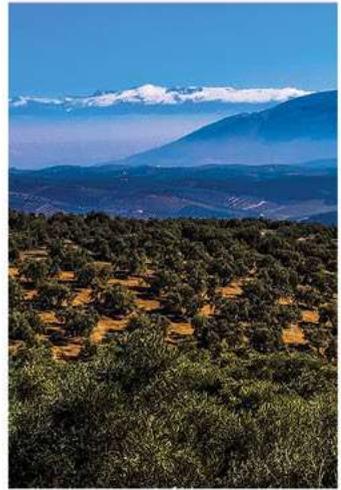
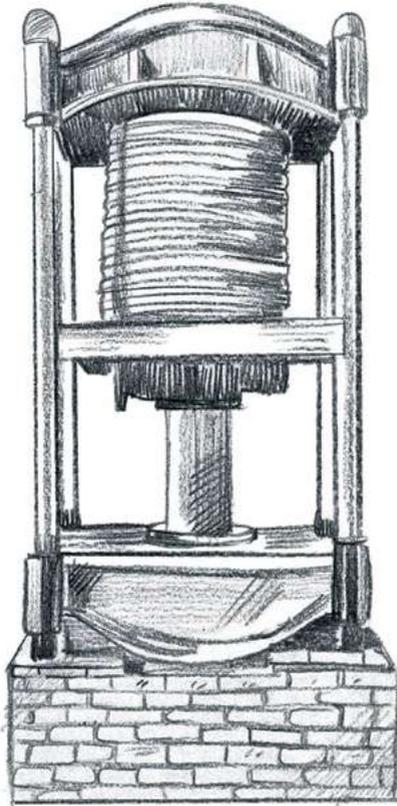




**ACEITES  
TAPIA**

The logo features a red circular emblem with a white silhouette of a person standing next to an olive tree. Below the emblem, the words "ACEITES" and "TAPIA" are written in a bold, serif font. "ACEITES" is in black, and "TAPIA" is in red.



**CATÁLOGO**  
**DE PRODUCTOS**

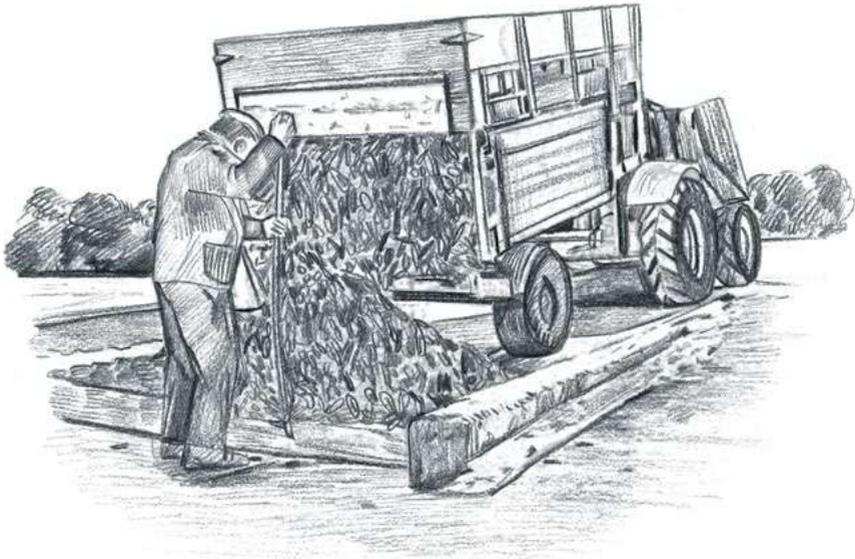
---

# *Origen familiar*

Aceites Tapia es una empresa familiar nacida del entusiasmo, esfuerzo y empeño de un gran emprendedor, D. Dionisio Aguilera Hinojosa, así como del apoyo incondicional de toda su familia.

Este proyecto que cobra vida en enero de 1993 en Villanueva de Tapia, es el sueño de este agricultor por producir un Aceite de Oliva Virgen Extra de calidad superior en una comarca malagueña, caracterizada por su alta densidad de olivar.

