



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 homenajear 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.



Chaponas



Las Chaponas de Gijón

8 unidades. (320 gr) / 10uds

Caja Especial Eventos y Cestas

4 unidades (160 gr) / 10uds por caja

Por encargo, tiempo estimado 20días

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.

Considerado por muchos, nuestro producto estrella, es una dulce propuesta que no deja indiferente a quien la prueba.

FECHA DE CADUCIDAD DE 5 MESES

Chapinas de Chocolate

200 gr / Cajas 10 uds

FECHA DE CADUCIDAD DE 5 MESES

Las Chapinas son los los agujeros 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. Es la segunda parte de las Chaponas de Gijón, considerado por muchos, nuestro producto estrella, es una dulce propuesta que no deja indiferente a quien la prueba.

Otros Sabores de Chapinas

Chapinas de mantequilla
Chapinas con especias
Chapinas con queso Gamonéu

TODOS LAS ROCAS TIENEN FECHA DE CADUCIDAD DE 7 MESES

Rocas de Tarta de Queso

180 gr / 10uds

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 / 10uds

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.



Rocas de Almendra con Naranja

180 gr / 10uds

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 / 10uds

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 / 10uds

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.



TODOS LAS ROCAS TIENEN FECHA DE CADUCIDAD DE 7 MESES

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

Turrón de Tarta de Queso

225gr / 10uds



Turrón de Arroz con Leche

145gr / 10uds



Turrón de Almendra con Naranja

195 gr / 10uds



TODOS LOS TURRONES TIENEN FECHA DE CADUCIDAD DE 7 MESES



Expositores en depósito con contrato, consultar condiciones.



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