



O. VILLA, S. L.



Productos Artesanos O. Villa nace en 1983 en los fogones de Octavio Villa, cocinero y carnicero de profesión, cuando en los mostradores de su carnicería de Gijón comienza a ofrecer a sus clientes sus platos precocinados. Su fama se extendió con tal rapidez que muy pronto se vio en la obligación de crear un obrador, dado que sus callos artesanos comenzaron a venderse en toda la ciudad.

De ahí en adelante, el crecimiento de la empresa fue un proceso natural, guiado siempre por las premisas de la máxima calidad en la elaboración y el mayor respeto a las recetas más tradicionales de la gastronomía asturiana.



Octavio Villa Menéndez
Paula Villa Sánchez



Polígono Industrial de La Florida. Naves 14-15
33950 SOTRONDIO. SAN MARTÍN DEL REY AURELIO
Principado de Asturias
ESPAÑA (SPAIN)



+34 985 657 640



+34 985 656 540



paula@ovilla.es
www.ovilla.es

PRODUCTOS

Precocinados al vacío: Callos Artesanos, Callos Blancos especiales para hostelería, Callos a la madrileña, Oreja de cerdo guisada, Oreja de cerdo cocida, Oreja de cerdo Adobada, Tablas de Fabada de 3 y 6 raciones.

Precocinados en Conserva: Fabada Extra O.Villa, Pote Asturiano, Callos Artesanos, Callos con garbanzos, Chorizos a la Sidra y Fabada el Llanón.

Quesos Azules y Cremas de Queso Azul.





(GB)

Products Artisans O. Villa was founded in 1983 in the kitchen stoves of Octavio Villa, chef and professional butcher, when in the counters of his butcher shop in Gijón he began to offer his clients his pre cooked dishes. Their fame extended with such a speed that very soon he was seen in the obligation of creatingw workshop, as his artisan tripes began to be sold in the whole city.

From this point and then on the growth of the company was a natural process , always guided by the premises of the maximum quality in the elaboration and the highest respect to the most traditional recipes in the Asturian gastronomy.

PRODUCTS

Pre cooked vacuum packed: We elaborate Artisan Tripes in the Asturian style; white tripe, special for the catering companies, Madrileña tripes, cooked pig's ears, stewed pig's ears, and marinated pig's ears. We also commercialize boards of Fabada of three and six portions vacuum packed.

Canned precooked foods: Fabada Extra O. Villa, and the Asturian Pote Stew O. Villa. We also elaborate in cans our traditional Artisan tripes and tripes with chickpeas. We also cook chorizos in cider and Fabada El Llanón.

Blue cheeses and creams.

(F)

Productos Artesanos O. Villa a surgi en 1983 des fourneaux d'Octavio Villa, cuisinier et boucher de profession, quand depuis le comptoir de sa boucherie de Gijón, il a proposé des plats cuisinés à ses clients. Sa réputation s'est si vite étendue que très tôt il a dû créer un atelier de fabrication ; ses tripes artisanales commençaient à se vendre dans toute la ville.

Dorénavant, la croissance de l'entreprise est devenue un processus naturel, reposant sur la prémisse que le client a droit à la qualité maximale en matière d'élaboration et au plus grand respect des recettes les plus traditionnelles de la gastronomie asturienne.

PRODUITS

Plats cuisinés sous vide: Tripes Artisanales façon asturienne; des Tripes Blanches spéciales secteur hôtellerie; des Tripes à la Madrilène (avec boudin, chorizo); des Oreilles de porc braisées; de la Fricassée d'Oreilles de Porc et des Oreilles de Porc en marinade. Nous commercialisons aussi de la « Fabada » (cassoulet asturien) en tablettes sous vide de 3 et de 6 portions.

Plats cuisinés en conserve: Fabada Extra O.Villa, ainsi que la Marmite Asturienne. Nous élaborons en conserve nos plats traditionnels de Tripes artisanales et de Tripes aux pois chiches. Nous cuisinons aussi le Chorizo au Cidre et la Fabada El Llanón (cassoulet asturien).

Fromages bleus et crèmes.