



CATÁLOGO DE  
PRODUCTOS  
COOPERATIVOS  
**MADRILEÑOS**



CATÁLOGO DE

# PRODUCTOS COOPERATIVOS MADRILEÑOS



Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA  
EMPLEO Y HACIENDA



**Comunidad de Madrid**

**ISBN:** 978-84-09-08094-6

**EDITA:**

Agrifood Sector Communication, S.L.  
Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas (UCAM)

**DISEÑO Y MAQUETACIÓN:**

Agrifood Sector Communication, S.L.

**IMPRESIÓN:**

Materializan Ideas, SLU

La Comunidad de Madrid, aunque es una región notablemente urbana y basada en el sector servicios, cuenta con una agricultura y ganadería de excelente calidad que utiliza casi la mitad del territorio de la región, siendo fundamental para la conservación del mundo rural y para la producción de alimentos de reconocida calidad.



Desde la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas, llevamos tres décadas trabajando para que los productos del campo madrileño gocen de buena imagen tanto dentro como fuera de nuestra región. Aun así, queda mucho trabajo por hacer y, por ello, continuamos esforzándonos por mejorar día a día.

Actualmente, la oferta gastronómica madrileña se considera motor de atracción turística, en parte, gracias a los productos de proximidad que se integran dentro de este gran abanico de posibilidades.

Algunos de estos alimentos se recogen en este Catálogo de Productos Cooperativos Madrileños elaborados por los asociados a UCAM (Cooperativas y Sociedades Agrarias de Transformación), que da cuenta de los principales frutos de nuestra tierra, magníficos vinos y aceites de oliva, así como extraordinarios quesos, muchos de ellos amparados por Denominaciones de Origen o Marcas de Garantía, y que han logrado prestigiosos reconocimientos y premios que certifican su excelente calidad.

El objetivo de esta publicación es facilitar a los mejores establecimientos de distribución y los profesionales de la hostelería la obtención de productos de la máxima calidad, garantizada por el esfuerzo y dedicación de los trabajadores de las cooperativas agroalimentarias de la región, que ponen en estos productos toda su pasión y que desde UCAM tenemos el placer de presentarles.

Que los disfruten.

**Manuel Morcillo Parés**  
**Presidente de la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas (UCAM)**

## INTRODUCCIÓN

La **Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas (UCAM)** se constituyó en noviembre de 1988, como organización representativa del cooperativismo agrario de la Comunidad de Madrid, para fomentar su desarrollo y el de sus socios cooperativistas, siendo una de sus funciones difundir y promocionar los productos y marcas comerciales que elaboran sus asociados.

La producción agroalimentaria de las cooperativas y sociedades agrarias de transformación está basada en su dimensión social, en el origen de la materia prima y en la elaboración rigurosa de sus productos con una calidad y seguridad alimentaria garantizada por una trazabilidad controlada desde el origen hasta el consumidor.

Para impulsar y fortalecer el cooperativismo, la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas con el apoyo de la Consejería de Economía, Empleo y Hacienda de la Comunidad de Madrid, ha elaborado este catálogo donde se presentan los productos de 20 cooperativas y sociedades agrarias de transformación de la Comunidad de Madrid, muchos de ellos amparados por marcas de calidad, con la finalidad de darlos a conocer e informar a clientes reales y potenciales y, a la vez, promover su venta y potenciar su comercialización.

Estos productos están elaborados por entidades económicas sociales asentadas en el medio rural, y su consumo contribuye a la fijación de la población en el medio rural y al mantenimiento de la actividad agrícola, aportando desarrollo, empleo, riqueza y modernización del territorio.

## VINO

Pág. 9

Vinícola de Arganda Sdad. Coop. ....	10
San Isidro de Belmonte Sdad. Coop. ....	14
Vinícola San Roque Sdad. Coop. ....	16
Nuestra Señora de la Soledad Sdad. Coop. ....	18
SAT 2.906 Don Álvaro de Luna .....	20
SAT 1.679 Virgen de la Poveda .....	22
Vinícola San Andrés Sdad. Coop. ....	26

## ACEITE

Pág. 29

Aceitera de Arganda Sdad. Coop. ....	30
SAT 2.908 Santa Lucía .....	32
SAT 1.681 Virgen del Rosario .....	34
Santo Cristo Sdad. Coop. ....	36
SAT 4.479 Ntra. Sra. de la Concepción .....	38
SAT 1.433 La Peraleña .....	40
Aceitera de Tielmes Sdad. Coop. ....	42
Virgen de la Oliva Sdad. Coop. ....	44
SAT 1.680 Santiago Apóstol .....	46
Aceitera de Campo Sdad. Coop. ....	48
Recespaña Sdad. Coop. ....	52

## VINO Y ACEITE

Pág. 57

SAT 1.431 San Esteban Protomártir .....	58
---	----

## QUESO

Pág. 63

Castellana de Ganaderos Sdad. Coop. ....	64
--	----

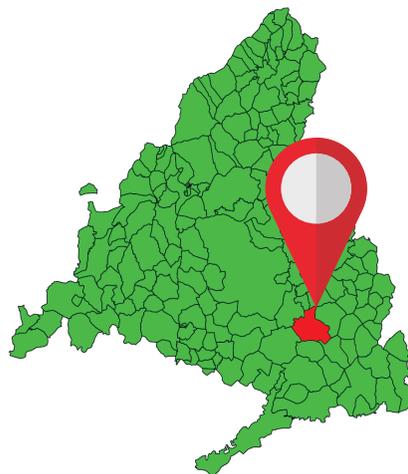
# Í N D I C E





V  
I  
N  
O

## Vinícola de Arganda Sdad. Coop.



Vinícola de Arganda, la única bodega de Europa a la que se puede llegar en metro, es una bodega con más de 80 años de experiencia en el cultivo de la vid y en la elaboración de vinos, todo ello unido a unas modernas instalaciones e infraestructuras, que les permiten ofrecer unos vinos de calidad, amparados por la D.O. Vinos de Madrid. En la cooperativa garantizan la calidad de sus vinos, buscando siempre la mejor relación calidad/precio para la satisfacción del consumidor.



