

La Igor apre un nuovo caseificio a Cameri: “Produrremo gorgonzola di alta qualità” - La Stampa

Data: 14/04/2025

Link: https://www.lastampa.it/novara/2025/04/14/news/nuovo_caseificio_della_igor_a_novara-15102461/

La Igor inaugura un nuovo impianto produttivo a Novara: si chiama caseificio tradizionale Quattorrose e sarà destinato alla produzione di gorgonzola di alta qualità. Situato in un ex stabilimento della storica azienda Santi, a il nuovo impianto è stato realizzato **con un investimento complessivo di 25 milioni di euro con sei sale polivalenti da 3.200 studiate per mantenere inalterata la lavorazione tradizionale**, mentre le moderne celle di stagionatura permettono di ottimizzare il processo di maturazione del formaggio, esaltando al meglio le sue caratteristiche organolettiche.

Il caseificio si aggiunge agli altri impianti produttivi della Igor che conta oggi un totale di cinque siti produttivi: due siti industriali con coagulatori in continuo nel quartier generale di Cameri e altri due caseifici artigianali: a Prato Sesia, dotato di polivalenti da 3000 litri, e Si Invernizzi a Trecate, con caldaiette da 700 litri.

[Acquista da 0.7€/sett](#)

-

- [Video](#)

-

Video del giorno

[Paura a Messina dopo il crollo di un edificio, familiari in allarme: “Non riusciamo a contattarli”](#)

La guida allo shopping del Gruppo Gedi

i Consigli.it sceglie e raccomanda in maniera indipendente prodotti e servizi che si possono acquistare online o tramite la consulenza di esperti. Ogni volta che viene fatto un acquisto attraverso uno dei link presenti nel testo, Consigli.it riceve una commissione senza alcuna variazione del prezzo finale.

[OFFERTE A TEMPO LIMITATO](#)

[Offerte Amazon di questa settimana: i migliori sconti da non perdere](#)

[OFFERTE A TEMPO LIMITATO](#)

I 3 migliori robot aspirapolvere Roborock da acquistare oggi

Articolo originale:

https://www.lastampa.it/novara/2025/04/14/news/nuovo_caseificio_della_igor_a_novara-15102461/

Generato da armandopassaro.it il 30/07/2026 18:53

Email: passaroarmando@gmail.com | Cell. +39 339 5356532