



aceite de
madrid

Las marcas



Comunidad de Madrid



Recespaña



ECO RECES: aceite de oliva virgen extra ecológico “sabor de antaño”, obtenido de nuestras variedades más representativas: manzanilla, cornicabra, picual y carrasqueña. La aceituna se produce siguiendo procesos tradicionales y ecológicos, con un exquisito mimo, cuidando cada proceso y respetando los tiempos impuestos por la experiencia de años de tradición. Ideal para la cocina tradicional o su degustación en crudo. Se comercializa en PET de 5, 2 y 1 litros, 500 y 250 ml, y en vidrio claro y oscuro de 500 y 250 ml.

Recespaña Sociedad Cooperativa

C/ Fray José de San Jacinto 10

28590 Villarejo de Salvanes

918 744 129

administracion@reces.es

<https://reces.es/>



Recespaña

MADROLIVA: aceite de oliva virgen extra, “excelencia en aceite”, elaborado solo con aceitunas cosechadas en el día, prensadas con sumo cuidado al inicio del invierno, cuando se concentran la mayor cantidad de componentes aromáticos. A partir de variedades cultivadas en la comarca de las Vegas (manzanilla, cornicabra, carrasqueña y picual. Combina con excepcional armonía, el intenso sabor de la aceituna verde; hierbas y frutas, manzana y plátano. Aroma complejo, equilibrado suave y picante. Para degustación utilizarlo en crudo, en tostadas, o un buen queso curado. En la cocina acompaña todo tipo de platos. Se envasan en PET de 5, 2 y 1 litros, 500 y 250 ml, y vidrio oscuro de 500 y 250 ml

Recespaña Sociedad Cooperativa

C/ Fray José de San Jacinto 10
28590 Villarejo de Salvanés
918 744 129

administracion@reces.es

<https://reces.es/>



Recespaña

MADROLIVA monovarietal ARBEQUINA: aceite de oliva virgen extra con aromas frescos a hierba recién cortada, almendra y tomate. Sabor suave con un acabado ligeramente punzón. Ensalza la mayoría de platos tradicionales de la cocina mediterránea como las legumbres, verduras a la plancha, y productos de la huerta. El aceite de nuestras comidas de verano. Se envasan en PET de 5, 2 y 1 litros, botellas de 250 y 500 ml, y vidrio oscuro de 250 y 500 ml.

Recespaña Sociedad Cooperativa

C/ Fray José de San Jacinto 10

28590 Villarejo de Salvánés

918 744 129

administracion@reces.es

<https://reces.es/>



PÓSITO: Aceite de oliva virgen extra, *coupage* de las variedades manzanilla, carrasqueña, cornicabra y picual. Se comercializa en envases de PET de 5, 2 y 1 litros, vidrio oscuro de 500 ml y lata de 2 litros y 250 ml.

Aceitera del Campo Sociedad Cooperativa (Pósito)

C/ Jacinto Benavente 1

28590 Villarejo de Salvanés

Tlf.: 918 74 23 53 / Fax.: 918 74 23 53

info@aceitesposito.es

www.aceitesposito.es



ORO DE PÓSITO: Aceite de oliva virgen extra ecológico, de la variedad manzanilla, con certificado del Comité de Agricultura Ecológica de Madrid (CAEM). Se comercializa en PET de 5 litros y lata de 1 litro.

Aceitera del Campo Sociedad Cooperativa (Pósito)
C/ Jacinto Benavente 1, 28590 Villarejo de Salvanes
Tlf.: 918 74 23 53 / Fax.: 918 74 23 53

info@aceitesposito.es

www.aceitesposito.es



CAPRICHOS DE PÓSITO: aceite de oliva virgen extra monovarietal, con cuatro variedades

- Arbequina (color turquesa), sabor suave pero muy afrutado recordando a hierba recién cortada.
 - Cornicabra (color naranja), con retrogusto picante
 - Picual (color magenta), con sabor a almendra verde.
 - Carrasqueña (color azulón), sabor picante y amargo medio.
- Se comercializan en botellas de vidrio de 500 ml y lata de 2 litros y 250 ml.