Nuestro aceite es fruto del conocimiento y una dedicación completa, desde la plantación de los olivos hasta la recolección y procesado, en una larga cadena donde se miman todos y cada uno de sus eslabones hasta que se envasa y llega al consumidor final.





# *La Finca*

Son tres las generaciones que han contribuido a la base de nuestra filosofía y trabajo, cuando D. Antonio Aguilera y D. Felipe Aguilera adquirieron las primeras fincas de olivares en los años 40 y 50 en la comarca Nororiental de Málaga, zona de olivares en la que se sitúan las fincas familiares de “La Ahulaguilla” y el olivar de “Mariandana”.

Se tratan de olivares de montaña mayoritariamente de la variedad hojiblanca, la joya oleícola del Nororma malagueño, distribuidos en un terreno



principalmente calcáreo y pedregoso, ideal para el cultivo del olivo que responde perfectamente a las exigencias ambientales y climáticas del norte de la provincia.

En Aceites Tapia contamos con la tradición adquirida, los requisitos medioambientales, las nuevas tecnologías y la dedicación de las nuevas generaciones para hacerle llegar el mejor aceite de oliva virgen extra que el cliente demanda.



## *Nuestra aceituna*

La variedad hojiblanca es la verdadera protagonista de Aceites Tapia. Su denominación hace referencia al color blanquecino del envés de sus hojas, siendo una variedad muy vigorosa, tardía en la entrada en floración pero con alta productividad, muy resistente y perfectamente adaptada a nuestro clima natural, respetando los cultivos tradicionales de nuestra tierra.

Su AOVE desprende una inmensa gama de aromas, predominando su frutado alto a hierba recién cortada, notas hortícolas (tomate, alcachofa), frutales y a plantas aromáticas. Suele presentar una entrada en boca dulce y elegante, destacando un ligero amargor a fruta verde como plátano, picante en garganta y retrogusto final almendrado.



# *Zero Magnetismo*

Aceites Tapia, S.L. es una empresa que lleva más de 25 años dedicados a obtener un Aceite de Oliva Virgen Extra de gran calidad y cualidades organolépticas extraordinarias, además tiene más de 100 hectáreas de terreno y casi 20.000 olivos en propiedad, lo que nos permite controlar perfectamente el cuidado y la calidad de nuestros árboles y aceitunas.

Nosotros únicamente producimos Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) de calidad superior (variedad Hojiblanca), obtenido directamente de aceitunas seleccionadas en su punto óptimo de maduración y sólo mediante procedimientos mecánicos, además somos la única almazara en España que tiene certificadas nuestras tierras con *Zero Magnetismo*, lo que hace que nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra, esté libre de sustancias nocivas y obtengamos uno de los mejores AOVE a nivel nacional.

La aplicación de campos magnéticos en cultivos para consumo, tiene como consecuencia un mayor crecimiento celular del fruto (rompiendo con su proceso natural). Lo cual puede tener consecuencias negativas para la salud en el consumo humano. Al tener certificación de *Zero Magnetismo* nuestros terrenos no se ven afectados por este sobre crecimiento y obtenemos un producto mucho más natural y saludable.





ACEITES  
TAPIA



*Verde Oleum*

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
VARIEDAD HOJIBLANCA

500 ML  
ZERO MAGNETISMO





# *Productos*

En Aceites Tapia recolectamos la aceituna en su momento óptimo de maduración, siendo transportadas directamente a la almazara donde se procede a su recepción, limpieza y lavado. Una vez limpias, se almacenan en tolvas, para pasar a la fase de producción de Aceite de Oliva Virgen Extra, nunca pasan más de 24 horas tras su recolección, ya que de todos estos pasos depende el resultado final.

