

CATÁLOGO MIGAYA 2024



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 homenajando 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

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

CHAPINAS 180GR

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



EDICIÓN LIMITADA CHOCOLATE RUBY 320GR

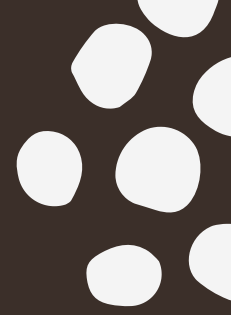
Nuestras chaponas se recubren con chocolate ruby y crunch de frambuesa, un esmoquin perfecto para satisfacer a los paladares más exigentes.

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.



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 120GR

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 180GR

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 180GR

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 180GR

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

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.

NUESTRO GUIÑO A LA REPOSTERÍA NACIONAL



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

En Migaya hemos decidido hacerle un homenaje a cada uno de ellos, creando un bocado artesanal que respete la esencia y la tradición de sus sabores ofreciendo también un guiño a las diferentes comunidades autónomas, trasladando sabores y postres tradicionales a este formato de bombón de roca.

- Coca de Sant Joan
- Mel i mato
- Mamiá.
- Platano y Gofio
- Queimada
- Torrija

Son nuestras últimas novedades.



ROCAS CRUJIENTES DE PLÁTANO Y GOFIO 180GR

El gofio se trata de una harina hecha a base de cereales tostados. Los canarios se relamen solo de pensar en el gofio con plátano.

La utilización de esta harina combinada con el intenso sabor del crispy de plátano aportará ese toque crujiente que convierten a este bombón de roca en nuestro dulce homenaje a la repostería canaria, con una combinación de ingredientes que reflejan a la perfección la tradición y los sabores más populares del archipiélago.

Rocas crujientes de galleta de gofio, barquillo, chocolate caramelizado, plátano y piel de lima.



ROCAS CRUJIENTES DE MAMIA 180GR

Os presentamos NUESTRO DULCE HOMENAJE a la gastronomía vasca, y a la elaboración de uno de sus postres más populares, MAMIA. Bastará con degustar un trocito para trasladarnos a las montañas dónde los pastores calentaban la leche de oveja en un recipiente de barro llamado kaiku. Se podrá apreciar ese sabor ahumado resultado de introducir piedras calientes en dicho caldo, que sumado al toque de miel, le convierten en un postre lleno de tradición que ahora podrás degustar en formato de bombón de roca.

Rocas crujientes de leche de oveja ahumada, miel, chocolate blanco y barquillo



ROCAS CRUJIENTES DE QUEIMADA 180GR

NUESTRO DULCE HOMENAJE a Galicia y a una bebida alcohólica que lleva consigo la ardua tarea de combatir maleficios. QUEIMADA.

Fuego, tierra, agua y aire. Son los elementos a los que invoca el conjuro.

Al igual que en el mismo, combinamos todos los ingredientes para dar como resultado una roca con mucha magia, aguardiente, limón, naranja y café se fusionan en un bombón de roca que será el acompañamiento y el homenaje perfecto de la bebida con más historia de toda Galicia.

“Mouchos, coruxas, sapos e bruxas;

Demos, trasnos e diaños;

Espíritos das neboadas veigas...”

Rocas crujientes de cítricos, canela, café, orujo, chocolate caramelizado y barquillo.



ROCAS CRUJIENTES DE TORRIJA 180GR

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 CRUJIENTES DE COCA DE SANT JOAN 180GR

NUESTRO DULCE HOMENAJE a uno de los postres populares de Cataluña, COCA DE SANT JOAN. Trasladamos los ingredientes a un formato de bombón de roca, dónde reconocerás instantáneamente el sabor de este postre tradicional nada más probarlo. Un piñón de calidad, los cítricos y la canela con los que se perfuma la clásica crema pastelera, sumado a esa estética colorida que le aporta la fruta confitada, la convierten en un imprescindible para celebrar cada 23 de junio según marca la tradición. Rocas crujientes de brioche crujiente, barquillo, cítricos, canela, piñones y fruta confitada.



ROCAS CRUJIENTES DE MEL I MATÓ 180GR

Nuestro DULCE HOMENAJE a la repostería catalana más tradicional de origen medieval y a uno de sus postres más populares, una roca que fusiona a la perfección sus ingredientes, chocolate blanco, queso de cabra y miel para hacer de la sencillez la clave de la verdadera elegancia, un manjar para los más golosos.

Rocas crujientes de queso de cabra, miel, chocolate blanco y barquillo.



ROCAS BARQUILLERAS 180GR

Si echamos la vista atrás recordando los dulces tradicionales, no podríamos olvidarnos de uno que marco una época y todos recordaremos, LOS BARQUILLOS.