Aceitera del Campo Sociedad Cooperativa (Pósito)

C/ Jacinto Benavente 1

28590 Villarejo de Salvanés

Tlf.: 918 74 23 53 / Fax.: 918 74 23 53

info@aceitesposito.es

www.aceitesposito.es



SANTO CRISTO: aceite de oliva virgen extra procedente, en su mayoría, de aceitunas de la variedad cornicabra y en menor porcentaje de las variedades manzanilla y picual. En nariz se caracteriza ser muy aromático y en boca destaca un amargor ligero y un picante algo más intenso. Resalta su extraordinaria estabilidad, ya que de las variedades cornicabra y picual se obtienen aceites con altos contenidos en ácido oleico, polifenoles y antioxidantes, que le proporcionan una gran resistencia a la oxidación. Un aceite de oliva que no podría faltar en ninguna cocina. También sirve de aliño para ensaladas. Se comercializan en garrafas de PET de 5 y 2 litros y de 500 ml.

Santo Cristo Sociedad Cooperativa

C/ Afuera Tinajeros 26

28380 COMENAR DE OREJA

918 942 537

coopcolmenaraceite@hotmail.com



VIRGEN DEL ROSARIO: aceite de oliva virgen extra que se elabora a partir de la variedad cornicabra. Destaca en boca por niveles de amargor y picante medios. Su alto contenido en polifenoles le da gran estabilidad por lo que es muy aconsejable para frituras. Se comercializa en garrafas de PET de 5 litros.

SAT 1.681 Virgen del Rosario
C/ Los Huertos 42
28370 CHINCHÓN
918 940 306
sat1681virgendelrosario@yahoo.es



SANTA LUCÍA: Aceite de oliva virgen extra de las variedades cornicabra y manzanilla, muy aromático, con frutado de aceituna y manzana, entre otras frutas. En boca se aprecian notas herbáceas de hoja de olivo con un equilibrio entre picante y amargo. Se comercializa en PET de, 5,2 y 1 litros, vidrio oscuro de 750 y 500 ml. y vidrio claro de 250 y 125 ml.

SAT 2.908 Santa Lucía
C/ Cristo de la Paz y la Salud 1
28560 CARABAÑA
918 723 744/ 619 965 469
sat.santalucia@hotmail.es

vinos y aceites
LAGUNA



ALMA DE LAGUNA: aceite de oliva virgen extra ecológico, de las variedades cornicabra y arbequina. De recolección temprana, de color entre verde y oro, con aroma limpio y con tonos de frutado verde, almendra , tomate verde, manzana, y en menor medida a plátano verde. En boca amargo y picante bien equilibrado. Ideal para tostadas, ensaladas de hoja verde y queso fresco. Marida a la perfección con quesos fuertes, cecinas y embutidos. Potenciador del sabor en pastas, verduras y legumbres como los garbanzos. Realza el sabor de pescados cocinados al vapor. Perfecto en Sushi y pescados blancos como el bacalao hervido Ideal como conservante debido al elevado contenido en antioxidantes naturales. Se comercializa en botellas de vidrio oscuro de 500 ml.

Vinos y Aceites Laguna S.L.
C/ Illescas 5
28360 VILLACONEJOS
617 775 813

aceiteradetiemes@yahoo.es
<http://www.lagunamadrid.com>



LAGUNA VILLAR: aceite de oliva virgen extra de la variedad cornicabra. De color entre verde y oro, con aroma limpio y frutado intenso, con notas de tomate verde, manzana, alcachofa y en menor medida de plátano verde. En boca amargo y picante bien equilibrados. Es un aceite de gran carácter que permanece estable en el tiempo. Perfecto en ensaladas de tomate y verduras. Marida a la perfección con quesos fuertes, cecinas y embutidos. Potenciador del sabor en pastas, verduras y legumbres como los garbanzos. Ideal como conservante debido al elevado contenido en antioxidantes naturales. Se comercializa en botellas de vidrio oscuro de 500 ml.

Vinos y Aceites Laguna S.L.

C/ Illescas 5

28360 VILLACONEJOS

617 775 813

aceiteradetiemes@yahoo.es

<http://www.lagunamadrid.com>

vinos y aceites Laguna



ALMA DE LAGUNA: aceite de oliva virgen extra ecológico de la variedad cornicabra, con aceitunas seleccionadas y con una cuidadosa recolección, revisando en todo momento el grado de madurez en cada una de las fincas. De color entre verde y oro, con aroma limpio y frutado intenso, con notas de tomate verde, manzana, alcachofa y en menor medida plátano verde. En boca apreciamos un amargo y picante bien equilibrados. De gran estabilidad, es perfecto en ensaladas, con quesos fuertes, cecinas y embutidos. Potenciador del sabor en pastas, verduras y legumbres como los garbanzos. Ideal como conservante debido al elevado contenido en antioxidantes naturales. Se comercializa en lata de 3 litros.

