

ACEITES DE MADRID

Se extiende sobre una superficie de 25.000 hectáreas repartidas por unos 96 municipios de la Comunidad de Madrid con Villajero de Salvanés, Valdearacete, Moraja de Tajuña, Arganda del Rey, Chinchón y Carbaña como destacados. Se producen unos 3 millones de litros de aceite al año.

Se elaboran a partir de la variedad Cornicabra, aunque también puede llevar Carrasqueña, Manzanilla y Gordal.

Son aceites de color amarillo al verde intenso, de sabor denso en boca, afrutado y aromático, y con regusto amargo y levemente picante.