

NUESTROS PRODUCTOS

Nuevo Munich

ARTESANOS DEL SABOR



Nuevo Munich

Desde Austria a toda Argentina

La migración potenció a nuestro país con una mixtura que nos hace únicos, así lo podemos ver en nuestro nacimiento.

Fue en 1972 cuando los primeros dueños, de origen austriaco, trajeron sus recetas heredadas de generaciones y generaciones de sabores centroeuropeos.

Nació Nuevo Munich para que aquellos sabores ahora formen parte de estas latitudes.

En el año 2008 conseguimos la certificación del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, que garantiza nuestros productos.

Desde aquel año hemos sostenido el crecimiento en base a evolución constante poniendo nuestro foco en el servicio, clientes, colaboradores y proveedores.



BONDIOLA

FETEADOS

Presentación

Feteado: 100 gr. aprox.

Envasado al vacío

Sugerencias

Ideal para tablas
y sándwiches.



Ingredientes

Bondiola de cerdo, pimienta negra, coriandro, sal y azúcar.

lg: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



ARROLLADO DE POLLO

FETEADOS

Presentación

Feteado: 100 gr. aprox.

Envasado al vacío

Sugerencias

Se puede acompañar con una ensalada o preparar en tablas y sándwiches.



Ingredientes

Pechuga deshuesada de pollo, huevo, zanahoria, ají molido y orégano.

Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



PANCETA SALADA COCIDA AHUMADA

FETEADOS

Presentación

Feteado: 100 gr. aprox.

Envasado al vacío

Sugerencias

Utilizar una feta de panceta para envolver una de nuestras salchichas y dorar a la plancha.

Ingredientes

Panceta de cerdo, clavo de olor, pimienta, coriandro y sal.



Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



LOMO DE CERDO HORNEADO & AHUMADO *a las finas hierbas*

FETEADOS

Presentación

Feteado: 100 gr. aprox.
Envasado al vacío

Sugerencias

Su degustación en tablas ó platos refinados puede acompañarse con verduras, souffle o legumbres.

Ingredientes

Lomo de cerdo, especiado con salvia, romero y orégano. Después de horneado es ahumado con madera de orégano.



Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



LOMO DE CERDO COCIDO

FETEADOS

Presentación

Feteado: 100 gr. aprox.
Envasado al vacío

Ingredientes

Lomo de cerdo. Después de horneado es ahumado con madera de orégano.

Sugerencias

Su degustación en tablas ó platos refinados puede acompañarse con verduras, souffle o legumbres.



Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



JAMÓN cocido TIPO BAVARO

FETEADOS

Presentación

Feteado: 100 gr. aporx.

Envasado al vacío

Ingredientes

jamón de cerdo, especias naturales. Horneado y ahumado con madera de orégano.

Sugerencias

Ideal para tablas de fiambres.



Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



JAMÓN cocido

FETEADOS

Presentación

Feteado: 100 gr. apox.

Envasado al vacío

Sugerencias

Ideal para tabla de fiambres o para recetas de pizzas y sándwiches.



Ingredientes

Pata de cerdo deshuesada, sometida a inyección de salmuera y cocida con el cuero.

Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



JAMÓN TIPO ASADO

FETEADOS

Presentación

Feteado: 100 gr. aprox.

Envasado al vacío

Ingredientes

Elaborado con pernil de cerdo,
pimienta negra en granos, ají
molido, pimentón y nuez moscada.

Sugerencias

Ideal para sándwiches
o platos fríos con
alguna salsa como
vitel toné.



lg: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



ARROLLADO CRIOLLO

FETEADOS

Presentación

Feteado: 100 gr. aprox.

Envasado al vacío

Ingredientes

Carne de cerdo, tocino y especias naturales.

Sugerencias

Ideal para tablas y sándwiches.



lg: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



JAMÓN cocido CON CUERO

JAMONES

Presentación

Unidad: 3 Kgr.

Sugerencias

Ideal para tabla de fiambres o para recetas de pizzas y sándwiches.

Ingredientes

Pata de cerdo deshuesada, sometida a inyección de salmuera y cocida con el cuero.

lg: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



JAMÓN TIPO ASADO

JAMONES

Presentación

Unidad: 4 Kg.

Media pieza: 2 Kg.

Sugerencias

Ideal para sándwiches o platos fríos con alguna salsa como vitel toné.

Ingredientes

Elaborado con pernil de cerdo, pimienta negra en granos, ají molido, pimentón y nuez moscada.

Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



LOMO TIPO BÁVARO

JAMONES

Presentación

Unidad: 1 Kg.

Ingredientes

Jamón de cerdo, especias naturales.
Horneado y ahumado con madera de orégano.

Sugerencias

Su degustación en tablas ó platos refinados puede acompañarse con verduras, souffle o legumbres

Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



LOMO DE CERDO HORNEADO & AHUMADO

Y también las
finas hierbas

JAMONES

Presentación

Fracción: 250 gr.