- Venta al público de productos en la cooperativa, tiendas del municipio y en tienda online
- Nº de empleados: 6
- Nº de cooperativistas: 51



Productos: vinos jóvenes, crianza y reserva  
Marcas: Peruco, Rendero, Baladí, Viña Rendero, Pago Vilches



Camino San Martín de la Vega, 16. Arganda del Rey (28500)



Tlf.: 918 71 02 01 / 601 75 82 08



[www.vinicoladearganda.com](http://www.vinicoladearganda.com)  
[www.vinoaceite.com](http://www.vinoaceite.com)



[info@vinicoladearganda.com](mailto:info@vinicoladearganda.com)  
[vinoaceitearganda@gmail.com](mailto:vinoaceitearganda@gmail.com)



**Viña Rendero Crianza 2009:** Bacchus de plata 2013

**Rendero Crianza:** Viña de Madrid de Oro en 2006,2007 y 2010

**Peruco Reserva:** Viña de Madrid de Oro en 2007 y 2008. Viña de Madrid de Plata en 2010,2013 y 2018

**Pago Vilches Rosado:** Gran Viña de Madrid en 2008 y 2015

**Pago Vilches Tinto:** Gran Viña de Madrid de Oro en 2012

**Pago Vilches Blanco:** Viña de Plata en 2017

**Viña Rendero:** Gran Viña de Madrid en 2017



Facebook: Vino y Aceite de Arganda



Lunes a viernes 09:00 a 13:30 / 15:00 a 18:30  
Sábados y domingos 09:00 a 13:30

# Vinícola de Arganda Sdad. Coop.

## SUS PRODUCTOS

**Peruco reserva:** vino de las variedades tempranillo y syrah. En barrica de roble americano durante 18 meses. Ideal para acompañar asados y quesos curados.

**Rendero crianza:** vino de la variedad tempranillo, envejecido durante 8 meses en barrica de roble americano. Ideal para acompañar chacinería, cordero y carnes a la brasa.

**Viña Rendero Selección Especial:** vino de la variedad tempranillo con un corto envejecimiento en barricas de roble americano. Ideal para acompañar tapas y pinchos.

**Baladí:** vino de la variedad malvar fermentado en barrica. Ideal para acompañar quesos curados, arroces, sushi, sashimi y pescados en general.



## SUS PRODUCTOS

**Viña Rendo:** vino de la variedad tempranillo, permanece dos años en bodega antes de pasar por barrica de roble. Un clásico.

**Pago Vilches blanco:** de la variedad malvar, el mosto yema obtenido de un suave prensado, se desfanga (limpia) y fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (18°C), para conservar toda la frescura y aromas. Ideal para acompañar pescados, mariscos y quesos poco curados.

**Pago Vilches rosado:** de la variedad tempranillo, obtenemos el mosto rosado por el tradicional método del “sangrado” de la uva tempranillo, para después fermentar a muy baja temperatura, y así conseguir toda la frescura y el carácter de la variedad. Ideal para acompañar carnes blancas, pasta y arroces.

**Pago Vilches tinto:** de la variedad tempranillo, con una maceración corta, conseguimos que este vino, después de terminar la fermentación, repose en nuestra bodega para pulir taninos, antes del embotellado a principio de año. Ideal para acompañar quesos curados, caza y todo tipo de carnes.



## San Isidro de Belmonte Sdad. Coop.



Bodega fundada por agricultores locales en 1955, más de medio siglo años de tradición elaborando vinos de calidad. Cuenta con 400 hectáreas de viñedo de secano y su producción media anual es de 700 hectolitros. En cuanto a las variedades de uva que posee, son airén, malvar y tempranillo.



- Venta al público de productos en la bodega, por teléfono y por email
- N° de empleados: 1
- N° de cooperativistas: 156



Productos: vinos jóvenes  
Marcas: Cerravin



Avenida Felipe Serrano, 9  
Belmonte del Tajo (28390)



Tlf.: 918 74 72 34 608 95 05 26 / Fax: 918 74 72 34



sanisidrobeltonte@yahoo.es



Facebook: San Isidro de Belmonte Soc. Coop.



Martes y sábado 9:00 a 13:00

## SUS PRODUCTOS

Sus vinos proceden de los viñedos de los cooperativistas, todos ellos del municipio de Belmonte de Tajo. Todas las viñas son de secano con muchos años de antigüedad y, gracias al clima y terreno que existe en la localidad, estos vinos poseen una excelente calidad.

### **Cerravin tinto joven:**

Procedente de uvas de la variedad tempranillo con cuerpo y buenos aromas.

### **Cerravin blanco joven:**

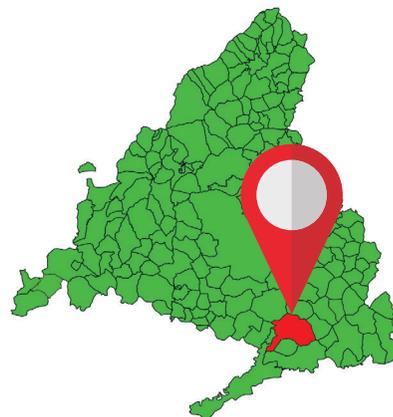
Procedente de uvas de la variedad airén y malvar, afrutado y con buenos aromas.



