

IGOR

Gorgonzola

100% GUSTO ITALIANO



IGOR
Gorgonzola
100% GUSTO ITALIANO



LA FAMIGLIA LEONARDI: da 4 generazioni



Da sinistra: Maurizio, Lara, Marco, Ivana, Giulia, Fabio

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. Dai padri ai figli, 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

Nel piccolo paese di Mezzomerico, sulle colline di Novara in Piemonte, Natale Leonardi produceva artigianalmente il Gorgonzola, tipico formaggio italiano famoso per le sue venature blu e il sapore inimitabile. Lo portava col calesse agli hotel del Lago Maggiore, frequentati all'epoca da nobili provenienti da tutto il Paese e anche dall'estero. È proprio in questo villaggio tra le colline novaresi e da Nonno Natale che hanno origine la storia, la tradizione e i valori della nostra azienda.

Fondata nel 1935 a Mezzomerico, piccolo centro sulle colline novaresi, da Natale Leonardi, nel 1996 l'azienda Igor ha trasferito la propria sede in un moderno stabilimento a Cameri (NO), dotato di tecnologie all'avanguardia per la produzione, la stagionatura e il confezionamento del Gorgonzola. Negli anni, grazie ad una crescita importante e costante, sia del mercato Nazionale che di quello Internazionale, è stato possibile realizzare diversi investimenti, arrivando ad un totale di cinque ampliamenti della sede centrale e quattro acquisizioni di siti produttivi.

La sede centrale di Cameri rappresenta lo stabilimento più moderno, dove sono presenti due impianti produttivi totalmente automatizzati. Per coniu-



ACQUISIZIONE CLIN

Viene acquisito Clin, caseificio artigianale specializzato nella produzione di Gorgonzola Dolce e Piccante

1935

IGOR 1

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

2000

IGOR 2

Viene ampliata la sede centrale di oltre 5.000 mq

2006

ACQUISIZIONE BALLARINI

Viene acquisita Ballarini, azienda specializzata nella stagionatura artigianale del gorgonzola, per aumentare la presenza nei mercati mondiali

2008

FONDAZIONE

L'attività nasce con Natale Leonardi che produceva artigianalmente il Gorgonzola

1996

COAGULATORE

IGOR installa il primo innovativo coagulatore continuo portando la capacità produttiva a circa 4.000 forme/giorno

