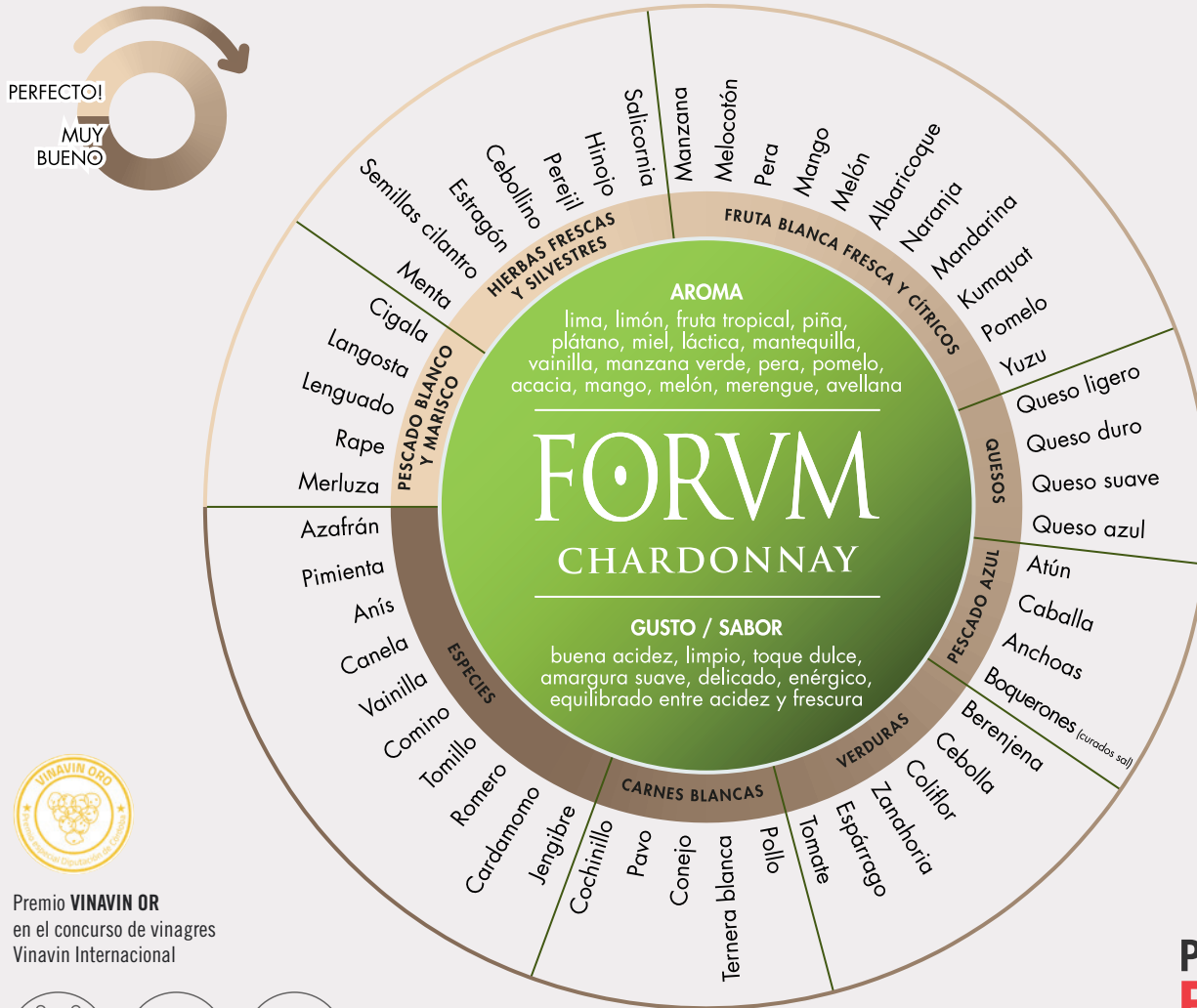


Sólo de vinos de alta calidad nacen los mejores vinagres. Y con esta filosofía, en Avgvstvs Forvm llevamos más de 30 años conquistando los paladares más exigentes y a los chefs más reputados de todo el mundo. Los vinagres Forvm están presentes en cerca de 40 países, en muchos restaurantes con Estrella Michelin y han servido durante 13 años para elaborar el menú de gala de la entrega de los Premios Nobel.