## Vinícola San Roque Sdad. Coop.

# Vinícola San Roque

Cooperativa fundada en 1958 e integrada por 340 socios que reúnen un viñedo de 600 hectáreas. Elabora vino joven blanco, tinto y rosado, y crianza con barricas de roble húngaro y roble americano, a partir de las variedades malvar, airén y tempranillo. La capacidad de la bodega puede llegar a 3 millones de litros, repartida entre depósitos de cemento, acero inoxidable y poliéster.



- Venta al público de productos en la bodega
- N° de empleados: 1
- N° de cooperativistas: 340



Productos: vinos jóvenes y crianza  
Marcas: Viña Galindo



Calle de la Sociedad de Cosecheros, 1.  
Chinchón (28370)



Tlf.: 918 94 02 30 / 608 85 61 71



vinicolasanroque@yahoo.es



Lunes a Viernes 11:00 a 13:00  
Sábados, domingos y festivos 10:00 a 14:00

## SUS PRODUCTOS

**Viña Galindo crianza:** vino con una crianza de 12 meses en barrica de roble húngaro y reposo de otros 12 meses en botella bordelesa. Un gran vino que salió al mercado en 2017 con una aceptación muy alta por parte del público.

**Viña Galindo tinto:** vino joven de uva tempranillo con magnífica estructura, lleno de cuerpo, suavidad y potencial aromático único.

**Viña Galindo blanco:** vino joven elaborado con la madrileña variedad malvar, que da vinos aromáticos, finos, de gran personalidad y elegancia.

**Viña Galindo rosado:** vino joven elaborado utilizando la técnica del sangrado de tempranillo.



## Nuestra Señora de la Soledad Sdad. Coop.

# Nuestra Señora de la Soledad

Bodega tradicional fundada en 1964 y ubicada en el casco histórico de El Álamo, que busca el equilibrio con las nuevas tecnologías. Han logrado crear vinos de la zona de gran sabor y calidad. Su objetivo es seguir creciendo y evolucionando, para así ofrecer un mejor producto.



- Venta al público de productos en la bodega
- N° de empleados: 2
- N° de cooperativistas: 453



Productos: vinos jóvenes  
Marcas: Valfrío, Viña Pacheca y  
Viña Perdida



Paseo Avilés, 2. El Álamo (28607)



Tlf.: 918 12 04 62



cooperativadeelalamo@gmail.com



Último premio en 2003 del vino Valfrío Rosado



Martes a viernes 10:00 a 14:00 / 16:00 a 20:00  
Sábados y domingos 10:00 a 14:00

## SUS PRODUCTOS

**Viña Pacheca tinto:** vino joven de la variedad tempranillo. Color rojo cereza de capa media-alta. Aromas a frutos rojos, compota y regaliz negro. Equilibrado, con un tanino dulce agradable y voluminoso en boca.

**Valfrío rosado:** vino joven de la variedad garnacha 100%. Color rojo frambuesa, limpio y brillante con ligeros tonos violáceos. Aromas a frambuesa con recuerdos a violetas, golosinas y balsámico. Suave, fresco, equilibrado en boca y muy afrutado.

**Viña Perdida tinto:** vino de la variedad garnacha y tempranillo, con aromas a fruta madura. Tánico en boca y prolongado postgusto.

**Viña Perdida rosado:** vino de la variedad garnacha y tempranillo, con aromas a fresa y frambuesa. Suave, fresco y con volumen en boca.

Comercializan vinos a granel, tinto de la variedad tempranillo y garnacha, y rosado con garnacha 100%.



## SAT 2.906 Don Álvaro de Luna



SAT fundada en 1960 pero no fue hasta 1984 cuando comenzaron a modernizar la comercialización de sus vinos. Está acogida a la D. O. Vinos de Madrid en la subzona de San Martín.



- Venta al público de productos en la bodega
- Nº de empleados: 2
- Nº de cooperativistas: 500



Productos: vinos jóvenes y dulces  
Marcas: Novuss Tres Veredas



Carretera de Ávila, s/n.  
San Martín de Valdeiglesias (28680)



Tlf.: 918 67 60 07



bodegasdonalvarodeluna@outlook.es



Facebook: Bodega Don Álvaro De Luna



Martes a domingo 10:00 a 14:00



Viña de Madrid 1999 2º premio vino rosado

Viña de Madrid 2003 2º premio vino rosado

Viña de Madrid 2004 1º premio albillo crianza

Viña de Madrid 2004 2º premio tempranillo crianza

Viña de Madrid 2005 3º premio vino rosado

Viña de Madrid 2007 Viña de Oro Rosado

Viña de Madrid 2016 Gran Viña de Madrid Rosado

## SUS PRODUCTOS

**Blanco albillo real:** 100% albillo. Color amarillo pajizo con tonos dorados. Amplio en nariz con suaves recuerdos florales. En boca es ligero y suave con un intenso frescor. Maridaje: ideal con espárragos, pescados a la plancha, trucha y mariscos.

**Novuss Tres Veredas tinto:** 100% garnacha. Color rojo granate con ribetes morados. Dulzón en nariz. En boca se aprecian taninos suaves que le aportan una estructura justa y armónica. Maridaje: guisos tradicionales, carne a la brasa con guarnición de patatas o pimientos.

**Novuss Tres Veredas rosado:** 100% garnacha. Color rosa intenso muy brillante. Franco y perfectamente equilibrado en vía retronasal, en boca es suave y fresco. Maridaje: espaguetis negros con picadillo de rape, pastel de puerros, excelente para acompañar empanadas, platos de pasta italiana y armoniza muy bien con recetas agridulces de la cocina china.