Unidad: 900 gr.

Ingredientes

Jamón de cerdo, especias naturales.
Horneado y ahumado con madera de
orégano.

Sugerencias

Su degustación en
tablas ó platos refinados
puede acompañarse
con verduras, souffle o
legumbres

Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



ARROLLADO DE POLLO

ARROLLADOS

Presentación

Fracción: 500 gr.

Unidad: 1,6 Kg.

Sugerencias

Se puede acompañar con una ensalada o preparar en tablas y sándwiches.

Ingredientes

Pechuga deshuesada de pollo, huevo, zanahoria, ají molido y orégano.

Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



ARROLLADO CRIOLLO

ARROLLADOS

Presentación

Fracción: 500 gr.

Unidad: 1,6 Kg.

Sugerencias

Ideal para tablas
y sándwiches.

Ingredientes

Carne de cerdo, tocino y especias naturales.

Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



MATAMBRE ARROLLADO

ARROLLADOS

Presentación

Fracción: 500 gr.

Unidad: 1,6 Kg.

Sugerencias

Ideal acompañado con vegetales, en tablas y sándwiches.

Ingredientes

Matambre vacuno, zanahoria, huevo y especias naturales.

lg: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



SALAME

Ahumado picado grueso

TIPO ALPINO

SALAMES

Presentación

Fracción: 200 gr.

Unidad: 400 gr.

PLANCHA (5 unidades): 2 Kg.

Sugerencias

Exquisito sabor y aroma gracias al toque ahumado natural con madera.

Ingredientes

Carne vacuna, carne de cerdo, tocino, especias aromáticas.

Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



SALAME TIPO COLONIA

SALAMES

Presentación

Unidad: aprox. 200 gr.

Sugerencias

Ideal para tablas
y sándwiches.

Ingredientes

Carne vacuna, carne de cerdo, tocino y especias.

lg: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



SALAME HOLSTEIN

Ahumado picado fino

SALAMES

Presentación

Fracción: 200 gr.

Unidad: 400 gr.

PLANCHA (5 unidades): 2 Kg.

Sugerencias

A diferencia de los salames tradicionales, al probarlo se destaca el sabor exquisito del toque final del ahumado.

Ingredientes

Carne vacuna, carne de cerdo, tocino, especias aromáticas y embutido en tripa natural.

Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



SALCHICHA COPETÍN TIPO HÚNGARA

SALCHICHAS

Presentación

10 Unidades: 180 gr.

A Granel: 5 Kg.

Sugerencias

Servir caliente con chucrut ó puré de papas. Ideal para mini sándwiches en caterings de eventos

Ingredientes

Carne vacuna, carne de cerdo, tocino, pimentón, ají, pimienta, ajo, en tripa natural.

Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



SALCHICHA TIPO FRANKFURT

SALCHICHAS

Presentación

3 Unidades: 280 gr.

5 Unidades: 400 gr.

20 Unidades: 1,8 Kg.

50 Unidades: 4,5 Kg.

Sugerencias

Se puede servir acompañada de mostaza, con unos panecillos y pasta de rábanos, Ideal para el autentico superpancho alemán.

Ingredientes

Carne vacuna, carne de cerdo, tocino, pimiento, ajo, luego de ser cocida es ahumada.

Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



SALCHICHA COPETÍN TIPO VIENA

SALCHICHAS

Presentación

10 Unidades: 180 gr.
A Granel: 5 Kg.

Sugerencias

Servir caliente con chucrut ó puré de papas. Ideal para mini sándwiches en caterings de eventos.

Ingredientes

Carne vacuna, carne de cerdo, tocino, especias aromáticas, embutido en tripa natural.

Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



SALCHICHA TIPO KNACKWURST

SALCHICHAS

Presentación

3 Unidades: 320 gr.

12 Unidades: 1,2 Kg.

50 Unidades: 5 Kg.

Sugerencias

Típica salchicha alemana, ideal para acompañar con chucrut ó brochette con vegetales.

Ingredientes

Carne vacuna, carne de cerdo, tocino, pimiento, ají, ajo.

Embutida en tripa natural. Luego de ser cocida es ahumada.

Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



SALCHICHA TIPO HÚNGARA

SALCHICHAS

Presentación

3 Unidades: 310 gr.

18 Unidades: 1,55 Kg.

Sugerencias

Se puede preparar a la parrilla o plancha acompañado con ensalada de papas, puré o chucrut.

Ingredientes

Carne vacuna, carne de cerdo, tocino, pimentón, ají, pimienta, ajo, en tripa natural.

Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



SALCHICHA TIPO WEISSWURST

SALCHICHAS

Presentación

3 Unidades: 320 gr.

12 Unidades: 1,2 Kg.

Sugerencias

Servir con mostaza dulce ó preparada en brochette con vegetales.