Un vinagre sorprendente elaborado 100% con vino de alta calidad de la variedad Chardonnay y con un envejecimiento en bodega que hace que tenga una personalidad única. Sorprende por su color amarillo con tonos dorados y nos permite jugar con infinidad de platos y presentaciones. En boca, tiene un sabor muy fresco, que recuerda a frutas blancas y cítricas con un post gusto delicado, enérgico y agrídulce muy propio de nuestros vinagres FORVM. Un vinagre único en su género.

¡Hacemos lo que más nos gusta, rodeados de los mejores profesionales del mundo!



Premio **VINA VIN OR** en el concurso de vinagres Vinavin Internacional



Recetas & aplicaciones vinagres FORVM

Vinagretas. Salsas (mignonette, romesco, holandesa, mayonesa, bearnesa, mezcladas con salsa de soja...). Encurtidos. Escabeches. Sopas y cremas. Sushi, sashimi, tataki. Guisos. Cocción molecular (espumas, esferificaciones, gelatinas...). Reducciones (en carne, pescado, foie, pastelería, helados, risotto, carpaccio, tartar, quesos). Cócteles. Comida en conserva (berberechos, atún, mejillones). Ostras. Cebollas caramelizadas. Ceviche crudo. Hummus. Recetas de arroz (paellas, risotto). Para modificar la textura (coagula y suaviza las proteínas, cocina los ingredientes sin usar fuego, suaviza las salsas espesadas con harina o almidón, crea espumas de clara de huevo fácilmente). Para potenciar los sabores de sus ingredientes y para dar un toque final.

- **Ingredientes:** 70% vinagre de vino, 30% mosto de uva
- **Producido y embotellado por:** C Avgvstvs Forvm S.A. 43700-El Vendrell (España). R.S.I. 2400721-T
- Puede producir **sedimentos naturales**
- **Formatos:** 25, 50, 100 cl.
- **Consumir preferentemente** antes de 3 años a partir de la creación del Lote