## SAT 1.679 Virgen de la Poveda



La bodega fue creada en 1963 en Villa del Prado. De las 900 hectáreas de viñedo en la vega del Alberche, el 80% son de uva garnacha. Las condiciones edafológicas y los suelos sedimentarios de origen granítico aportan mineralidad y astringencia a sus vinos robles y crianzas con aromas de frutas maduras y tonos vegetales.



- Venta al público de productos en la bodega y en tienda online
- N° de empleados: 4
- N° de cooperativistas: 280



Productos: vinos jóvenes, semidulce y crianza  
Marcas: Aceña, Alfamin, Olivita Pérez, Pompero, Cantorral



Calle Métrida, 20. Villa del Prado (28630)



Tlf.: 918 62 00 68 / 619 90 84 42  
Fax: 918 60 45 20



sat1679@yahoo.es  
comercial@bodegavirgendelapoveda.es



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



Aceña tinto (Gran Viña 2004, 2014)  
Aceña rosado (Premio Manojó 2013)  
Aceña semiseco (Gran Viña 2017)  
Alfamín Crianza (Premio Plata Viña de Madrid 2018)



Facebook: Bodega Virgen de la Poveda



Martes a viernes de 10:00 a 14:00 / 15:30 a 18:00  
Sábados, domingos y festivos 10:00 a 14:00

# SAT 1.679 Virgen de la Poveda

## SUS PRODUCTOS

**Alfamín crianza:** vino elaborado con uvas de la variedad tempranillo y merlot. Con 12 meses de permanencia en barricas bordelesas, atractivo color rubí, aromas con tono de crianza muy bien ensamblados con recuerdos frutales siendo en boca amplio, sabroso y con buen equilibrio.

**Alfamín crianza:** de la variedad syrah y de color cereza con ribetes granates. Vino persistente, perfectamente integrada la madera. Marida con carnes rojas, de caza, asado y legumbres.

**Alfamín joven roble:** elaborado con uva tempranillo y una permanencia de 6 meses en barrica de roble americano. Color rojo cereza, con predominio de frutos rojos maduros y frutales. Marida con carnes rojas, de caza y legumbres.

**Olivita Pérez:** garnacha 100%. Marida con pescados fuertes, asados, carnes en salsa, barbacoas, quesos y arroces.

**Pompero:** vino rosado dulce de la variedad garnacha con aguja, sabor frutal y joven. Marida con quesos, patés y frutos secos.



## SUS PRODUCTOS

### Aceña joven

**Tinto seco:** variedad tempranillo, merlot, cabernet y syrah. Marida con carnes, asados y quesos fuertes.

**Rosado:** variedad garnacha. Marida con patés y queso.

**Blanco:** variedad malvar. Marida con pescados, mariscos, quesos y arroces.

### Aceña semidulce

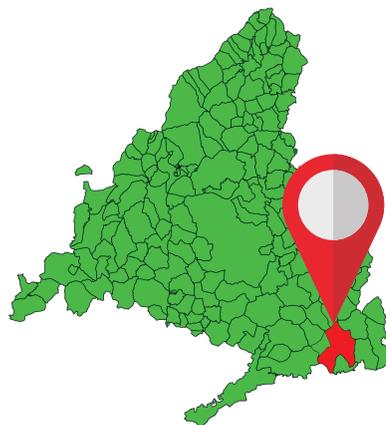
**Tinto:** vino con paso goloso. Marida con patés, quesos, frutos secos o carnes frías.

**Rosado:** variedad garnacha. Vino fresco, recomendado en pates, pasta, quesos y carnes frías.

**Blanco:** con aromas frutales. Marida con quesos y patés.



# Vinícola San Andrés Sdad. Coop.



La Cooperativa Vinícola San Andrés comenzó su actividad hace más de cincuenta años, en 1963, en el municipio de Villarejo de Salvanés, lo que le atribuye una gran experiencia en la elaboración de vinos blancos y tintos, reconocidos y amparados por la D.O. Vinos de Madrid.



- Venta al público de productos en la cooperativa
- Nº de empleados: 2
- Nº de cooperativistas: 320



Tlf.: 918 74 45 97  
Fax: 918 74 58 83



Productos: vinos jóvenes, crianza y reserva  
Marcas: Castillo de Salvanés



bodegasanandres@yahoo.es



Calle Valdelaguna s/n.  
Villarejo de Salvanés (28590)



Viña de Madrid Oro 2007  
Plata 2008 y Oro 2017



Lunes a viernes de 8:30 a 13:30 / 15:00 a 18:00  
Sábados 8:30 a 13:30

## SUS PRODUCTOS

**Castillo de Salvanés crianza:** vino elaborado con cepas viejas de la variedad tempranillo. Criado en roble durante 12 meses, con aroma a frutos rojos con fondos de vainilla y colores brillantes violáceos. En boca es suave, redondo, amplio y de buena carnosidad.

**Castillo de Salvanés roble:** vino con intenso color rojo picota con tonalidades violáceas propias de su juventud. Aromas de frutos rojos maduros con elegantes tonos tostados y especiados propios de su estancia en barricas nuevas de roble americano. En boca es corpulento y equilibrado con un largo postgusto.

**Castillo de Salvanés tinto:** vino con color rojo picota intenso, con tonalidades violáceas propias de su juventud. Aromas intensos y concentrados, muy frutales, propios de la variedad tempranillo. En boca es carnoso y corpulento. Bien equilibrado, con un paso agradable y muy largo.

