

# MIGAYA 2025



# HISTORIA

MIGAYA nace tras la unión de una pareja de emprendedores que queremos dar a conocer Asturias y el enorme potencial que tiene nuestra tierra, a través de la repostería.

Queremos mostrar una idea diferente, basada en la tradición y en la repostería asturiana, con un guiño a las distintas localidades, a sus orígenes, su historia, monumentos y esculturas, con los ingredientes de la tierra con los que se elaboran postres difíciles de olvidar.

# TRADICIÓN

ELABORAMOS PRODUCTOS DULCES QUE PERMITEN DEGUSTAR SABORES TRADICIONALES DE UNA FORMA Y FORMATO DIFERENTE, ORIGINAL Y CREATIVO.



# QUIEN Y COMO SE LLEVA A CABO



Aquí empezamos a hablar del chef pastelero Alejandro Montes (1987) , Chef pastelero con una extensa trayectoria profesional, que durante 20 años ha pasado por varios obradores y escuelas de España y Francia y ha conseguido algunos de los títulos más prestigiosos en el ámbito de la pastelería.

- 2006 Mejor Maestro Pastelero Joven de España.
- 2007 Mejor Maestro Chocolatero de España
- 2010 Campeón de Europa de Pastelería.

Desde 2010 hasta 2020 fue chef pastelero y copropietario de una de las pastelerías más emblemáticas de Madrid, la reconocida Mamá Framboise, que durante una década deleitó a miles de personas.

En 2020 llega a Migaya primero como amigo y más tarde como asesor profesional para dejar su buen hacer en los productos de nuestra marca, traslada su esencia y creatividad a las ya conocidas Chaponas modificando su receta y desarrolla para MIGAYA una Roca de Arroz con Leche, que representa a Asturias simulando este postre tan emblemático de nuestra tierra de una manera totalmente diferente a lo ya conocido.

Así aparece MIGAYA, como la conocemos actualmente, una marca que nace para crear productos originales con ingredientes asturianos y con la mejor calidad.