*Delirium*  
**EDICIÓN ESPECIAL**

---

*Verde Oleum*  
**VIDRIO + LATA**

---

**VIRGEN EXTRA**  
**VIDRIO + PET**

---

**CANAL HORECA**  
**MONODOSIS**

---



ACEITES TAPIA

*Delirium*

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

*Pomilio Aguilera*

PRIMERA COSECHA 2020  
EARLY HARVEST

# Delirium

## EDICIÓN ESPECIAL PREMIUM

Delirium es el mejor AOVE producido por Aceites Tapia, elaborada a partir de aceitunas cosechadas en un punto de maduración temprano, con un sabor y aroma majestuosos que conserva todos los matices a fruta verde, hierba y atributos picantes de la aceituna, que saca el 100% de la potencia y calidad de la variedad Hojiblanca.



---

**Botella 500 ml**

Cristal transparente + Caja Deluxe.

**Caja: 1 unidad**

Medidas: 17,8 x 19,3 x 20,8 cm

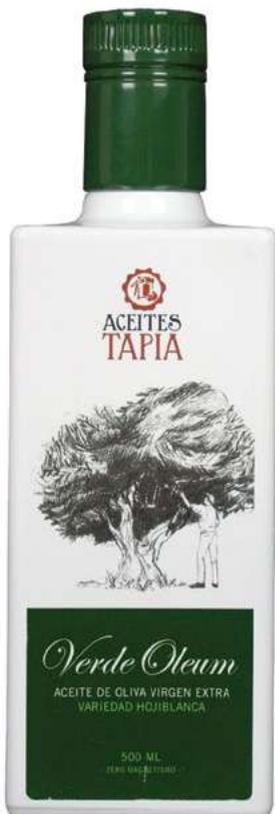
**Pallet: 270 cajas**

30 cajas por capa

Alto 215 / Base 120 x 100 cm

## VERDE OLEUM / VIDRIO

Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra "Verde Oleum" está elaborado a partir de nuestras aceitunas de la variedad Hojiblanca Verdes, justo antes de que parezcan los primeros síntomas de maduración. Es en ese momento, cuando su zumo ofrece la máxima complejidad de aromas y sabor.



### Formato 500 ml

Envase vidrio blanco brillo.

### Caja: 15 unidades

Medidas: 24,6 x 40,5 x 29,6 cm

### Pallet: 70 cajas

10 cajas por capa

Alto 230 / Base 120 x 100 cm



### Formato 250 ml

Envase vidrio blanco brillo.

### Caja: 30 unidades

Medidas: 24,6 x 40,5 x 29,6 cm

### Pallet: 60 cajas

10 cajas por capa

Alto 205 / Base 120 x 100 cm



**Formato 5 l**

Envase lata blanco brillo.

**Caja: 4 unidades**

Medidas: 16,4 x 47,6 x 37,1 cm

**Pallet: 56 cajas**

14 cajas por capa

Alto 175 / Base 120 x 100 cm



**Formato 750 ml**

Envase lata blanco brillo.

**Caja: 15 unidades**

Medidas: 24,6 x 40,5 x 29,6 cm

**Pallet / 70 cajas**

10 cajas por capa

Alto 230 / Base 120 x 100 cm



**Formato 250 ml**

Envase lata blanco brillo.

**Caja A: 56 unidades**

Medidas: 24,6 x 40,5 x 29,6 cm

**Pallet: 60 cajas**

10 cajas por capa

Alto 205 / Base 120 x 100 cm

**Caja B: 28 unidades**

Medidas: 20,5 x 27 x 24,4 cm

**Pallet: 114 cajas**

19 cajas por capa

Alto 175 / Base 120 x 100 cm

## VIRGEN EXTRA / VIDRIO TRANSPARENTE

Un AOVE elaborado a partir del zumo de nuestras aceitunas hojiblancas en enero, a mitad de su proceso de maduración, aceitunas “pintonas” que va pasando del verde a los tonos rojizos característicos de esta variedad.



### Formato 750 ml

Envase vidrio transparente.

### Caja: 15 unidades

Medidas: 24,6 x 40,5 x 29,6 cm

### Pallet: 70 cajas

10 cajas por capa  
Alto 230 / Base 120 x 100 cm



### Formato 500 ml

Envase vidrio transparente.