**Castillo de Salvanés blanco:** de uva malvar y color amarillo pálido, limpio y brillante. En nariz es amplio con los matices típicos de esta uva. Destacan los aromas frutales y florales. En boca es fresco y afrutado, muy agradable y combinable con multitud de platos de la gastronomía española.







# A C E I T E

# Aceitera de Arganda Sdad. Coop.



Almazara que data de 1930, siendo sus comienzos de extracción por medio de molino de piedra y prensas, hasta las modernas instalaciones en continuo de 2002. Cuenta con 475 hectáreas de olivar (57.000 olivos), con una producción de 800.000 kg de aceituna de variedades cornicabra, manzanilla y picual, que mediante la molturación en frío dan un aceite frutado, suave y no muy astringente.



- Venta al público de productos en la cooperativa, tiendas del municipio y en tienda online
- N° de empleados: 5 en época de campaña
- N° de cooperativistas: 296



Productos: aceite de oliva virgen extra  
Marcas: Aljamo y Valdeolaoliva



Camino San Martín de la Vega, 16.  
Arganda del Rey (28500)



Tlf.: 918 71 02 01 / 601 75 82 08



info@vinicoladearganda.com  
vinoaceitearganda@gmail.com



www.vinoaceite.com  
www.aceiteradearganda.com



Facebook: Vino y Aceite de Arganda



Lunes a viernes 09:00 a 13:30 / 15:00 a 18:30  
Sábados y domingos 09:00 a 13:30

## SUS PRODUCTOS

**Aljamo:** aceite de oliva virgen extra de la variedad picual y cornicabra de principios de campaña. Con una acidez que difícilmente supera los 0,3° y muy bajo índice de peróxidos. Con carácter, de gran sabor y frutado intenso, con el amargor y picor característicos de los mejores aceites. Especialmente recomendado para consumo en crudo en ensaladas y cocina selecta. Formatos de vidrio oscuro de 500 ml.

**Valdeoliva:** aceite de oliva virgen extra de las variedades cornicabra, manzanilla y picual. Presenta unos tonos que oscilan del amarillo dorado al amarillo verdoso, con frutados de aceitunas maduras y hierba fresca, en boca presenta 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.



## SAT 2.908 Santa Lucía



La almazara, ubicada en el municipio de Carabaña, inició la producción de aceite de oliva virgen extra en 1962 y dedica una superficie de unas 1.200 hectáreas al olivar. Para la elaboración de su aceite utilizan únicamente procedimientos mecánicos y en frío, permitiendo extraer un aceite de excelente calidad. La cooperativa se dedica a la venta al por mayor y minorista de aceite de oliva, virgen y virgen extra.



- Venta al público de productos en la almazara
- Nº de empleados: 4 en época de campaña
- Nº de cooperativistas: 158



Productos: aceite de oliva virgen y virgen extra



Calle Cristo de la Paz y la Salud, 1. Carabaña (28560)



Tlf.: 918 72 37 44 / 619 96 54 69



sat.santalucia@hotmail.es



Sábados y domingos 10:00 a 14:00

## SUS PRODUCTOS

El aceite de oliva virgen extra de la SAT Santa Lucía se elabora a partir de las variedades de aceituna cornicabra y manzanilla. Es 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 el picante, amargo y dulce.

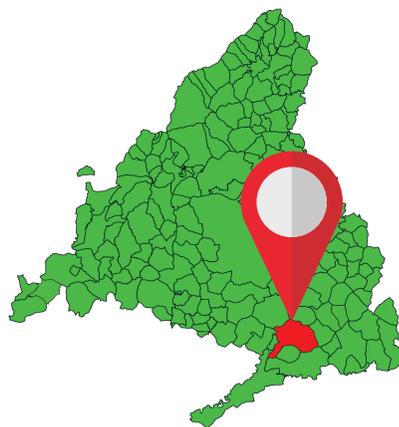
Se comercializa en PET de 5 y 1 litros, en vidrio oscuro de 750 y 500 ml y en vidrio claro de 250 y 125 ml.



## SAT 1.681 Virgen del Rosario

# Virgen del Rosario

La SAT 1.681 Virgen del Rosario se constituyó en 1982 en el municipio de Chinchón, por lo que lleva más de 30 años molturando y envasando aceite de oliva virgen o virgen extra. Abarca una superficie de olivar de más de 1.500 ha y cuenta con más de 110.000 olivos, en su mayoría de la variedad cornicabra.



- Venta al público de productos en la almazara
- N° de empleados: 1
- N° de cooperativistas: 700



 Productos: aceite de oliva virgen y virgen extra

 Calle Los Huertos, 42  
Chinchón (28370)

 Tlf.: 918 94 03 06 / Fax: 918 94 03 06

 [sat1681virgendelrosario@yahoo.es](mailto:sat1681virgendelrosario@yahoo.es)

 Lunes a viernes 11:00 a 13:00  
Sábados y domingos 10:00 a 14:00

## SUS PRODUCTOS

El producto obtenido en SAT 1.681 Virgen del Rosario es el aceite de oliva virgen o virgen extra, dependiendo de la campaña. Este zumo de aceituna, que se elabora a partir de la variedad cornicabra, destaca en boca por un nivel de amargor y picante medio.

Se comercializa en garrafas de PET de 5 litros.



## Campo Santo Cristo Sdad. Coop.

# Campo Santo Cristo

La cooperativa situada en la localidad de Colmenar de Oreja, fue fundada en 1967 y, actualmente, cuenta con 550 socios. Los productores del municipio llevan sus aceitunas a la misma, para molturar los frutos y obtener aceite de oliva virgen y virgen extra.