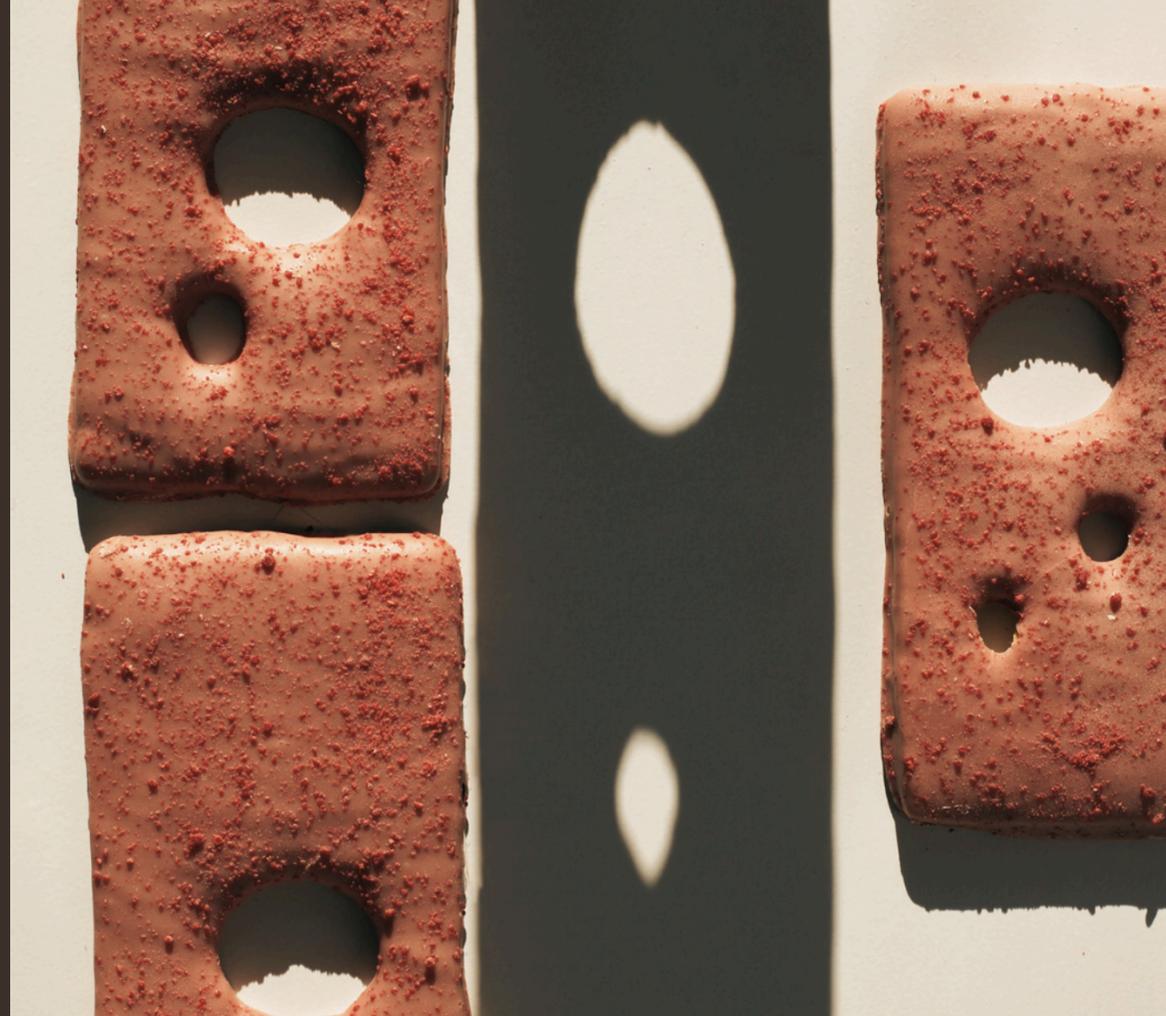


“

EL ARTE HECHO  
DULCE .

LA TRADICIÓN  
HECHA TENTACIÓN .

Migata artesano



# CHAPONAS Y CHAPINAS

Nacimos homenajeando a una escultura gijonesa, dándole forma de galleta para convertirla en un dulce icono de la ciudad, porque estamos convencidos de que pocos recuerdos son tan intensos como los que se guardan en el paladar.

Hemos creado la representación dulce de una obra de arte popular de Gijón. “Sombras de Luz”, es un conjunto de 4 placas de acero corten situado en el Mayán de Tierra o paseo de Muro, entre las escaleras 18 y 19, conocida coloquialmente como Las Chaponas.

Más tarde llegarían Las Chapinas, símbolo de sus agujeros imperfectos a través de los cuales se filtra la luz en la escultura original.

**UN HOMENAJE AL ARTE Y A LA CIUDAD**



CHAPONAS 320 GR

PVP: 14,95€

Galleta elaborada con harina de escanda ecológica, azúcar moreno de caña, chocolate con leche y cacao.

# EDICIÓN LIMITADA CHOCOLATE RUBY 320GR

PVP: 15,95€

Nuestras chaponas se recubren con chocolate ruby y crunch de frambuesa, un esmoquin perfecto para satisfacer a los paladares más exigentes.

Para dar a nuestras chaponas su acabado final, se espolvorean con crunch de frambuesa, el cual le aporta ese acabado estéticamente rompedor y muy agradable al gusto, una explosión frutal que aporta frescura y modernidad a nuestra galleta más tradicional.

Nuestra versión más arriesgada y creativa solo disponible durante el mes de febrero.





## CHAPINAS

Las Chaponas y las chapinas son nuestro dulce homenaje a la escultura “Sombras de luz” de Fernando Alba presente en la ciudad de Gijón, elaboradas con harina de espelta ecológica, azúcar moreno de caña, chocolate con leche y cacao.

Son galletas estilo sableé. Viene del francés y significa arenoso. Tiene una textura ligeramente arenosa en boca que se funde y nos da esa sensación. Considerado por muchos, nuestros productos estrella, son una dulce propuesta que no dejan indiferente a quien la prueba.



## CHAPINAS CHOCO LECHE 220GR

PVP : 13,95€

Galleta elaborada con harina de escanda ecológica, azúcar moreno de caña, chocolate con leche y cacao.