2008

2008

Viene nuova ampliata la sede centrale di oltre 5.000 mq

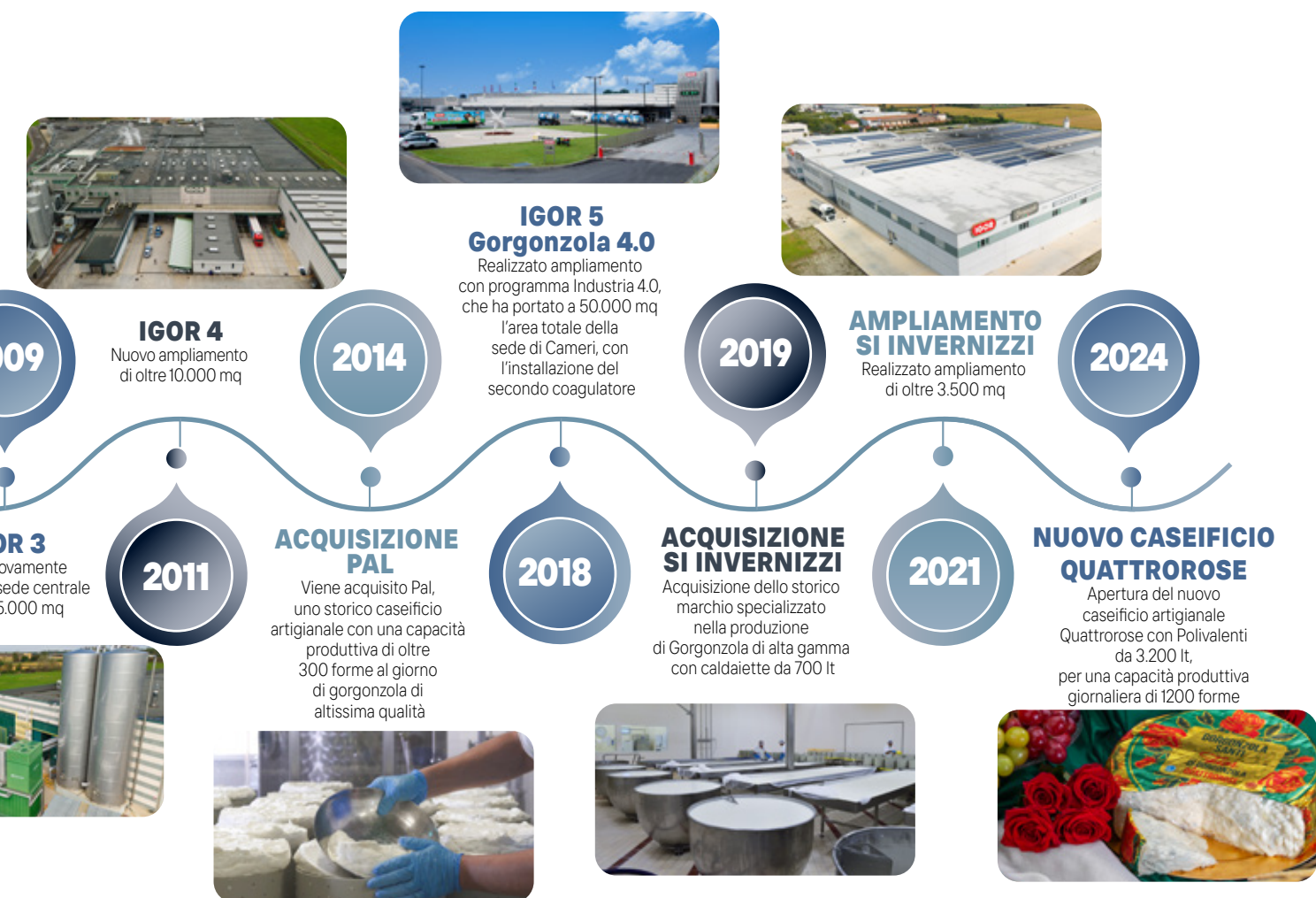


gare al meglio innovazione e tradizione e mantenere l'artigianalità dei nostri prodotti, nel corso degli anni sono stati acquisiti i seguenti siti storici: Pal a Prato Sesia, Clin a Cameriano, Si Invernizzi a Trecate, Ballarini a Cameri e gli Stabilimenti Santi a Cameri che hanno portato nel 2024 all'apertura del nuovo caseificio artigianale Quattorose con Polivalenti da 3.200 lt.

Da quattro generazioni la famiglia Leonardi produce e porta sulle tavole di tutto il mondo il gorgonzola Igor, sintesi perfetta tra l'antica arte casearia, la costante ricerca di una qualità superiore e la più moderna innovazione tecnologica.

Siamo da sempre convinti dell'importanza del "saper fare" artigianale, un valore da salvaguardare e da tramandare con orgoglio alle generazioni future. Per questo motivo, in fase di ampliamento, abbiamo scelto di legare il nostro nome a quello di altre realtà estremamente radicate nel territorio, a caseifici caratterizzati da una forte esperienza nella produzione artigianale di Gorgonzola, puntando sulla fascia premium come risultato di una lavorazione artigianale e di un'attentissima e raffinata selezione.

Passione, tradizione, eccellenza, innovazione e responsabilità sociale: queste sono le parole chiave del successo di IGOR Gorgonzola.





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 possiede 5 siti produttivi:

- **Due totalmente automatizzati** nella sede Centrale di **IGOR** a Cameri, di cui uno inaugurato a dicembre 2018 all'insegna dell'industria 4.0.
- **Uno artigianale, PAL**, dove si produce con polivalenti da 3000 lt.
- **Uno artigianale, SI INVERNIZZI**, che produce con caldaiette da 700 lt.
- **Uno artigianale nuovo, il CASEIFICIO QUATTROROSE** con Polivalenti da 3.200 lt, per una capacità produttiva giornaliera di 1200 forme



I NUMERI DI IGOR



2.600.000
FORME DI GORGONZOLA PRODOTTE



150
AZIENDE DI PIEMONTE E LOMBARDIA
PRODUCONO LATTE PER IGOR



1.000
FAMIGLIE COINVOLTE NEL
SISTEMA PRODUTTIVO IGOR



49%
QUOTA DI MERCATO MONDIALE



52%
QUOTA DI ESPORTAZIONE



60+
PAESI 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.