- Venta al público de productos en la cooperativa
- N° de empleados: 4
- N° de cooperativistas: 550



Productos: aceite de oliva virgen y virgen extra



Calle de Afuera Tinajeros, 26  
Colmenar de Oreja (28380)



Tlf.: 918 94 25 37 / Fax: 918 94 25 37



coopcolmenaraceite@gmail.com



Sábados y domingos 9:00 a 13:00

## SUS PRODUCTOS

Sus aceites procedentes, en su mayoría de aceitunas de la variedad cornicabra, se comercializan en garrafas de PET de 5 y 2 litros y botellas de PET de 500 ml. También cuentan con frutos de la variedad manzanilla y picual, que le confieren al aceite un sabor intenso, peculiar y muy aromático con frutado de frutos secos. Su amargor es ligero y su picor algo más intenso.

En cuanto a sus características organolépticas, destaca su extraordinaria estabilidad, ya que este aceite procedente de cornicabra presenta altos contenidos en ácido oleico, polifenoles y antioxidantes, que le proporcionan una gran resistencia a la oxidación y, por tanto, tiene un efecto muy beneficioso para la salud.



## SAT 4.479 Ntra. Sra. De la Concepción

# Ntra. Sra. de la Concepción

La almazara fue creada en el año 1982 en Navalcarnero para revitalizar una producción de aceite de oliva cuyos orígenes se remontan a la misma fundación del municipio en el año 1449. Sus socios entregan la aceituna recogida no sólo en Navalcarnero, sino también en diversos municipios de la Zona Suroeste de la Comunidad de Madrid. El Aceite de Oliva Virgen y Virgen Extra obtenido en ella está recomendado para cuidar de nuestra salud por las múltiples propiedades que aporta a nuestro cuerpo.



- N° de empleados: 2 temporales
- N° de cooperativistas: 250



Productos: aceite de oliva virgen y virgen extra



Carretera de Cadalso de los Vidrios, km 0,3. Navalcarnero (28600)



Tlfs.: 918 11 50 73 / 699 85 57 91 / 676 17 24 32



barciaparedes@hotmail.com

## SUS PRODUCTOS

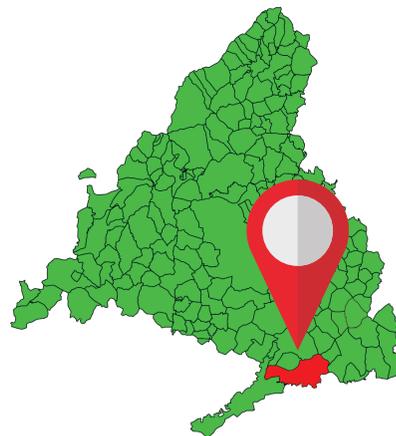
La cooperativa navalcarnereña, dependiendo de la campaña, produce aceite de oliva virgen o virgen extra, elaborado a partir de la variedad de aceituna cornicabra principalmente, que le aporta gran intensidad en el sabor. En ocasiones, se destina la variedad picual a una pequeña parte de la producción de aceite.

El aceite de oliva virgen o virgen extra se comercializa en garrafas de PET de 5 litros, destinándose la mayoría a la venta a los socios.



## SAT 1.433 La Peraleña

*La Peraleña*  
— DESDE 1955 —



“Producto de Madrid, economía local, respeto por el entorno” así es La Peraleña. Conocida como “la cooperativa”, desde que se fundó en 1955 por labradores del municipio de Perales de Tajuña, situado a tan sólo 38 km de la capital.



- Venta al público de productos en la almazara
- N° de empleados: 4
- N° de cooperativistas: 138



Productos: aceite de oliva virgen extra y ecológico



Marcas: La Peraleña y Oleollano

Calle de la Almazara, 11. Perales de Tajuña (28540)



Tlf.: 608 25 80 39



[zumodeaceituna@laperalena.es](mailto:zumodeaceituna@laperalena.es)



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



Facebook: Aceites La Peraleña



Martes de 17:00 a 20:00

Domingos de 10:00 a 13:00

## SUS PRODUCTOS

**La Peraleña:** aceite de oliva virgen extra coupage, con aromas y sabores diferentes cada temporada. 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.

**Oleollano:** aceite de oliva virgen extra ecológico, monovarietal cornicabra, certificado por el Comité de Agricultura Ecológica de Madrid (CAEM). Se envasa en formatos de lata de 5 y 2,5 litros, PET de 5 y 2 litros, y vidrio oscuro de 500 ml.



## Aceitera de Tielmes Sdad. Coop.

# Aceitera de Tielmes

Cooperativa fundada en 1920, la segunda más antigua de España, agrupa a los productores de aceite de oliva de Tielmes, municipio con gran tradición oleícola del Sureste de la Comunidad de Madrid. Elabora y envasa aceite de oliva virgen extra de gran calidad y baja acidez.



- Venta al público de productos en la cooperativa (época de campaña) y en tiendas del municipio (resto del año)
- N° de empleados: 2-3 en época de campaña
- N° de cooperativistas: 125



Productos: aceite de oliva virgen extra



Calle Real, 29. Tielmes (28550)



Tlf.: 617 77 58 13



aceiteratielmes@yahoo.es



Cooperativa: Sábados y domingos de marzo  
de 10:00 a 13:00

Tiendas: según horarios

## SUS PRODUCTOS

Se comercializa aceite de oliva virgen extra en PET de 5 y 1 litros procedente de la molturación de aceituna de distintas variedades, destacando especialmente la cornicabra, aunque también habría que reseñar la manzanilla y picual, entre otras. En sus instalaciones se desarrolla el proceso completo de producción, envasado y comercialización.