## CHAPINAS DE MANTEQUILLA 200GR

PVP : 10,95€

Galleta elaborada con harina de escanda ecológica, azúcar moreno de caña, chocolate con leche y cacao.



## CHAPINAS ESPEECULOS 200GR

PVP : 10,95€

Galleta elaborada con harina de escanda ecológica, azúcar moreno de caña, anís, canela, jengibre y pimienta negra.



## CHAPINAS DE QUESO GAMONEU 200GR

PVP : 13,95€

Galleta elaborada con harina, azúcar moreno de caña y queso gamoneu

# NUESTRA FAMILIA DE ROCAS



¿Y si reinventamos esos sabores que nos trasladan a lugares y momentos de nuestra vida?

Aunamos tradición y creatividad. Hemos reinventado el bombón más popular, la roca, dándole el sabor

de los postres más populares asturianos. Les Casadielles, Arroz con leche, Tarta de queso...  
NUESTRO HOMENAJE A LA  
En Migaya

LAS ROCAS DE MIGAYA



## ROCAS DE ARROZ CON LECHE 100GR

PVP: 9,95€

Las rocas de arroz con leche son una forma divertida y original de saborear un postre tradicional, especialmente típico en Asturias, el arroz con leche. 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 TARTA DE QUESO 150GR

PVP: 9,95€

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 CASADIELLA 150GR

PVP: 9,95€

La casadiella o les casadielles, coloquialmente denominadas, son una especie de empanadillas dulces con un relleno elaborado a partir de frutos secos, principalmente nuez y avellana, cuya receta sobrevive al paso del tiempo, traspasando generaciones hasta convertirse en uno de los postres típicos asturianos.

Rocas crujientes de nuez, avellana, chocolate caramelizado y un toque de anís.



## ROCAS DE ALMENDRA CON NARANJA 150GR

PVP: 9,95€

La roca de almendra es un clásico de la pastelería, que complementamos con nuestro 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 CRUJIENTES DE CAFÉ 150GR

PVP: 9,95€

Hemos querido trasladar el aroma de la bebida más socializadora del mundo a un formato de bombón de roca, 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 PISTACHO 150GR

PVP : 9,95€

Sin duda, el pistacho es el fruto seco del momento, una tendencia que recogemos para hacer de la tradición, pura innovación, con el toque inconfundible de las rocas de Migaya.

El color verde sutil será fácilmente reconocible en nuestras rocas, su caramelización artesana, junto con nuestro toque de barquillo y cobertura de chocolate blanco, las hacen las rocas más adictivas del momento.

Rocas crujientes de chocolate blanco, barquillo y pistachos caramelizados.



## ROCAS DE CORBATA DE UNQUERA 150GR

PVP : 9,95€

Nuestras rocas crujientes de corbatas de Unquera, son un bocado irresistible dónde reconocerás el sabor de las corbatas artesanas, receta tradicional de Junco el Pindal, el hojaldre con un intenso sabor a mantequilla y cobertura de chocolate blanco las hacen un bocado irresistible.

Hermanos Junco es una empresa que ha sabido combinar la tradición y lo artesano, utilizando materias primas de la mayor calidad, de ahí que este homenaje se haga realidad con su colaboración y dónde la base de estos bombones de roca se lleva a cabo con su receta tradicional que cuenta años de historia y tradición.

Chocolate blanco, chocolate rubio y Corbatas de Unquera.



## ROCAS ANDALUSIES 150GR

PVP : 9,95€

Pensar en Andalucía es pensar en ese oro líquido tan afamado: el aceite de oliva virgen.

En esta ocasión, nuestra roca Andalusí se elabora con un aceite de olivade extracción en frío proveniente de la Sierra de Cazorla, variedad picual de cosecha temprana, AOVE MORATA.

La mezcla de aceite junto con un toque de sal y cobertura de chocolate negro hacen de esta roca de sabor intenso un bocado exquisito.

Rocas crujientes de chocolate negro, aceite de oliva virgen extra variedad "Royal" de Morata (Jaén), pan tostado, barquillo y un toque de sal marina.



## ROCAS DE TORRIJA 150GR

PVP : 9,95€

NUESTRO 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.