IGOR Gorgonzola

100% GUSTO ITALIANO

**PASSIONE PER IL GUSTO
AMORE PER IL PIANETA**



Vi invitiamo a leggere
il nostro primo
BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ
e a scoprire come stiamo costruendo,
giorno dopo giorno,
un futuro più equo e sostenibile.

Noi di IGOR crediamo
che la *sostenibilità*
sia una *responsabilità condivisa* e
siamo orgogliosi di fare questo
viaggio insieme a voi.



SCARICA QUI

IGOR GORGONZOLA è entusiasta di presentare il primo Bilancio di Sostenibilità, un traguardo importante nel nostro percorso di crescita e sviluppo sostenibile, che evidenzia il nostro impegno nel creare valore non solo economico, ma anche sociale e ambientale.

La passione in ciò che facciamo è uno degli elementi centrali della nostra identità aziendale, una realtà fatta di persone, famiglie, passione e tradizione. Siamo fieri del nostro percorso e della nostra storia, pilastri essenziali su cui basare il nostro futuro, che ci stimolano a ricercare continuamente nuovi modi per migliorarci e innovare, lavorando con dedizione per raggiungere i nostri obiettivi ed impegnandoci costantemente a sviluppare soluzioni sempre più sostenibili per affrontare le sfide che ci troviamo ad affrontare con risposte concrete.

Siamo fermamente convinti che il successo di un'azienda non si misuri solo in termini economici, ma anche attraverso il suo impatto sociale e ambientale. Per questo motivo, ci impegniamo a promuovere pratiche etiche, inclusione e sostenibilità in tutte le nostre operazioni. La nostra visione è quella di creare un futuro migliore per le persone e le comunità con cui interagiamo, supportando iniziative che riflettano il nostro impegno per la responsabilità sociale e l'innovazione sostenibile.

I SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS - SDGs

I nostri valori si integrano e supportano gli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs) delle Nazioni Unite.

Gli SDGs a cui intendiamo contribuire:

ENVIRONMENT

6 CLEAN WATER AND SANITATION



7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY



12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



13 CLIMATE ACTION



15 LIFE ON LAND



SOCIAL

3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING



4 QUALITY EDUCATION



5 GENDER EQUALITY



10 REDUCED INEQUALITIES



11 SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES



GOVERNANCE

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH



9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE



17 PARTNERSHIPS FOR GOALS



L'IMPEGNO DI IGOR PER L'AMBIENTE

Noi di IGOR siamo pienamente consapevoli del nostro impatto sull'ambiente e della profonda connessione tra il nostro business e le risorse naturali del pianeta. Per questo consideriamo un dovere morale, oltre che una necessità urgente, contribuire attivamente alla protezione di queste risorse preziose.

Di seguito presentiamo i principali risultati già conseguiti fino ad oggi.



FOTOVOLTAICO

Presso la sede di Si Invernizzi è installato un parco fotovoltaico. Inoltre, IGOR nel 2024 inaugurerà un secondo parco fotovoltaico presso un nuovo sito di produzione.

100% BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO

Il Gorgonzola IGOR viene prodotto solo con latte proveniente da aziende agricole Certificate Benessere Animale in Allevamento in linea con gli standard imposti dal ClassyFarm.

-1.9 % DI EMISSIONI DI CO2e

IGOR ha ridotto le sue emissioni di CO2e di SCOPE 1 e SCOPE 2, grazie ad un maggiore consumo di energia da fonte rinnovabile.