Los barquilleros recorrían las calles con su bombo o barquillera cargada a las espaldas.

Tradicionalmente, llevaban una ruleta en la que los compradores podían probar suerte. El juego consistía en dar vueltas a una rueda que apuntaba a diferentes números.

Estamos seguros de que en este caso no perderás ninguna tirada ya que su base crujiente de barquillo y cobertura de chocolate con leche natural son una auténtica combinación ganadora.

CHOCOLATE A LA TAZA 350GR

Desde el siglo XVI hasta la actualidad, el chocolate a la taza cobra especial importancia en España, se sirve con una considerable espesura, y en taza.

Desde las antiguas cortes a los establecimientos más populares a nivel nacional en la actualidad, el chocolate se alza con un gran protagonismo,.

Pocos pueden resistirse a saborear una taza de chocolate caliente, desde los niños a los abuelos pasando por diferentes generaciones es una de las recetas mejor guardadas.

Queremos recuperar esa receta tradicional dónde el chocolate natural mezclado con la proporción exacta de ingredientes da como resultado esa bebida dulce que te trasladará a los sabores de la infancia, una excusa perfecta para reunir a la familia y degustar sabores tradicionales.

Con churros, como desayuno o merienda será un momento inolvidable.

Nuestro dulce homenaje a la tradición.



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

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

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

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
anis, que hará de este turrón un vicio
difícilmente resistible



TURRÓN CRUJIENTE DE ALMENDRA CON NARANJA 200GR

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.



TURRÓN CRUJIENTE DE PLÁTANO Y GOFIO 230GR

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. Una explosiva combinación de ingredientes, harina de gofio y crispy de plátano que reflejan a la perfección la tradición y los sabores más populares del archipiélago, un turrón tradicional y nuestro dulce homenaje a la repostería canaria más popular.



TURRÓN CRUJIENTE DE TORRIJA 220GR

Pan, leche y ese sabor tan característico que le aportan los cítricos convierten este turrón en un imprescindible estas navidades, una receta que ha pasado de generación en generación llevando consigo el sabor más tradicional por toda la geografía.



TURRÓN CRUJIENTE DE COCA SANT JOAN 220GR

Piñones, cítricos y canela sumados a la estética colorida de la fruta confitada, harán de este turrón el imprescindible de esta navidad. Nuestro dulce homenaje a uno de los postres más populares de Cataluña en formato de lingote de turrón.



TURRÓN CRUJIENTE DE MAMIA 200GR

Bastará con degustar un trocito para trasladarnos a las montañas donde los pastores elaboraban este postre, con un sabor ahumado y un toque de miel, un postre tradicional que podrás degustar en formato de lingote de turrón artesano, un homenaje a la tradición vasca y a sus sabores tradicionales.





TURRÓN CRUJIENTE DE QUEIMADA 230GR

Aguardiente , limón , naranja y café dan como resultado un turrón con una magia especial, nuestro dulce homenaje a Galicia y a una bebida alcohólica que trae consigo la ardua tarea de combatir maleficios.

“ Mouchos, coruxas, sapos e bruxas...”



TURRÓN CRUJIENTE DE MEL I MATO 220GR

Un lingote de turrón que combina a la perfección sus ingredientes, chocolate blanco, queso de cabra y miel para hacer de la sencillez la clave de la verdadera elegancia, un manjar para los más golosos.



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.



ROCAS DE ARROZ CON LECHE 30GR

EVENTOS ROCAS

- *consultar opciones de personalización
- *Todos los modelos tienen el mismo pvp
- *6 unidades de rocas aprox en el interior



ROCAS DE CASADIELLA 50GR



ROCAS DE ALMENDRA 40GR



ROCAS DE TARTA DE QUESO 50GR



ROCAS DE CAFÉ 60GR

EVENTOS CHAPONAS

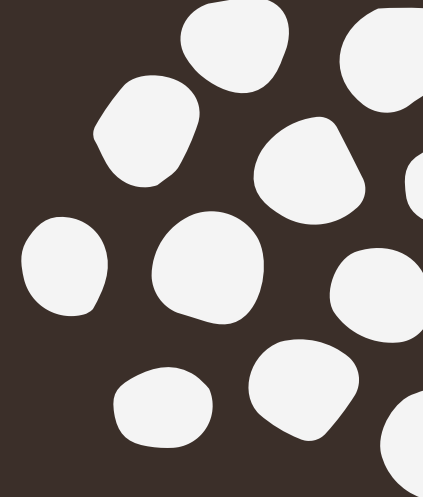


CHAPONAS 80GR
2 UNIDADES



CHAPONAS 160GR
4 UNIDADES

*consultar opciones de personalización



FORMATOS DE GRANEL MIGAYA

*Consulta nuestras opciones



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



info@migaya.es



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



684 66 33 58