Ingredientes

Carne vacuna, carne de cerdo, tocino, ají, ajo, limón, cebolla, perejil y leche. Embutida en tripa natural.



SALCHICHA TIPO VIENA

SALCHICHAS

Presentación

3 Unidades: 300 gr.

5 Unidades: 500 gr

18 Unidades: 1,7 Kg.

Sugerencias

Se puede preparar a la parrilla o plancha acompañado con ensalada de papas, puré o chucrut.

Ingredientes

Carne vacuna, carne de cerdo, tocino, especias aromáticas, embutido en tripa natural.

Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



ROSCA POLACA

SALCHICHAS

Presentación

Unidad: 280 gr.

10 Unidades: 2.8 Kg.

Sugerencias

Calentar en
plancha o parrilla y
acompañar con
chucrut.

Ingredientes

Carne vacuna, carne de cerdo, tocino, especias aromáticas.
Embutida en tripa natural.

Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



Unidad: 400 gr.

Unidad: 1.6 Kg. (para fetear)



CRACOVIA

ESPECIALIDADES

Presentación

Fracción: 200 gr.

Sugerencias

Fetear a máquina para degustar en tablas de fiambres o emparedados.

Unidad: 1.6 Kg. (para fetear)

PLANCHA (5 unidades): 2.4 Kg.

Unidad: 400 gr.

Ingredientes

90% de carne de cerdo, 10% de carne vacuna, tocino, pimiento, ají, ajo. Ahumado.



KASSLER COSTELETA DE CERDO

horneada y ahumada

ESPECIALIDADES

Presentación

2 Unidades: 300 gr.

22 Unidades (Aprox.): 2.3 Kg.

Sugerencias

Platos calientes acompañados con puré de papas o puré de manzanas verdes.

Ingredientes

Carne de cerdo cortado en costeletas.



LEBERKASSE

ESPECIALIDADES

Presentación

Unidad: 1.3 Kg.

Sugerencias

Preparar a la plancha o al horno, acompañado con chucrut o puré de papas.

Ingredientes

Carne vacuna, carne de cerdo, tocino, pimiento, ají, ajo natural.
Este producto es horneado.

Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



LEBERWURST

ESPECIALIDADES

Presentación

Fracción: 200 gr.

Unidad: 400 gr.

PLANCHA (5 unidades): 2 Kg.

Sugerencias

Ideal para servir en desayunos, meriendas y tablas de fiambres. Su textura al degustarlo es única y la combinación de hierbas aromáticas es perfecta.

Ingredientes

Hígado de cerdo, tocino, orégano, romero y pimienta.



PANCETA HORNEADA

y Ahumada

ESPECIALIDADES

Presentación

Fracción: 200 gr.

Unidad: 1.8 Kg.

Sugerencias

Utilizar una feta de panceta para envolver una de nuestras salchichas y dorar a la plancha.

Ingredientes

Panceta de cerdo, clavo de olor, pimienta, coriandro y sal.



SALCHICHÓN AHUMADO

ESPECIALIDADES

Presentación

Unidad: 1.5 Kg.

Sugerencias

Feteado para
tablas o sándwiches.

Ingredientes

Carne vacuna, carne de cerdo, tocino, pimienta, ají y ajo natural.
Ahumado con madera de orégano.

Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



ARROLLADO DE POLLO OGIANCO



LÍNEA OGIANCO

Presentación

Unidad: 1.6 Kg

Fracción: 500 gr.

Sugerencias

Se puede acompañar con una ensalada o preparar en tablas y sándwiches.

Ingredientes

Pechuga deshuesada de pollo, huevo, zanahoria, ají molido y orégano.

lg: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



MATAMBRE ARROLLADO OGIANCO



LÍNEA OGIANCO

Presentación

Unidad: 1.6 Kg.

Fracción: 500 gr.

Sugerencias

Acompañado con vegetales, en tablas y sándwiches.

Ingredientes

Matambre vacuno, zanahoria, huevo y especias naturales.



SALCHICHA TIPO VIENA OGIANCO (10 CM)



LÍNEA OGIANCO

Presentación

6 Unidades: 200 gr.

Sugerencias

Ideal para panchos tradicionales y para ofrecer en eventos infantiles.

Ingredientes

Carne vacuna, carne de cerdo, tocino, pimiento, ajo, luego de ser cocida es ahumada.

Ig: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



SALCHICHA TIPO VIENA OGIANCO (23 CM)



LÍNEA OGIANCO

Presentación

5 Unidades: 400 gr.

Sugerencias

Ideal para panchos tradicionales y para ofrecer en eventos infantiles.

Ingredientes

Carne vacuna, carne de cerdo, tocino, pimiento, ajo, luego de ser cocida es ahumada.

lg: @nuevomunich

Nuevo Munich

www.nuevomunich.com.ar



Nuevo Munich

Sabores
que encantan
con calidad
y tradición



nuevomunich



nuevomunich

www.nuevomunich.com.ar