### Caja: 24 unidades

Medidas: 24,6 x 40,5 x 29,6 cm

### Pallet: 50 cajas

10 cajas por capa  
Alto 173 / Base 120 x 100 cm



### Formato 250 ml

Envase vidrio transparente.

### Caja: 20 unidades

Medidas: 20,5 x 27 x 24,4 cm

### Pallet: 95 cajas

19 cajas por capa  
Alto 150 / Base 120 x 100 cm



**Formato 100 ml**

Envase vidrio transparente.

**Caja: 94 unidades**

Medidas: 23,8 x 31,4 x 30,7 cm

**Pallet: 45 cajas**

15 cajas por capa

Alto 120 / Base 120 x 100 cm



## VIRGEN EXTRA / PET VERDE



### Formato 5 L

Envase PET.

### Caja: 3 unidades

Medidas: 16,4 x 47,6 x 37,1 cm

### Pallet: 70 cajas

14 cajas por capa

Alto 210 / Base 120 x 100 cm



### Formato 2 L

Envase PET.

### Caja: 6 unidades

Medidas: 24,6 x 40,5 x 29,6 cm

### Pallet: 70 cajas

10 cajas por capa

Alto 230 / Base 120 x 100 cm





### Formato 1 L

Envase PET.

### Caja: 15 unidades

Medidas: 24,6 x 40,5 x 29,6 cm

### Pallet: 60 cajas

10 cajas por capa

Alto 205 / Base 120 x 100 cm



### Formato 500 ml

Envase PET.

### Caja A: 28 unidades

Medidas: 24,6 x 40,5 x 29,6 cm

### Pallet: 60 cajas

10 cajas por capa

Alto 235 / Base 120 x 100 cm

### Caja B: 20 unidades

Medidas: 23,8 x 31,4 x 30,7 cm

### Pallet: 90 cajas

15 cajas por capa

Alto 205 / Base 120 x 100 cm



### Formato 250 ml

Envase PET.

### Caja: 24 unidades

Medidas: 20,5 x 27 x 24,4 cm

### Pallet: 133 cajas

19 cajas por capa

Alto 200 / Base 120 x 100 cm



---

## HORECA / MONODOSIS



**Monodosis sal**  
Sobres 1 gr

**Caja: 1.200 unidades**  
Medidas: 18 x 33 x 16 cm

**Pallet: 126 cajas**  
14 cajas por capa  
Alto 170 / Base 120 x 100 cm



**Monodosis pimienta**  
Sobres 0,3 gr

**Caja: 1.200 unidades**  
Medidas: 18 x 33 x 16 cm

**Pallet: 126 cajas**  
14 cajas por capa  
Alto 170 / Base 120 x 100 cm



**Tarrina AOVE 20 ml**  
Envase PET.

**Caja: 160 unidades**  
Medidas: 22 x 29,5 x 18 cm

**Pallet: 170 cajas**  
17 cajas por capa  
Alto 205 / Base 120 x 100 cm



**PET AOVE 20 ml**  
Envase PET.

**Caja: 297 unidades**  
Medidas: 20,5 x 27 x 24,4 cm

**Pallet: 144 cajas**  
19 cajas por capa  
Alto 175 / Base 120 x 100 cm



**PET Vinagre balsámico 15 ml**  
Envase PET.

**Caja: 330 unidades**  
Medidas: 22 x 29,5 x 18 cm

**Pallet: 119 cajas**  
17 cajas por capa  
Alto 151 / Base 120 x 100 cm





# ACEITES TAPIA

**ACEITES TAPIA S.L.**

CARRETERA A-333 - KM 59

29315 VILLANUEVA DE TAPIA, (MÁLAGA, ESPAÑA).

T. +34 952 750 122 / M. +34 683 61 33 31 / [info@aceitestapia.com](mailto:info@aceitestapia.com)

[WWW.ACEITESTAPIA.COM](http://WWW.ACEITESTAPIA.COM)