Vinos y Aceites Laguna S.L.

C/ Illescas 5

28360 VILLACONEJOS

617 775 813

aceiteradetiemes@yahoo.es

<http://www.lagunamadrid.com>

Oleum

Laguna de Blas



OLEUM LAGUNA DE BLAS: aceite de oliva virgen extra ecológico, variedad arbequina y cornicabra. Recolectado en el mes de octubre, con la aceituna completamente verde y elaborando a muy baja temperatura. Con un frutado verde que nos recuerda al tomate, tomatera, hierba, manzana y almendra. En boca, percibimos un dulzor al principio, con cálido amargo y picante, bien equilibrado. Perfecto para tomar con pescados, mariscos, verdura a la plancha, ensalada fresca, quesos suaves, escabeches, tostadas, pasta, repostería... Recomendamos tomarlo siempre en crudo para disfrutar de su aroma, sabor y sobre todo conservar todos sus valores nutricionales que nos aportará este aceite Premium. Se comercializa en botella de 500 ml.

Oleum Laguna S.L.
Camino de la Cooperativa s/n
28360 Villaconejos
917654103

info@oleumlaguna.com
<https://oleumlaguna.com>

Oleum

Laguna de Blas



OLEUM LAGUNA DE BLAS: aceite de oliva virgen extra ecológico, variedad arbequina. Elaborado con aceitunas en verde de nuestra finca, durante los meses de octubre y noviembre a muy baja temperatura. Aceite de gran expresividad, con increíbles matices verdes y notas frescas que nos recuerda al tomate, manzana, hierba y almendra. En boca se perciben notas de frutos secos y un agradable fondo aromático. Formato ideal para el consumo diario en crudo. Perfecto para niños. Se comercializa en lata de 3 litros.

Oleum Laguna S.L.
Camino de la Cooperativa s/n
28360 Villaconejos
917654103

info@oleumlaguna.com
<https://oleumlaguna.com>

Oleum

Laguna de Blas



OLEUM LAGUNA DE BLAS cornicabra: aceite de oliva virgen extra ecológico, variedad cornicabra. De color amarillo ligeramente verdoso, con frutado verde hoja y aromas que nos recuerdan a tomate, manzana, plátano y ligeros toques de alcachofa. En boca resalta el amargo y el picante. Alto contenido en ácido oleico, vitamina E y antioxidantes naturales, lo que puede prevenir enfermedades cardiovasculares. Perfecto para carnes rojas, vegetales hervidos, pulpo, platos que contengan ajo, tostadas, con anchoas, etc. Aceite de gran carácter y estabilidad. Se comercializa en botella de vidrio oscuro de 500 ml.

Oleum Laguna S.L.
Camino de la Cooperativa s/n
28360 Villaconejos
917654103

info@oleumlaguna.com
<https://oleumlaguna.com>



AMPO REA: Aceite de oliva virgen extra de las variedades manzanilla y cornicabra, que le dan un gran cuerpo y densidad. Con sabor de frutado medio de aceituna verde y tomate maduro y en algunos casos notas de olivo, manzana y plátano. Se comercializa en vidrio de 1 litro y 500 ml.

Aceite de Oliva Campo Real S.L.
Ctra. de Loeches s/n, 28510 CAMPO REAL
918 733 317

almazara@aceitecamporeal.com
<https://es-es.facebook.com/aceitedecamporeal/>



ALJAMO: Aceite de oliva virgen extra gourmet monovarietal.

- **Cornicabra:** Aceite de oliva virgen extra de sabor intenso y muy aromático, con notas de tomate y manzana verde. En boca aparecen el amargo y sobre todo el picante de manera intensa y equilibrada.
- **Picual:** Aceite de oliva virgen extra complejo en nariz, con un aroma intenso a hoja de olivo, tomatera y alcachofa. Toque de amargo en el paladar.

Muy apreciados por su alta estabilidad, son perfectos para tomar en crudo, en ensaladas y con quesos, carnes o pescados.

