



Para quem é apaixonado por bacon, pratos que vão do café da manhã, passando pelo hambúrguer e até a salada ganham um novo paladar quando esse ingrediente é adicionado. Afinal de contas, é uma iguaria muito bem-vinda para realçar o sabor dos diferentes preparos do dia a dia.

Mas essa delícia tem variações e muita gente se pergunta qual é a diferença entre o bacon, a pancetta e o torresmo, você sabe?

Os três são cortes proveniente da barriga do suíno, mas sua apresentação e os sabores que proporcionam um sabor completamente diferentes aos alimentos. A principal distinção está no tipo de processamento desses alimentos. Veja a seguir:

Bacon

O bacon que a gente conhece de muito tempo é um corte da pancetta, a barriga do suíno. De origem inglesa, uma carne entremeada de gordura macia. Depois de salgada, a carne é curada e defumada. Ele pode ser consumido frito, grelhados, cozido ou até mesmo assado. No entanto, pode ser feito com outro cortes, de como carne é cortada, como é a sua conservação e os temperos usados, por isso ele ganha uma classificação diferente. A Alegra oferecer todas essas versões do tão apreciado bacon:

[Bacon em fatias Alegra](#)

[Bacon em cubos Alegra](#)

[Bacon defumado em tabletes Alegra](#)

[Bacon manta defumado Alegra](#)

[Bacon redondo em fatias Alegra](#)

[Bacon especial de pernil Alegra](#): Ele é feito do pernil e é defumado e curado no mesmo processo que o bacon comum.

Pancetta

A pancetta, de origem italiana, é uma parte da barriga do suíno seca, curada com sal, pimenta e outras especiarias como ervas, alho e noz moscada, mas não é defumada. Essa é a principal distinção do bacon. É um corte mais carnudo com sabor leve e, por isso, costuma ser preparado como prato principal ou acompanhamento. Também fica muito saborosa acompanhada com risotos, pão italiano e espaguete.



Toucinho

O toucinho é o resultado mistura uma fibra magra com o couro do suíno. Ele é curado, defumado e é usado, geralmente, na preparação de molhos ou carnes de panela e, claro, preparado frito, na chapa ou na churrasqueira para ser apreciado sozinho. Agora que você sabe a diferença desses deliciosos cortes, é importante lembrar que se o seu objetivo é atribuir um gostinho defumado à receita, sem dúvida, o bacon é a melhor opção para diferentes preparos.

Experimente utilizar as versões do bacon Alegria em pratos como grelhados, assados, ensopados, tortas ou combinado à carne do hambúrguer. Fica muito delicioso!

[Descubra onde tem os nossos produtos mais pertinho da sua casa](#) e adicione mais sabor às suas refeições.

Fontes: [Paladar](#), [Comidas e Bebidas](#),
