



José Salge

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Communiqué de presse
Saint Florent, 12 mars 2018

JOSÉ SALGE MAÎTRE ARTISAN GLACIER CORSE OBTIENT LE LABEL DE QUALITÉ GLACES ARTISANALES DE FRANCE



Le Maître Artisan Glaciers Corse José Salge a obtenu le label "Glaces Artisanales de France". Il est le premier glacier Corse à pouvoir arborer ce précieux macaron, symbole d'un savoir-faire incomparable au service de produits de qualité. En effet, cette charte consacre les artisans glaciers qui fabriquent leurs produits glacés dans les règles du métier.

José Salge est connu et reconnu pour sa propension à mettre en exergue aux travers de ses créations glacées le terroir Corse. Cette charte valide son choix de travailler les produits locaux de qualité en privilégiant les circuits courts.

QUELS SONT LES CRITÈRES D'OBTENTION ?

Cette Charte Qualité est le reflet d'un engagement, celui de José Salge Maître Artisan Glaciers, à offrir à ses clients le meilleur de la glace artisanale, fabriquée dans les règles de l'art. L'obtention du label est le résultat d'un audit rigoureux réalisé par la Confédération Nationale des Glaciers de France.

COMPÉTENCES, EXPÉRIENCE, SAVOIR-FAIRE ET INNOVATION

- Des méthodes de travail et les process de fabrication répondant aux critères de qualité: respect du temps de maturation de minimum 6h, enregistrement des températures de cuissons, surgélation rapide du produit, traçabilités des produits et des matières premières.
- Création régulière de nouvelles recettes glacées comme cette année Cap-Quina une glace aux parfums du Cap Corse.
- Fabrication exclusive de sorbets pleins fruits (ils ont un poids minimal de 650gr par litre de glace et contiennent au minimum 45% de fruits et 20% pour les fruits acides).
- 100% des glaces / crèmes glacées / sorbets vendus sont fabriqués par l'artisan.

QUALITÉ DES INGRÉDIENTS ET PRODUCTION FRANÇAISE

- L'utilisation de matières premières nobles (crème, œuf, beurre).
- L'utilisation de matières premières majoritairement d'origine françaises et locales, privilégiant les Appellations d'origine protégées, (AOP) et Indications d'origine Protégées (IGP).
- L'élaboration et la production des produits en France (en l'occurrence à Saint Florent).
- La garantie de produits fabriqués sans colorant ni conservateur

QUALITÉ HYGIÉNIQUE CERTIFIÉE

- Conformité des produits via des analyses bactériologiques (minimum 4 produits par an). José Salge à titre indicatif en analyse 5 par mois au minimum.
- Respect et mise en place de process de nettoyage des locaux et du matériel.

À PROPOS DE LA MAISON SALGE

Depuis 1962, la Maison Salge se passionne pour la création de goûts à travers ses pains, gâteaux, chocolats et bien sûr ses crèmes glacées, sorbets et glaces.

La philosophie de la Maison Salge repose sur l'utilisation des matières premières issues du travail de producteurs locaux insulaires dans ses recettes (Clémentine de Linguizzetta, Noisettes de Cervione, Miel de Corse AOP, Brocciu AOP, etc.). José Salge, Maître Artisan Glacier et pâtissier de formation en collaboration avec ses enfants Simon et Saveria Salge ont pour objectif de générer une véritable synergie dans l'esprit du développement durable à travers les circuits courts.

Acteur économique majeur de la micro-région du Nebbiu, la Maison Salge perpétue son histoire familiale assurant 17 emplois à l'année.

CONTACT PRESSE

Johan Spiga
DG Mad Monkeys
johan.spiga@mad-monkeys.fr
06 74 12 62 90

MAISON SALGE

Simon Salge
Responsable de Production
simon@glacecorse.com
04 95 37 00 43