



# Salameria Isula

Charcutier

Lieu dit Gallo  
20213 Sorbo Ocagnano  
CORSE

Tel : +33 (0)4 95 36 66 71

E-mail : [salameria.isula@gmail.com](mailto:salameria.isula@gmail.com)

## Rendez-nous visite

Show-room

## Nos horaires d'ouverture

Lu	
Ma	
Me	
Je	
Ve	
Sa	
Di	

---

Depuis 1905, année de la création de la première charcuterie familiale, cinq générations d'Isola, de Casabianca et de Tomasi se sont succédé pour maintenir la tradition charcutière. En corse, « Salameria » signifie charcuterie et « Isula » signifie « île ». Le savoir-faire de l'entreprise Salameria Isula est rare en raison de la qualité de ses approvisionnements et des process de fabrication.

Toutes les opérations sont mises en œuvre en interne : le choix des pièces de viande, la découpe, le salage au sel sec marin et la mise au repos en chambre de maturation, la préparation de la viande et des aromates, l'embossage, le fumage au bois de châtaignier, l'affinage.

La fabrication est mise en œuvre dans les règles de l'art avec le plus haut niveau d'exigence. Pour la coppa, un morceau charnu et persillé d'échine de porc est sélectionné, salé à la main au sel marin, mis au repos pendant deux semaines puis enrobé d'un mélange de poivre et d'aromates corses de qualité supérieure avant d'être habillé d'un boyau naturel et bridé à la main. La coppa passe ensuite une semaine au fumage au bois de châtaignier avant d'être affinée dans les caves pendant 60 à 120 jours selon la taille des pièces.

---

Un tiers de sa production est commercialisée auprès des professionnels (restaurants, épiceries fines, etc.). Le reste de sa clientèle est composé de particuliers, principalement des locaux. L'entreprise exporte une petite partie de sa production.