GORGONZOLA



1,2 Kg  
1x4

MASCARPONE E GORGONZOLA



2,4 Kg  
1x2

MASCARPONE E GORGONZOLA



La SELEZIONE  
*Gran Riserva*  
LEONARDI  
IGOR

GORGONZOLA  
*Gran Riserva*  
LEONARDI  
IGOR

DOLCE  
CREMOSITÀ  
NATURALMENTE  
PRIVO DI LATTOSIO

PRODOTTO IN CASERIFICI ARTIGIANALI  
A CURA DI ESPERTI MAS  
ECO PACK  
100%  
RICICLABILE

CERTIFICA  
BENESSERE AN

La SELEZIONE  
*Gran Riserva*  
LEONARDI  
IGOR

La SELEZIONE  
*Gran Riserva*  
LEONARDI  
IGOR

GORGONZOLA • GORGONZOLA  
*Gran Riserva*  
LEONARDI  
IGOR

GORGONZOLA • GORGONZOLA  
*Gran Riserva*  
LEONARDI  
IGOR

## GRAN RISERVA LEONARDI BORDEAUX



 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


## GRAN RISERVA LEONARDI BORDEAUX - À LA CUILLÈRE avec bois



 6 Kg  
 1 x 1

Meule entière



 1,5 Kg  
 1 x 2



1/8



 200 g  
 1 x 12  
1 x 15

Piccante en portion



 200 g  
 1 x 12  
1 x 15

Doux en portion



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

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

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

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

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

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

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

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

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

## QUATTROROSE SANTI LIGNE HISTORIQUE





GORGONZOLA  
SANTI

*Flora*  
DI GORGONZOLA  
QUATTROROSE

## 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  
MASCARPONE ET GORGONZOLA



200 gr

1 x 12

Porzionato Fior di Delizia  
MASCARPONE ET GORGONZOLA



## 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 6

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 12

Portion



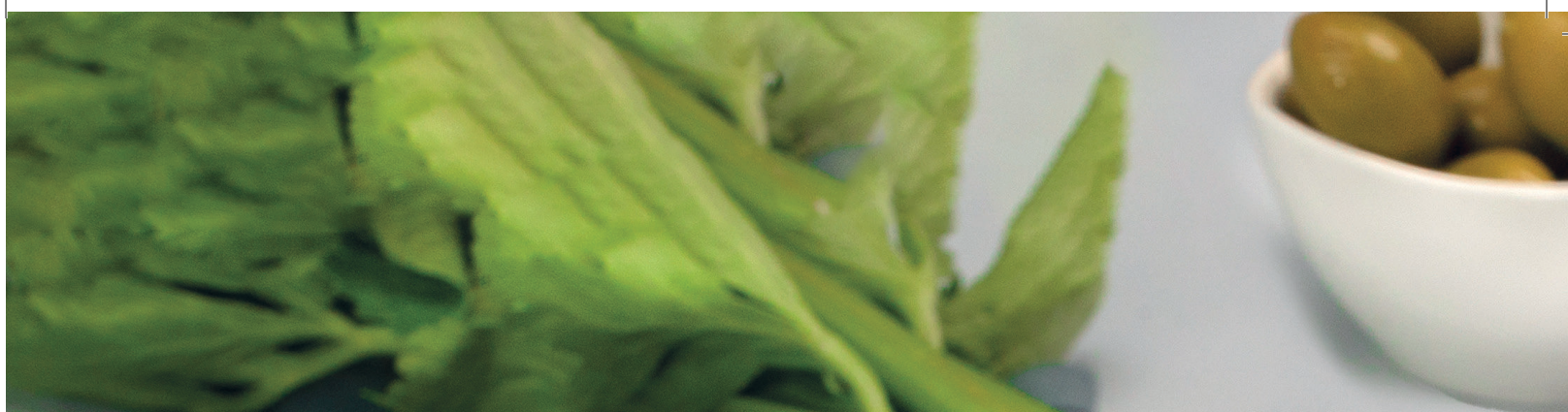
1,2 Kg  
1 x 4

Troncetto



2,4 Kg  
1 x 2

Troncetto



## 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 6

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 2

1/8



 150 g

 1 x 8

Portion



**IGOR**



*Blu di Capra*

100% LATTE ITALIANO FRESCO DI CAPRA



**DOLCE**

**DOLCE**

100% LATTE ITALIANO FRESCO DI CAPRA

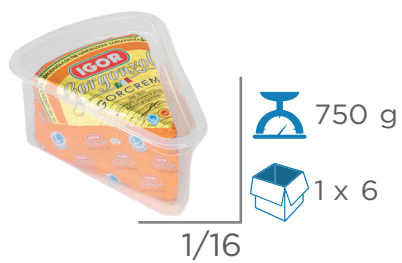
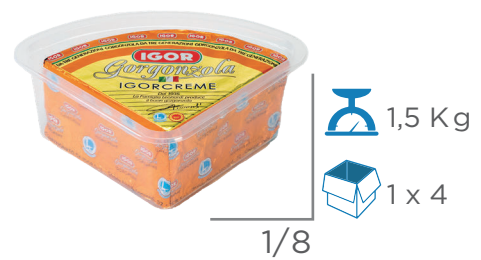
*Blu di Capra*