# Virgen de la Oliva Sdad. Coop.



Cooperativa fundada en el año 1952, con el trabajo y esfuerzo de todos los socios cooperativistas de la localidad de Valdilecha, cuyo nombre, Virgen de la Oliva, hace honor a la patrona del municipio. Se elabora aceite de oliva virgen y virgen extra.



- Venta al público de productos en las tiendas del municipio
- Nº de empleados: 3 temporales
- Nº de cooperativistas: 240



Tlf.: 625 58 33 07



Productos: aceite de oliva virgen y virgen extra



almazaravaldilecha@hotmail.com



Calle Cañada, 4. Valdilecha (28511)

## SUS PRODUCTOS

El aceite de oliva virgen y virgen extra producido en la cooperativa valdilechera se elabora a partir de la variedad de aceituna cornicabra, que le aporta gran intensidad en el sabor, ligeramente amargo y muy aromático. Se comercializa envasado en garrafas de PET de 5 y 2 litros.



## SAT 1.680 Santiago Apóstol

# Santiago Apóstol

La SAT Santiago Apóstol es una pequeña almazara localizada en la zona Suroeste de Madrid, concretamente, en el municipio de Villa del Prado. Su producción se sitúa en torno a los 65.000 litros de aceite elaborados a partir de la variedad cornicabra principalmente.



- Venta al público de productos en la almazara y en tiendas del municipio
- N° de empleados: 2
- N° de cooperativistas: 240



Productos: aceite de oliva virgen y virgen extra  
Marcas: Santiago Apóstol y Oro Madrid



Calle Métrida, 20. Villa del Prado (28630)



Tlf.: 618 54 01 00



almazarasantiagoapostol@gmail.com



Sábados 10:00 a 14:00

## SUS PRODUCTOS

El aceite de oliva virgen extra elaborado en la almazara, a partir de la variedad cornicabra, presenta un excelente sabor y aroma. La almazara Santiago Apóstol comercializa su aceite en PET de 5, 2 y litros y en botellas de vidrio oscuro de 750 ml.



## Aceitera del Campo Sdad. Coop.



Cooperativa del Campo Aceitera fue creada en 1931 y se encuentra ubicada en un edificio del siglo XVIII de Villarejo de Salvanes utilizado como "Pósito" de la Iglesia, de ahí el nombre de la marca de sus aceites. Fue constituida con el fin de molturar aceituna, elaborar y vender aceite de oliva virgen y virgen extra.



- Venta al público de productos en la cooperativa y en tienda online
- N° de empleados: 1-5 dependiendo de la temporada
- N° de cooperativistas: 252



Productos: aceite de oliva virgen, virgen extra y ecológico  
Marcas: Pósito, Oro de Pósito y Capricho de Pósito



Calle Jacinto Benavente, 1. Villarejo de Salvanés (28590)



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



info@aceitesposito.es



www.aceitesposito.es



Facebook: Aceites Pósito



Lunes a viernes 9:00 a 13:00

# Aceitera del Campo Sdad. Coop.

## SUS PRODUCTOS

**Aceite de oliva virgen:** coupage de las variedades manzanilla, carrasqueña, cornicabra y picual. Se comercializa en envases de PET de 5, 2 y 1 litros.

**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, y vidrio oscuro de 500 ml.



## SUS PRODUCTOS

**Capricho de Pósito:** aceite de oliva virgen extra monovarietal, con cuatro variedades:

**Arbequina** (envase color turquesa): sabor suave pero muy afrutado recordando a hierba recién cortada.

**Cornicabra** (envase color naranja): con retrogusto picante.

**Picual** (envase color magenta): con sabor a almendra verde.

**Carrasqueña** (envase color azulón): sabor picante y amargo medio.

Se comercializan en botellas de vidrio de 500 ml.

**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 latas de 1 litro y en garrafas de PET de 5 litros.



# Recespaña Sdad. Coop.



Recespaña es la almazara más grande de la Comunidad de Madrid. Inaugurada hace 50 años en Villarejo de Salvanes, se ha ido perfeccionando con el paso de los años, dando lugar a unas innovadoras instalaciones y garantizando el cuidado en la elaboración de sus aceites de oliva virgen y virgen extra a partir de sus variedades predominantes manzanilla y cornicabra.



- Venta al público de productos en la cooperativa y en tienda online
- N° de empleados: 5
- N° de cooperativistas: 2.000



Productos: aceite de oliva virgen, virgen extra y ecológico  
Marcas: Reces, Eco Reces y Madroliva



Calle Fray José de San Jacinto, 10  
Villarejo de Salvanes (28590)



Tlf.: 918 74 41 29 / Fax.: 918 74 41 29



administracion@reces.es



www.reces.es



Facebook: Recespaña  
Instagram: Recespaña



Lunes a viernes  
9:00 a 14:00 / 15:00 a 18:00

## SUS PRODUCTOS

**Eco Reces:** aceite de oliva virgen extra ecológico, obtenido de sus variedades más representativas como 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, botellas de 250 y 500 ml, y en vidrio claro y oscuro de 250 y 500 ml.



# Recespaña Sdad. Coop.

## SUS PRODUCTOS

**Madroliva:** aceite de oliva virgen extra 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 principalmente). Combina con excepcional armonía, el intenso sabor de la aceituna verde; hierbas y frutas, y 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, botellas de 250 y 500 ml, y vidrio oscuro de 250 y 500 ml.

**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.



## SUS PRODUCTOS

**Reces:** aceite de oliva virgen obtenido mediante procedimientos mecánicos respetuosos con el fruto, en condiciones óptimas para evitar cualquier alteración, del que obtienen su aceite más tradicional y conocido. Bandera de esta casa durante muchos años. En PET de 5, 2 y 1 litros, y tarrinas de 15 ml.





