



O [salame](#) italiano e o [salaminho](#) são sempre uma delícia: seja no sanduíche, como aperitivo ou em receitas... Apesar de serem feitos com a mesma formulação (mistura de toucinho e carne suína), estes dois embutidos de origem italiana e com nomes quase iguais não são a mesma coisa. Você sabe qual a diferença entre eles? Confira abaixo a diferença entre salame italiano e salaminho e nunca mais erre na hora de escolher o seu preferido:



A principal diferença que você consegue notar entre o [salame](#) e o salaminho é o diâmetro (ou calibre). O salame italiano é mais grosso, enquanto o salaminho é mais fino, assim como os nomes sugerem. O salame hamburguês, por exemplo, tem calibre (diâmetro) ainda maior! Sobre o sabor, o gosto do salame tipo hamburguês é o mais diferente de todos os outros tipos de salames. [Vale a pena experimentar!](#)

Outra diferença entre salame italiano e salaminho está no processo de cura destes embutidos: o salame tipo italiano passa por 45 dias de processo; já o salaminho passa por um tempo de cura mais rápido, durando cerca de 30 dias apenas.



Mas o que o [salame](#) italiano e salaminho têm em comum é que ambos são muito saborosos e capazes de transformar uma simples refeição em uma receita deliciosa! [Aqui no nosso blog temos muitas ideias de receitas com carne suína](#) para alegrar o seu dia a dia. Confira e comente quais são as suas receitas preferidas!

FONTES: [Tudo Gostoso](#)

Siga-nos nas redes sociais e fique por dentro de todas as novidades Alegra!