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

**IGOR**

# Gorgonzola Dolce 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



 170 g

 1 x 8

Portion



## CRUMBLES

Gorgonzola  
Dolce

 170 g

 1 x 6



Gorgonzola  
Piccante

 170 g

 1 x 6



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 4

Gorgonzola en cubes  
Dolce



1,2 Kg  
1 x 2

Gorgonzola en cubes  
Dolce



500 gr  
1 x 4

Gorgonzola en cubes  
Piccante



1,2 Kg  
1 x 2

Gorgonzola en cubes  
Piccante



12 Kg  
1 x 1

Meule entière  
Gorgonzola Dolce/Piccante  
(sans croûte)



5 Kg  
1 x 1

Gorgonzola en cubes  
Dolce/Piccante

## AUTRES FROMAGES



250 g  
1 x 12

Mascarpone



500 g  
1 x 6

Mascarpone



2,2 Kg  
1 x 2

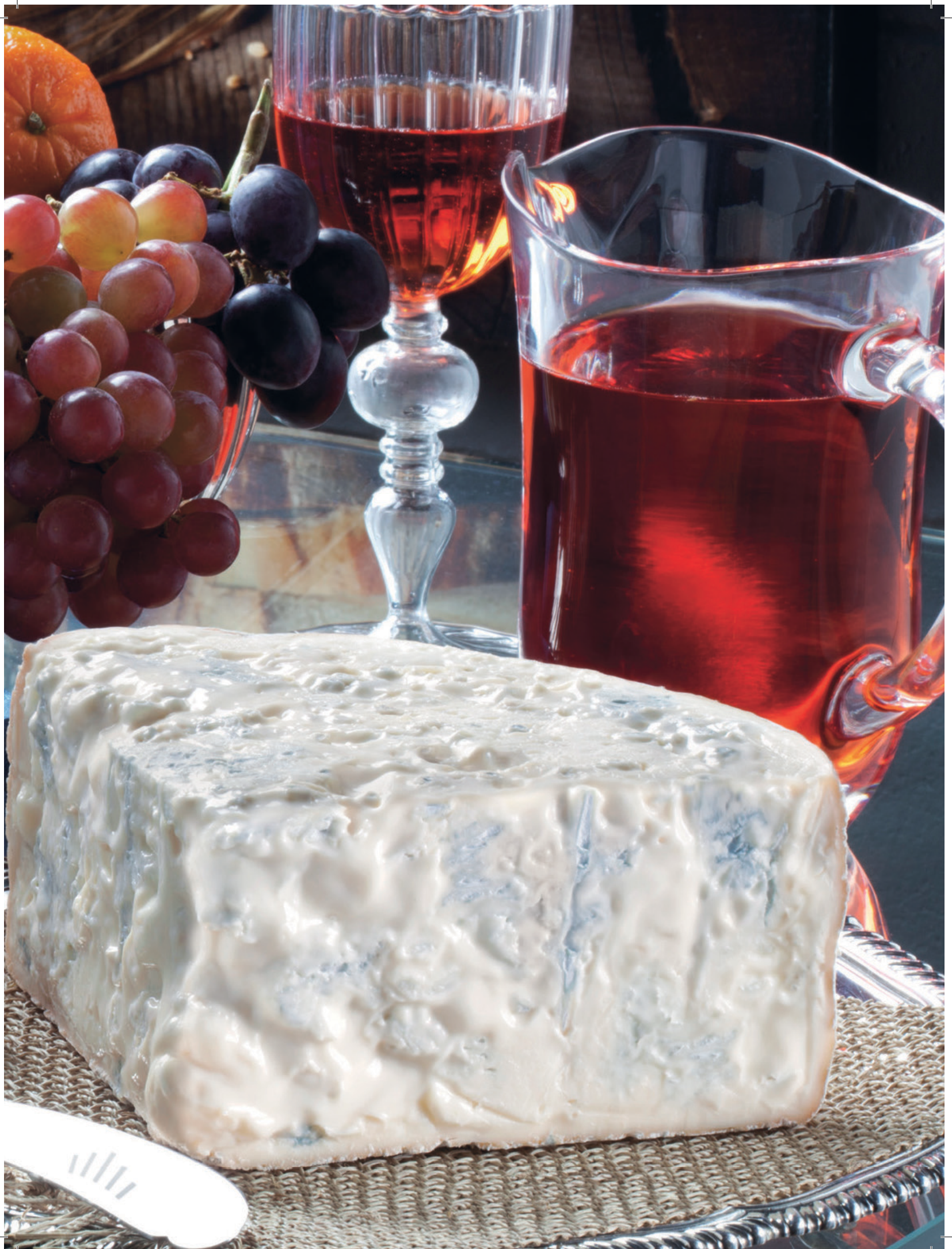
Taleggio DOP



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](mailto:info@igornovara.it)  
[www.igorgorgonzola.com](http://www.igorgorgonzola.com)