Rocas crujientes de barquillo, cítricos, canela, pan crujiente y chocolate caramelizado.



## ROCAS VIOLETERAS 150GR

PVP: 11,95€

Nuestras violeteras, al igual que sus populares ramos de violetas, representan ese sabor tan popular y característico que inunda la ciudad de Madrid, no sólo de color, sino también de un sabor que aúna la tradición y nostalgia de una época pasada.

Nuestras rocas son una combinación de yogurt y esencia de violeta que explotan en la boca, tiñe de color los parques y plazas más importantes de la capital.

Rocas crujientes de chocolate blanco, barquillo, crispies de yogurt y pétalos cristalizados de violeta.



## ROCAS DE TURRÓN DE JIJONA 150GR

PVP: 9,95€

Nuestro homenaje a un dulce dónde predomina la base de almendra que junto con la miel, le dan esa textura pastosa tan característica.

En este caso añadimos a nuestras rocas un toque crujiente de barquillo y pieles de naranja natural que le aporta un toque fresco, un bocado irresistible para sorprender esta Navidad.

Sin duda una forma diferente de disfrutar de un dulce muy popular en España de una forma diferente, con nuestro toque inconfundible, dónde aunamos tradición e innovación.

# TURRONES EDICIÓN ESPECIAL NAVIDAD

Nuevas combinaciones explosivas de sabores en un formato de turrón crujiente, un dulce homenaje para tus sentidos.



## TURRÓN CRUJIENTE DE ARROZ CON LECHE 160GR

PVP: 11,95€

Turrón de arroz con leche  
Una formula especial de Migaya dónde arroz inflado y chocolate blanco junto con un toque final de limón y canela hacen de nuestro turrón una auténtica combinación ganadora por su originalidad y ligereza.



## TURRÓN CRUJIENTE DE TARTA DE QUESO 220GR

PVP: 11,95€

Un nuevo turrón dónde la fusión de galleta con un sutil toque de queso y arándanos secos, será la perdición para los fanáticos de este postre tan popular, en un formato nunca visto.



## TURRÓN CRUJIENTE DE CASADIELLA 220GR

PVP: 11,95€

Lingote de turrón que recrea todo el sabor de un postre asturiano tan tradicional como son Les Casadielles. Nuez y avellana se fusionan a la perfección junto con un sutil toque de anís, que hará de este turrón un vicio difícilmente resistible



## TURRÓN CRUJIENTE DE ALMENDRA CON NARANJA 200GR

PVP: 11,95€

Uno de los sabores más tradicionales dónde el chocolate con leche se fusiona con un toque cítrico para dar como resultado un turrón con un sabor inconfundible, delicado y elegante.





## PREPARACIÓN DE PRODUCTOS PARA EVENTOS

CONSULTAR OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN Y FORMATOS

¿Buscas un regalo original y artesano? pues has llegado al lugar adecuado. Dale un toque dulce a tus eventos y regala nuestras creaciones.

# EVENTOS ROCAS

PVP: 4,50€

FORMATO: 50GR

\*Consultar opciones de personalización en formato mini.

\*Todos los modelos tienen el mismo pvp.

\* 5 unidades de rocas aprox en el interior.



# EVENTOS CHAPONAS

CHAPONAS 80GR

2 UNIDADES

PVP: 5,50€



CHAPONAS 160GR

4 UNIDADES

PVP: 8€

\*consultar opciones de personalización



## HECHO A MANO

ELABORAMOS PRODUCTOS DULCES QUE PERMITEN DEGUSTAR SABORES TRADICIONALES DE UNA FORMA Y FORMATO DIFERENTE, ORIGINAL Y CREATIVO.

Formamos un equipo, cada uno de nosotros desempeña una labor determinada dentro de esta pequeña empresa familiar, un proyecto que exige mucho esfuerzo y dedicación, pero dónde todo es posible gracias al trabajo duro y pasión por lo que hacemos.





# MÁS INFORMACIÓN



[www.migaya.es](http://www.migaya.es)



[info@migaya.es](mailto:info@migaya.es)



C/Maria Josefa 40, bajo izda  
(Gijón) - (Asturias)



684 66 33 58