Se comercializa en botellas de vidrio oscuro de 500 ml.

Aceitera de Arganda Sociedad Cooperativa

Camino San Martín de la Vega 16

28500 ARGANDA DEL REY

918 710 221/601 758 208

info@vinicolaarganda.com

<https://aceiteradearganda.com/>



VALDEOLAIVA: Aceite de oliva virgen extra de las variedades cornicabra, manzanilla y picual, con tonos que oscilan del amarillo dorado al amarillo verdoso, frutados de aceitunas maduras y hierba fresca, en boca se aprecian tonos amargos y picantes. Recomendado para consumir tanto en cocina como en crudo. Formatos en PET de 5, 2 y 1 litros y vidrio oscuro de 250 ml.

Aceitera de Arganda Sociedad Cooperativa

Camino San Martín de la Vega 16

28500 ARGANDA DEL REY

918 710 221/601 758 208

info@vinicolaarganda.com

<https://aceiteradearganda.com/>



VIRGEN DE LA OLIVA: aceite de oliva virgen extra producido en la cooperativa valdilechera que se elabora a partir de la variedad de aceituna cornicabra, que le aporta en boca sensación de densidad con valores medios de amargo y picante. Aroma equilibrado. Se comercializa en PET de 5 y 2 litros.

Cooperativa Virgen de la Oliva
C/ Cañada 4
28511 VALDILECHA
625 583 307

almazaravaldilecha@hotmail.com



La Peraleña

— DESDE 1955 —

LA PERALEÑA: aceite de oliva virgen extra *coupaje*, con aromas y sabores diferentes cada temporada. Nuestro zumo de aceituna es el aceite tradicional del pueblo, Virgen Extra equilibrado con frutados verde y maduro, picante y amargo medios. Lleva aproximadamente un 75% de cornicabra y un 22% de manzanilla. Se envasa en formatos de PET de 5 y 2 litros, y vidrio oscuro de 500 ml.

SAT 1.433 La Peraleña
C/ De la Almazara 11
28540 PERALES DE TAJUÑA
608 258 039

zumodeaceituna@laperalena.es
www.laperalena.es



Aceitera de Tielmes



ACEITERA DE TIELMES: aceite de oliva virgen extra de mayoría cornicabra y algo de manzanilla y picual. De sabor fresco y frutado, con tonalidades verdes que recuerdan a las tomateras. Se trata de un aceite intenso, excepcional para aliñar ensaladas y potenciar el sabor de pescados. Se comercializa en PET de 5 y 1 litro.

Aceitera de Tielmes Sociedad Cooperativa

C/ Real 29, 28550 TIELMES

617 775 813

aceiteradetiernes@yahoo.es



Almazara La Concepción

ALMAZARA LA CONCEPCIÓN: Aceite de oliva virgen extra, elaborado a partir de la variedad de aceituna cornicabra principalmente, aunque en ocasiones, la variedad picual representa una pequeña parte de la producción de aceite. Se trata de un aceite frutado, fragante con notas positivas de amargo y picante. Se comercializa en garrafas de PET de 5 litros.

SAT 4.479 Nuestra Señora de La Concepción

Ctra. de Cadalso km. 0,300

28600 NAVALCARNERO

918 115 073/699 855 791

barciaparedes@Hotmail.com



ORO MADRID: aceite de oliva virgen extra, molturado el mismo día de la recepción de la aceituna, la mayoría de la variedad cornicabra y en menor medida arbequina y manzanilla cacereña, y recolectada desde el mes de diciembre. Se caracteriza por ser muy aromático, con frutado de aceituna y de otras frutas como la manzana. Tiene un ligero sabor amargo. Se comercializa en PET de 5 y 2 y 1 litro y en vidrio oscuro de 500 ml.

SAT 1.680 Santiago Apóstol

C/ Métrida 18

28630 VILLA DEL PRADO

918 622 381/618 540 100

info@aceitesoromadrid.com

<https://aceitesoromadrid.com>



MOLINO VIEJO: aceite de oliva virgen extra *coupage* de las variedades manzanilla y cornicabra. De frutado medio-alto con multitud de aromas, sensaciones de hierba y tomatera. Equilibrado en amargo y picante. Suave y dulce en boca. Se comercializa en botellas de vidrio oscuro de 500 ml.

