



EL ARTE HECHO DULCE

La tradición hecha tentación



Mel Natur
MARCAS, NATURALMENTE BUENAS

Migaya nace tras la unión de una pareja de emprendedores que quieren dar a conocer Asturias y el enorme potencial que tiene su tierra, a través de la repostería.

Con la idea de mostrar una idea diferente, basada en la tradición, en la repostería asturiana, con un guiño a las distintas localidades, a sus orígenes, su historia, monumentos y esculturas y con los ingredientes de la tierra, con los que se elaboran postres difíciles de olvidar, comenzaron homenajeando a una escultura gijonesa, dándole forma de galleta y convirtiéndola en un dulce icono de la ciudad, ya que están convencidos de que pocos recuerdos son tan intensos como los que se guardan en el paladar.

Su primera obra Arte Sana, parte de la representación dulce de una obra de arte popular de Gijón. "Sombras de Luz", un conjunto de 4 placas de acero corten situado en el Mayán de Tierra o paseo de Muro, entre las escaleras 18 y 19, representación conocida coloquialmente como Las Chaponas.

Más tarde, y siguiendo la bonita historia de la representación gijonesa, llegaron Las Chapinas, símbolo de sus agujeros imperfectos a través de los cuales se filtra la luz en la escultura original.

Pero no se quedaron ahí, en 2020 llega a Migaya el chef pastelero Alejandro Montes, como asesor profesional para dejar su buen hacer en los productos Migaya, trasladando su esencia, creatividad y buen hacer para seguir haciendo crecer esta marca creando productos originales con ingredientes asturianos y con la mejor calidad.

Un verdadero HOMENAJE, AL ARTE Y A LA CIUDAD.



Chapinas de Chocolate

200 gr / 4uds

Galleta de mantequilla con chocolate con leche y cacao en polvo



Chapinas de Mantequilla

180 gr / 4uds

Galleta de mantequilla con harina de escanda ecológica, azúcar moreno. Igual que las Chaponas pero en galleta

Chapinas de Queso Gamoneau

200 gr / 4uds

Elaboradas con Queso Gamoneu DOP, la mejor opción para el aperitivo a acompañar entremeses



Chapinas Especias

180 gr / 4uds

Una galleta con un suave toque de jengibre, anís y canela, el mejor sabor de navidad.



UNIDADES LIMITADAS

Rocas de TURRÓN DE JIJONA

180 gr / 4uds

El turrón de Jijona es uno de los dulces típicos navideños que no puede faltar cada año en el entorno de la tradicional Fiesta Navideña.

Nuestro homenaje a un dulce donde predomina la base de almendra, que junto con la miel, le dan esa textura tan característica. En este caso, añadimos a nuestras rocas un toque crujiente de barquillo y pieles de naranja natural que le aportan un toque fresco, un bocado irresistible para sorprender esta Navidad.

Chocolote rubio, almendra caramelizada, turrón de Jijona, barquillo y un toque de naranja

TODOS LAS ROCAS TIENEN FECHA DE CADUCIDAD DE 7 MESES

PROXIMAMENTE



Rocas de PISTACHO

180 gr / 4uds

UNIDADES LIMITADAS

Una Roca indispensable con esta revolución del pistacho, que no podía faltar.

Rocas crujientes de galleta, chocolate blanco, crema de pistachos y pistachos caramelizados

Rocas de Tarta de Queso

180 gr / 4uds

Caja Especial Eventos y Cestas
(por encargo, tiempo estimado 20 días)
50gr / 10uds por caja

La tarta de queso es uno de los postres más emblemáticos del norte de España, siendo el queso en sus diferentes variedades presentes a lo largo de toda nuestra geografía, el principal protagonista.

Rocas crujientes de galleta, chocolate blanco, queso y arándanos



Rocas de Arroz con Leche

120 gr / 4uds

Caja Especial Eventos y Cestas
(por encargo, tiempo estimado 20 días)
30gr / 10uds por caja

Las rocas de arroz con leche, una forma divertida y original de saborear un postre tradicional, especialmente típico en Asturias.

Un postre de origen rural, sencillo y humilde pero con un sabor exquisito que las abuelas preparaban con mucho cariño y que pasaron generaciones hasta llegar a nuestras mesas.

Rocas de arroz inflado con chocolate blanco y un toque de limón y canela.



TODOS LAS ROCAS TIENEN FECHA DE CADUCIDAD DE 7 MESES

Rocas de Almendra con Naranja

180 gr / 4uds

Caja Especial Eventos y Cestas
(por encargo, tiempo estimado 20 días)
40gr / 10uds por caja

Roca de almendra, todo un clásico de la pastelería, complementada con el toque personal de barquillo y piel de naranja, maridaje por excelencia del chocolate, dando como resultado una roca con un toque muy especial.

Rocas crujientes de almendras, chocolate con leche y un toque de naranja.



Rocas de Café

180 gr / 4uds

Caja Especial Eventos y Cestas
(por encargo, tiempo estimado 20 días)
60gr / 10uds por caja

Una forma diferente de tomarte un café y beberte la vida, esta vez no a pequeños sorbos sino a pequeños mordiscos con aroma a café 100% arábica.

Rocas crujientes de café, chocolate negro, almendra y avellana



Rocas de Torrija

180 gr / 4uds

Caja Especial Eventos y Cestas
(por encargo, tiempo estimado 20 días)
50gr / 10uds por caja

El más DULCE HOMENAJE en forma de bombón de roca a un postre extendido a lo largo de toda la geografía, LA TORRIJA, pan, leche y ese sabor tan característico que aportan la canela y los cítricos, cuya receta ha pasado de generación en generación en sus múltiples versiones y que, a día de hoy, continúa siendo el dulce estrella de la Semana Santa.



**La esencia de las ROCAS
convertidas en TURRÓN**

Turrónes

Turrón de Tarta de Queso

225gr / 3ds



Turrón de Arroz con Leche

145gr / 3uds



Turrón de Almendra con Naranja

195 gr / 3uds



Turrón de TORRIJA

195 gr / 3uds



**¡IMPORTANTE! LA PRODUCCIÓN DE LOS TURRONES VA BAJO RESERVA.
FECHA MÁXIMA 28 DE OCTUBRE.**

TODOS LOS TURRONES TIENEN FECHA DE CADUCIDAD DE 7 MESES

Bajo encargo. 15/20 días servicio

Las Chaponas



Las Chaponas de Gijón

8 unidades (320 gr) / 4uds
Caja Especial Eventos y Cestas
4 unidades (160 gr) / 10uds por caja

FECHA DE CADUCIDAD DE 5 MESES

Las Chaponas de Gijón son una dulce réplica de la escultura "Sombras de luz" de Fernando Alba presente en la ciudad de Gijón, elaborada con harina de espelta ecológica, azúcar moreno de caña, chocolate con leche y cacao.

Es una galleta estilo sablé. Viene del francés y significa arenoso. Tiene una textura ligeramente arenosa en boca que se funde y nos da esa sensación.



Gestión comercial directa de fábrica especializada en productos naturales, artesanos y ecológicos de pequeñas empresas y artesanos.

¿Te gustaría ser punto MIGAYA?

ventas@melnatur.com - 661 353 241

www.melnatur.com