



SABIAS QUE LA SOBRASADA ES UN PRODUCTO "auto digerido"

La sobrasada es un producto "auto digerido", porque una vez embutida la pasta, durante la curación (entra 14 y 16º C) un grupo de bacterias digieren y asimilan las grasas y las proteínas de la mezcla, acidificándola y consiguientemente dificultando la proliferación de bacterial nocivas para la salud (patógenas). Esta guerra bacteriológica confiere el color, olor, sabor y textura de este tesoro gastronómico balear.