-30% DI PLASTICA NEGLI IMBALLAGGI

Grazie all'uso di pellicole richiudibili e all'eliminazione del coperchio in plastica, IGOR ha ridotto del 30% l'uso della plastica nelle sue confezioni. Inoltre, dal 2020 ad oggi, IGOR ha eliminato 32 milioni di coperchi in plastica dai suoi packaging.

ACQUISTIAMO ENERGIA ELETTRICA SOLO DA FONTE 100% RINNOVABILE

IGOR, al fine di ridurre concretamente l'impatto inquinante del sistema energetico e preservare le risorse ambientali del Pianeta, acquista energia elettrica per la sua sede solo da fonte certificata 100% rinnovabile.

PROGETTO BEE-FRIENDLY

Nel 2020 Igor ha lanciato il progetto BEE-FRIENDLY, che ha previsto la creazione di un sito di arnie presso la sede di Cameri, che sorge sul limitare della valle del Ticino, un ambiente idoneo per lo sviluppo e l'impollinazione delle api a favore della protezione della biodiversità e della tutela del territorio.

RECUPERO ACQUA DEMINERALIZZATA

Il siero in eccesso derivante dalla lavorazione del latte viene concentrato attraverso un impianto di osmosi a basso assorbimento energetico. L'acqua demineralizzata ottenuta da questo processo viene riutilizzata all'interno del ciclo produttivo.

2 IMPIANTI DI COGENERAZIONE A RECUPERO TERMICO 100%

IGOR è dotata di 2 impianti di cogenerazione con caratteristiche di risparmio energetico. Questi impianti oltre a ridurre notevolmente le emissioni in ambiente, consentono di ridurre al minimo gli sprechi energetici.

16.044 CREDITI DI CARBONIO ACQUISTATI

IGOR è impegnata da diversi anni per ridurre le emissioni di gas ad effetto serra attraverso diversi interventi di efficientamento energetico. Come ulteriore iniziativa virtuosa, nel 2023 abbiamo provveduto alla cancellazione di 16.044 crediti di carbonio derivanti dal progetto REDD+ Mai Ndombe, progetto in linea con gli standard internazionali del Paris Agreement.

L'IMPEGNO DI IGOR PER IL SOCIALE

L'impegno di IGOR per il sociale si traduce in azioni concrete e continue per creare valore condiviso, mirando a migliorare il benessere delle persone e delle comunità con cui interagiamo.

Consapevoli del nostro ruolo nella società, ci impegniamo a promuovere pratiche responsabili, inclusive e sostenibili che generino benefici duraturi.

Di seguito presentiamo i principali risultati già conseguiti fino ad oggi.

3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING



4 QUALITY EDUCATION



5 GENDER EQUALITY



10 REDUCED INEQUALITIES



11 SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES



41 PERSONE

IGOR nel corso del 2023 ha assunto 41 nuovi collaboratori, portando ad un totale di 341 assunti di Gruppo.

98% CONTRATTI A TEMPO INDETERMINATO

Il 98 % dei contratti dei collaboratori del Gruppo IGOR è a tempo indeterminato.

4 PREMI

Nel 2023 abbiamo ottenuto un totale di 4 premi per la qualità dei nostri prodotti.

SOSTEGNO DELLA COMUNITÀ

IGOR è fortemente dedicata al sostegno di numerose iniziative sociali, collaborando attivamente con ONG e associazioni sportive. Questo impegno testimonia il desiderio dell'azienda di contribuire al benessere della comunità, promuovendo valori di solidarietà, inclusione e salute attraverso il supporto a progetti e attività che favoriscono lo sviluppo sociale e il coinvolgimento della collettività.

PALLAVOLO FEMMINILE

IGOR sostiene con entusiasmo la pallavolo femminile. Sono 250 le ragazze iscritte nella squadra Igor Gorgonzola Volley Novara, 50 le società di pallavolo femminile che partecipano al nostro progetto SINERGY, e 500 le giovani atlete tesserate nel Consorzio delle Società Giovanili di Novara.