SAT 1.461 San Esteban Protomártir

C/ Claudio Sánchez Albornoz 6

8650 CENICIENTOS

918 642 487

info@bodegacenicientos.com

www.bodegacenicientos.com



ARÔME de FANUM: Aceite de oliva virgen extra ecológico en botella de cristal de 500 ml., de la variedad arbequina. Incluye estuche *canister* para evitar el contacto con la luz.

Aceites Naturales de España S.L.
C/ Calderón 11
28189 TORREMOCHA DEL JARAMA
918 746 024
info@oleofanum.com
<http://www.oleofanum.com>



F A N U M

INPRESSION de **FANUM**: Aceite de oliva virgen extra ecológico en botella de cristal de 500 ml., de la variedad cornicabra. Incluye estuche *canister* para evitar el contacto con la luz.

Aceites Naturales de España S.L.

C/ Calderón 11

28189 TORREMOCHA DEL JARAMA

918 746 024

info@oleofanum.com

<http://www.oleofanum.com>



F A N U M

FANUM: Aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana, en botella de cristal de 500 ml., de la variedad picual, con un sabor amargo moderado y un frutado intenso con toque a tomate.

Aceites Naturales de España S.L.

C/ Calderón 11

28189 TORREMOCHA DEL JARAMA

918 746 024

info@oleofanum.com

<http://www.oleofanum.com>



F A N U M



FANUM ARBEQUINA: Aceite de oliva virgen extra verde claro con matices dorados, suave y muy aromático, con toque a manzana y almendra.

FANUM CORNICABRA: Aceite de oliva virgen extra con tonos dorados oscuros, amargo y picante de intensidad media.

FANUM PICUAL: Aceite de oliva virgen extra de gran cuerpo y fuerza, moderadamente amargo, con toque a tomate.

FANUM SELECCIÓN: Aceite de oliva virgen extra, *coupage*, verde intenso con matices dorados, estable, aromático y equilibrado, de frutado intenso.

Aceites Naturales de España S.L.
C/ Calderón 11
28189 TORREMOCHA DEL JARAMA
918 746 024

info@oleofanum.com
<http://www.oleofanum.com>



MANTUA CARPETANA: Aceite de oliva virgen extra ecológico elaborado a partir de aceitunas de las variedades Cornicabra y Manzanilla Cacereña. En el análisis organoléptico observamos sus aromas a hierba verde, tomate y manzana, y su sabor amargo y picante en boca que le aportan la variedad Cornicabra. La variedad manzanilla y otras variedades minoritarias, le confieren una mayor complejidad en nariz aportando descriptores sensoriales dulces que redondean y perfilan el aceite. Se comercializa en botella de vidrio oscuro de 500 y 250 ml.

La Aceitera de la Abuela S.L.

C/ Aranjuez 6

28359 TITULCIA

918 010 007

info@laaceiteradelaabuela.com

<https://laaceiteradelaabuela.com>



LA ACEITERA DE LA ABUELA: Aceite de oliva virgen extra ecológico, elaborado mayoritariamente con aceituna de la variedad cornicabra. En el análisis organoléptico se obtiene un perfil sensorial en nariz, con frutados intensos (con aromas que recuerdan a la hierba verde, almendra, y manzana) un buen equilibrio de amargos y picantes en boca. Posee un alto contenido en ácido oleico, lo que le proporciona una alta estabilidad en el tiempo. Se comercializa en PET de 5 y 2 litros y latas de 5 y 2,5 litros.

La Aceitera de la Abuela S.L.

C/ Aranjuez 6
28359 TITULCIA
918 010 007

info@laaceiteradelaabuela.com
<https://laaceiteradelaabuela.com>



VALLE DEL ACEITE: Aceite de oliva virgen extra ecológico envasado en monodosis de 10 ml.

Esta empresa ubicada en Valdaracete también se dedica a la fabricación de envasados y estuchados de monodosis de aceite de oliva virgen extra y vinagre personalizados y enfocados al canal HORECA y la distribución. Las monodosis son perfectas para consumir durante el menú y demandadas por grupos de consumo, restaurantes, catering, supermercados, etc.



Villa Oleum S.L.
 Plaza del Mercado 13
 28594 VALDARACETE
 918 739 673
valledelaceite@hotmail.com



aceite de
madrid

Marca de garantía