CHARCUTERIE
COSTA

CATALOGUE 2023

SALAISONS ET CONSERVES RÉGIONALES ÉLABORÉES ET FABRIQUÉES EN CORSE
SELON LES TRADITIONS DE L'ÎLE DE BEAUTÉ

Située au pied du Monte Astu (1.535 mètres) et à seulement quelques kilomètres de la plage de l'Ostriconi, notre Charcuterie familiale a été fondée en 1876, fière de ses spécialités dont le savoir-faire s'est transmis de génération en génération.

Les recettes des salaisons ou des conserves sont élaborées par nos soins. La Charcuterie Costa & Fils n'utilise que les viandes les plus nobles pour l'élaboration de toute sa gamme, celles-ci sont sélectionnées par des cahiers des charges très stricts.

Nous produisons des charcuteries régionales : coppa, lonzo, figatellu, saucisson sec, panzetta, bulagna, et jambon sec de l'île de beauté ; ainsi que des terrines et pâtés.

Nos produits sont embossés dans des boyaux naturels et traditionnellement toute notre charcuterie est fumée au bois de chêne ou de châtaignier. Vient ensuite la phase de lente maturation et d'affinage. Les viandes sont traitées toujours de manière traditionnelle, par salage au sec et par le respect absolu des temps de séchage et d'affinage, qui sont le garant d'une constance de qualité.

Nos salaisons bénéficient de conditions très favorables qu'offre le microclimat du pays de Balagne. Les saucissons, figatellu et autres coppa ou lonzo ont ainsi un goût typé très apprécié.

Nous souhaitons perpétuer le savoir-faire traditionnel et participer à la promotion des produits agroalimentaires de notre région dont la charcuterie est emblématique.

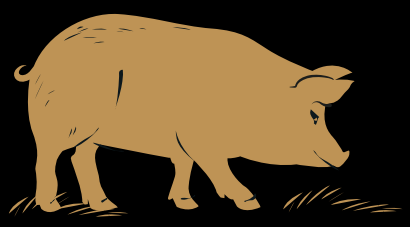
FABRIQUÉE EN FRANCE DEPUIS 1876

CHARCUTERIE DE L'ÎLE DE BEAUTÉ

FUMAGE ET AFFINAGE DE QUALITÉ

CHARCUTERIE COSTA

CHARCUTERIE
COSTA



Depuis plus de 30 ans,
l'amélioration de la qualité de nos produits
nous a permis de multiplier les réseaux
de commercialisation.

La Charcuterie Costa & Fils n'utilise que les viandes les plus nobles pour l'élaboration de toute sa gamme, celles-ci sont sélectionnées par des cahiers des charges très stricts.

L'obtention en 2020 de la certification IFS Food version supérieure ouvre de nouvelles perspectives commerciales, notamment à l'international.

Le label IGP « Charcuterie de l'île de beauté » est en cours de validation au niveau européen pour appuyer encore la qualité de notre production tant auprès des prospects que du consommateur.

SAUCISSON SEC
DE L'ÎLE DE BEAUTÉ

Spécialité de saucisson sec «pur porc», fumée au bois de feuillus insulaires (chênes, châtaignier …), fabriquée en Corse de façon traditionnelle. Une adjonction d'herbes du maquis vient renforcer la typicité et le goût de ce produit unique.

Identifiable entre 1000, «a Salciccia»
est un des produits les plus emblématiques
de la charcuterie de l'Île de Beauté.

PCB 10 · PCB 15 · PCB 50 | Fabriquée en France depuis 1876 · Charcuterie de l'Île de Beauté · Fumage et Affinage de qualité

CHARCUTERIE COSTA ET FILS • LIEU DIT "I CANALI" • 20218 URTACA • FRANCE
TEL : 04 95 60 23 89 • contact@charcuterie-costa.com • www.charcuterie-costa.com
N° TVA INTRACOM : FR75381839745 • SIRET : 38183974500019

L'ensemble des produits utilisés pour la conception de cette recette répond aux exigences légales européennes régissant leur provenance, leur origine alimentaire et leur mode de préparation.
Les renseignements contenus dans ce document vous sont communiqués en toute bonne foi, mais n'impliquent aucune garantie quant aux résultats obtenus.
Ils n'ont d'autre but que de vous informer sur nos produits et de vous aider pour la mise au point de documents nouveaux.

CHARCUTERIE
COSTA

CHARCUTERIE COSTA ET FILS • LIEU DIT “I CANALI” • 20218 URTACA • FRANCE
TEL : 04 95 60 23 89 • contact@charcuterie-costa.com • www.charcuterie-costa.com
N° TVA INTRACOM : FR75381839745 • SIRET : 38183974500019