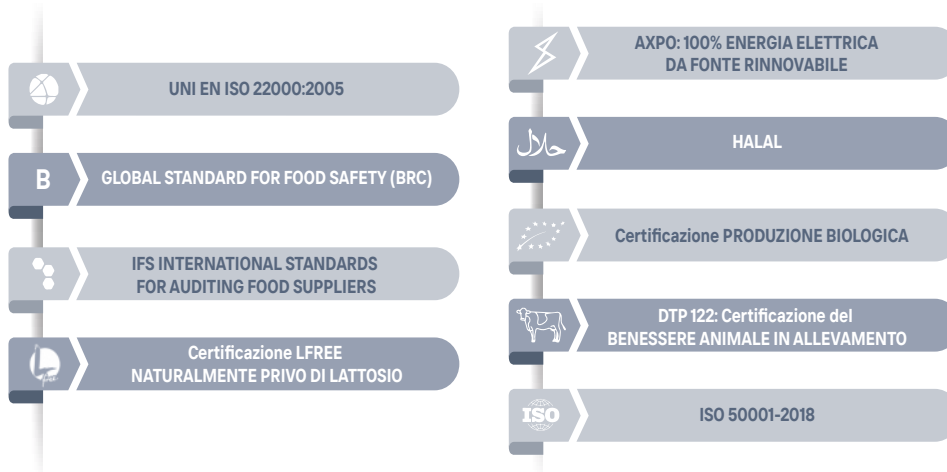
CHARITY AWARD BANCO ALIMENTARE

Ogni anno, IGOR riceve il premio Charity Award dall'associazione Banco Alimentare in riconoscimento del costante supporto attraverso donazioni di prodotti.



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.



I RICONOSCIMENTI



'22-'23-2024
LUXURY
MIGLIOR GORGONZOLA

2024
MEDAGLIA D'ORO

2023
TARGA D'ECCELLENZA

2019
MEDAGLIA D'ORO

2011
MEDAGLIA SUPER GOLD



2023
MEDAGLIA D'ARGENTO



2023
TARGA D'ECCELLENZA

2023
MEDAGLIA DI BRONZO

2018
DIPLOMA DI QUALITA' SUP.

2018
MEDAGLIA D'ARGENTO

2016
MEDAGLIA D'ORO



2023
DIPLOMA DI QUALITA' SUP.

2019
MEDAGLIA D'ORO



2018
DIPLOMA DI QUALITA'

2012
MEDAGLIA SUPER GOLD

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, Youtube e TikTok 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, oltre ad investire 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:

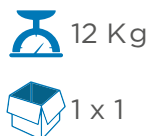
- Forma intera da kg 12
- Mezza forma da kg 6
- 1/4 di forma da kg 3
- 1/8 di forma da kg 1,5
- 1/16 di forma da gr 750
- Porzionati libero servizio da gr 150/170/200

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
- **Altri Formaggi**



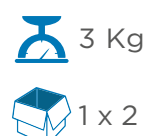
GRAN RISERVA LEONARDI LA SELEZIONE



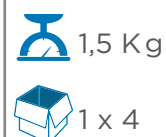
Forma intera



Mezza forma



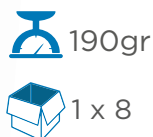
1/4



1/8



1/16



Porzionato
Dolce

GRAN RISERVA LEONARDI AL CUCCHIAIO con legno

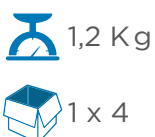


Mezza forma

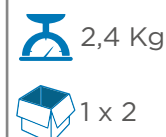


1/8

DOLCETTO MASCARPONE E GORGONZOLA



MASCARPONE E GORGONZOLA



MASCARPONE E GORGONZOLA



La SELEZIONE
Gran Riserva
LEONARDI
IGOR

GORGONZOLA
Gran Riserva
LEONARDI
IGOR

DOLCE
CREMOSITÀ

NATURALMENTE
PRIVO DI LATTOSIO

A CURA DI ESPERTI MAESTRI

ECO PACK
100%
RICICLABILE

CERTIFICA
BENESSERE ANIMALE

Gran Riserva
LEONARDI
IGOR

Gran Riserva
LEONARDI
IGOR

GORGONZOLA • GORGONZOLA • GORGONZOLA
Gran Riserva
LEONARDI
IGOR

Gran Riserva
LEONARDI
IGOR

GRAN RISERVA LEONARDI BORDEAUX



 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 BORDEAUX - AL CUCCHIAIO con legno