# VINO



# A C E I T E

## SAT 1.431 San Esteban Protomártir

### *San Esteban Protomártir*



La SAT 1.431 San Esteban Protomártir posee una bodega construida en piedra en 1.959 con capacidad de 3 millones de litros, ubicada en Cenicientos, dentro de la D.O. Vinos de Madrid; y una almazara con una producción anual de 30.000 litros. Principalmente, se destina al autoconsumo del socio, siendo el 5% de la producción el destinado a la venta al público.



- Venta al público de productos en la bodega
- N° de empleados: 2
- N° de cooperativistas: 200



Productos: vinos jóvenes, dulce, moscatel y vermut  
aceite de oliva virgen y virgen extra  
Marcas: Vino: Piedra Escrita y Tabalón  
Aceite: Las Hijuelas y Molino Viejo



Avenida Claudio Sánchez Albornoz 6  
Cenicientos (28650)



Tlf.: 918 64 24 87 / 689 18 48 02  
Fax: 918 64 24 87



[info@bodegacenicientos.com](mailto:info@bodegacenicientos.com)



[www.bodegacenicientos.com](http://www.bodegacenicientos.com)



Medallas de Oro "Radio Turismo" años 2000, 2001, 2005, 2009, 2010 y 2014



Martes a viernes 9:00 a 14:00 / 15:00 a 18:00  
Sábados y domingos 9:30 a 13:30

# SAT 1.431 San Esteban Protomártir

## SUS PRODUCTOS

**Piedra Escrita tinto:** vino joven de las variedades garnacha y tempranillo, color rojo picota intenso y brillante, y con aroma a frutas maduras del bosque, en boca es largo, fino y redondo. Recomendado para platos de cuchara, pescados, carnes rojas y caza.

**Piedra Escrita rosado:** de la variedad de uva garnacha, con un color rojo intenso, limpio y brillante, y con aromas a frutas del bosque. En boca es generoso, equilibrado, fino e intenso a la vez. Adecuado para acompañar cualquier plato y, en especial, asados y mariscos.

**Tabalón blanco:** vino joven de la variedad malvar.

Además, comercializa vinos a granel, vino dulce, moscatel y vermut.



## SUS PRODUCTOS

**Molino Viejo:** aceite de oliva virgen extra coupage de las variedades manzanilla y cornicabra. Se comercializa en botellas de vidrio oscuro de 500 ml.

**Las Hijuelas:** aceite de oliva virgen coupage de las variedades manzanilla y cornicabra. Se comercializa en garrafas de PET de 5 litros.







# QUESO

## Castellana de Ganaderos Sdad. Coop.

---



**CASTELLANA DE GANADEROS  
SOCIEDAD COOPERATIVA**



Castellana de Ganaderos se fundó a principios de los años 50, fecha en la que 14 ganaderos decidieron agruparse para fabricar queso de oveja al modo tradicional. La tradición ganadera de Campo Real es un hecho constatado y, sin lugar a dudas, la apuesta por el ganado ovino que hicieron un grupo de ganaderos en su día constituyendo la Cooperativa Castellana de Ganaderos ha sido pieza clave en su desarrollo.

Apostaron por trabajar para mantener la tradición de un producto genuino, con las características propias e inigualables que desde siempre le proporcionaban los pastos de estos terrenos. Buena parte del éxito lo tiene el sistema de producción que implantaron entre las distintas ganaderías y la propia quesería; un modelo a seguir.





Productos: quesos y cremas de queso  
Marca: Campo Real



Calle Ejido, 10. Campo Real (28510)



Tlf.: 918 73 33 79 / 918 73 35 57



administracion@quesoscamporeal.com



www.quesoscamporeal.com



Lunes a viernes 9:30 a 14:30 / 17:00 a 20:00  
Sábados y domingos 09:30 a 14:30



- Venta al público de productos en la cooperativa y en tienda online
- N° de cooperativistas: 200

# Castellana de Ganaderos Sdad. Coop.

## SUS PRODUCTOS



**Queso leche cruda añejo**  
100% puro de oveja



**Queso viejo**  
100% puro de oveja



**Queso curado**  
100% puro de oveja



**Queso tierno**  
100% puro de oveja



**Queso semicurado**  
100% puro de oveja



**Queso leche cruda tradicional viejo**  
Con leche de oveja (65%), cabra y vaca



**Queso tradicional semicurado**  
Con leche oveja (65%), cabra y vaca



**Queso tradicional tierno**  
Con leche de oveja (65%), cabra y vaca

# Castellana de Ganaderos Sdad. Coop.



**Queso semicurado SIN LACTOSA**  
Con leche de vaca (70%), cabra y oveja



**Queso TRADICIONAL troceado**  
en aceite de oliva virgen



## **Cremas de queso:**

Textura suave y sabor intenso, ideales para untar.  
Disponibles en las variantes Finas Hierbas, Gouda,  
Rulo de Cabra, Torta y Queso Azul





*También puedes encontrarlo  
y compartirlo en  
<http://ucam.coop>*



Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas

***Leyenda de iconos:***



Marcas de calidad



Productos  
y marcas



Dirección



Teléfono y fax



E-mail



Página web



Reconocimientos  
y premios



Redes sociales



Horario

UCAM  
C/ Jordán, 8, Bajo Interior  
Madrid (28010)

915 54 79 94

914 45 93 79

 [www.ucam.coop](http://www.ucam.coop)

 [cdtucam@hotmail.com](mailto:cdtucam@hotmail.com)

 UnionDeCooperativasAgrariasMadrilenas