PLAY WITH FORVM

VINAGRE BALSÁMICO AGRÍDULCE

Alérgenos: **contiene sulfitos**

Acidez acética: 6.5%

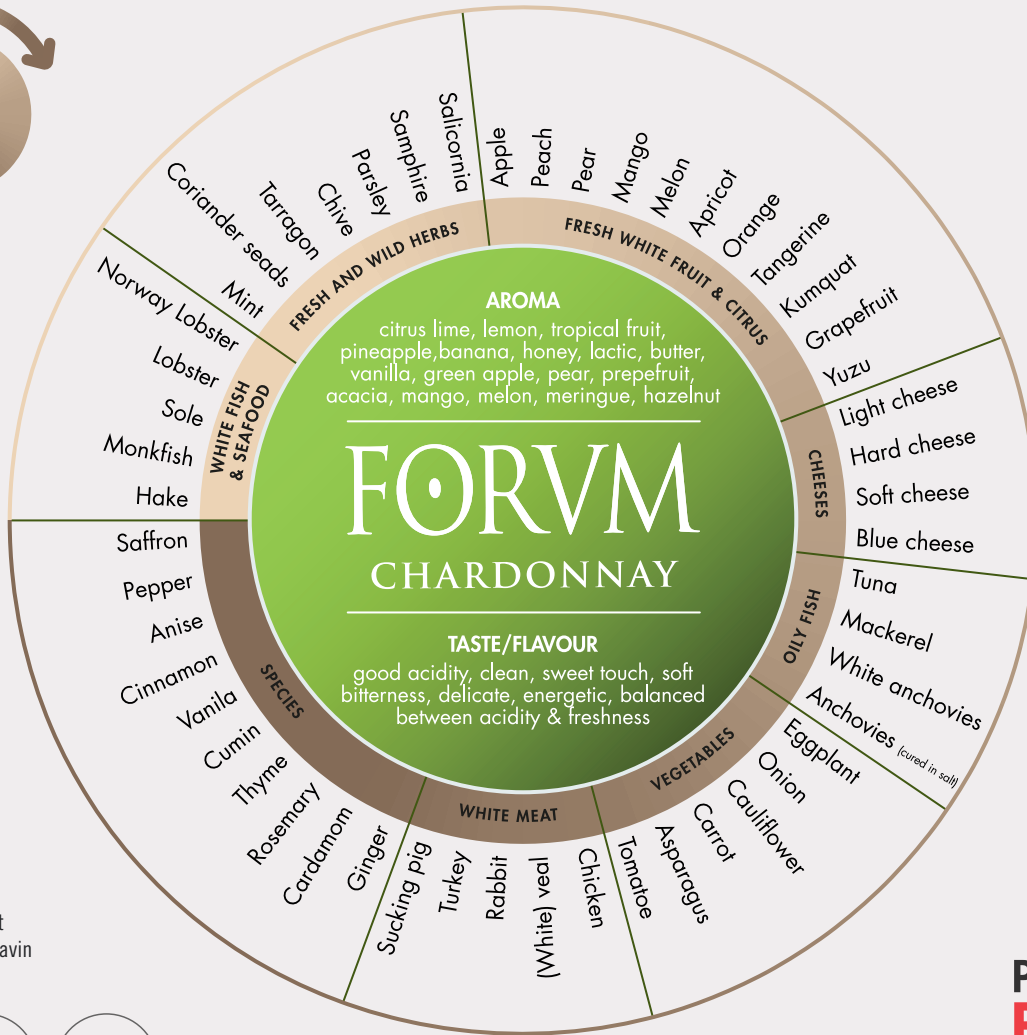
Información nutricional

	Por servicio (15 ml)	Por 100 ml
Energía	77 KJ / 18 Kcal	514 K / 121 Kcal
Proteínas	0 gr	0 gr
Grasas totales	0 gr	0 gr
G. Saturadas	0 gr	0 gr
Carbohidratos	4,5 gr	30 gr
de los cuales azúcares	4,3 gr	29 gr
Sal	0 gr	0 gr

Only from high quality wines, the best vinegars are born. With this philosophy, at Avgvstvs Forvm, we have been conquering the most demanding palates and the most renowned chefs in the world for more than 30 years. Our vinegars are present in near 40 countries, are used daily in the best kitchens (many restaurants with Michelin Stars), and have been served since 13 years at the gala menu of the Nobel Prize Awards.

An amazing vinegar made 100% with high quality wine from the Chardonnay variety and with a touch of aging in barrels achieves a unique personality to it. Yellow color with golden notes and allows us to play with many dishes and presentations. In mouth, it has a very fresh flavour, reminiscent to white fruits and citrus with a delicate aftertaste, energetic and bittersweet very typical of our vinegars FORVM. It is unique in its genre.

We do what we like best, surrounded by the best professionals in the world!



GOLD VINAVIN Award at the vinegar contest Vinavin International



Recipes & FORVM vinegars applications

Vinaigrettes. Sauces (mignonette, romesco, hollandaise, mayonnaise, béarnaise, mixing with soybean sauce...). Pickles. Marinade. Soups & creams. Sushi, sashimi, tataki. Stews. Molecular cooking (foams, spherifications, gelatins...). Reductions (on meat, fish, foie, pastry, ice creams, risotto, carpaccio, tartar, cheeses). Cocktails. Food in tins (cockles, tuna, mussels). Oysters. Caramelized onions. Raw ceviche. Hummus. Rice recipes (paellas, risotto). To modify texture (coagulates and softens protein, cook ingredients without using fire, thin sauces thickened with flour or starch, make foams of egg white easily). To power up flavours of your ingredients and for finishing.

- **Ingredients:** 70% wine vinegar, 30% grape must
- **Produced and bottled by:** Cellers Avgvstvs Forvm S.A. 43700-El Vendrell (Spain). R.S.I. 2400721-T
- Can produce **natural sediments**
- **Formats:** 25, 50, 100 cl.
- **Consume preferably** within 3 years from the creation of the Batch

PLAY WITH FORVM

BITTERSWEET BALSAMIC VINEGAR

Allergens: **contains sulphites**

Acetic acidity: 6.5%

Nutritional information

	Per service (15 ml)	For 100 ml
Energy	77 KJ / 18 Kcal	514 K / 121 Kcal
Proteins	0 gr	0 gr
Fats	0 gr	0 gr
G. Saturadas	0 gr	0 gr
Carbohydrates	4,5 gr	30 gr
of which sugars	4,3 gr	29 gr
Salt	0 gr	0 gr