 6 Kg

 1 x 1

Mezza forma



 1,5 Kg

 1 x 2

1/8



 200 g

 1 x 12
 1 x 15

Piccante porzionato



 200 g

 1 x 12
 1 x 15

Dolce porzionato



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



 6 Kg
 1 x 1

Mezza forma



 1,2 Kg
 1 x 4

Fior di Delizia
MASCARPONE E GORGONZOLA



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
MASCARPONE E GORGONZOLA



 200 gr

 1 x 12

Porzionato Fior di Delizia
MASCARPONE E GORGONZOLA



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 6

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 12

Porzionato



1,2 Kg
1 x 4

Troncetto





2,4 Kg
1 x 2

Troncetto



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 6



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



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 2

1/8



 170 g

 1 x 8

Porzionato



IGOR



Blu di Capra

100% LATTE ITALIANO FRESCO DI CAPRA



DOLCE

DOLCE



100% LATTE ITALIANO FRESCO DI CAPRA

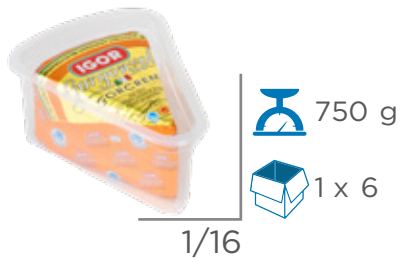
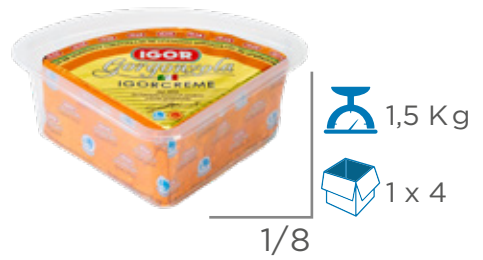
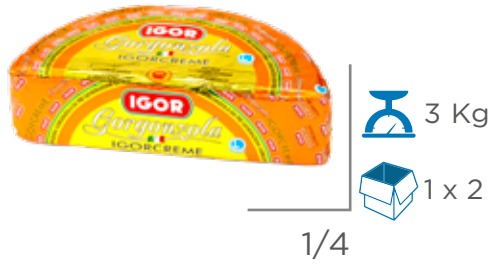
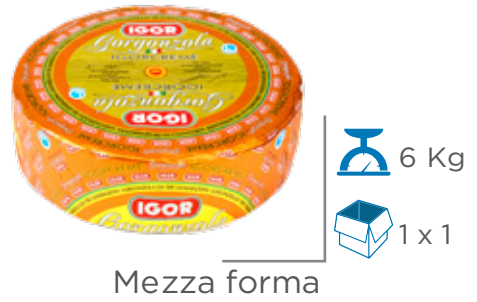
Blu di Capra



Blu di Capra
Blu di Capra
Blu di Capra


IGOR

Gorgonzola Dolce Linea IGOR CREME



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



 170 g

 1 x 8

Porzionato



IGOR

Gorgonzola
Bio

bioagri



IL SAPORE DELLA NATURA • THE TASTE OF NATURE

IL SAPORE DELLA NATURA • THE TASTE OF NATURE

IGOR

Gorgonzola
Bio

bioagri

CRUMBLES

Gorgonzola
Dolce

 170 g

 1 x 6



Gorgonzola
Piccante

 170 g

 1 x 6



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 4

Gorgonzola Dolce
a cubetti



1,2 Kg
1 x 2

Gorgonzola Dolce
a cubetti



500 gr
1 x 4

Gorgonzola Piccante
a cubetti



1,2 Kg
1 x 2

Gorgonzola Piccante
a cubetti



12 Kg
1 x 1

Gorgonzola Dolce/Piccante
forma intera senza crosta
in sacco blu



5 Kg
1 x 1

Gorgonzola Dolce/Piccante
a cubetti
in sacco blu

ALTRI FORMAGGI



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