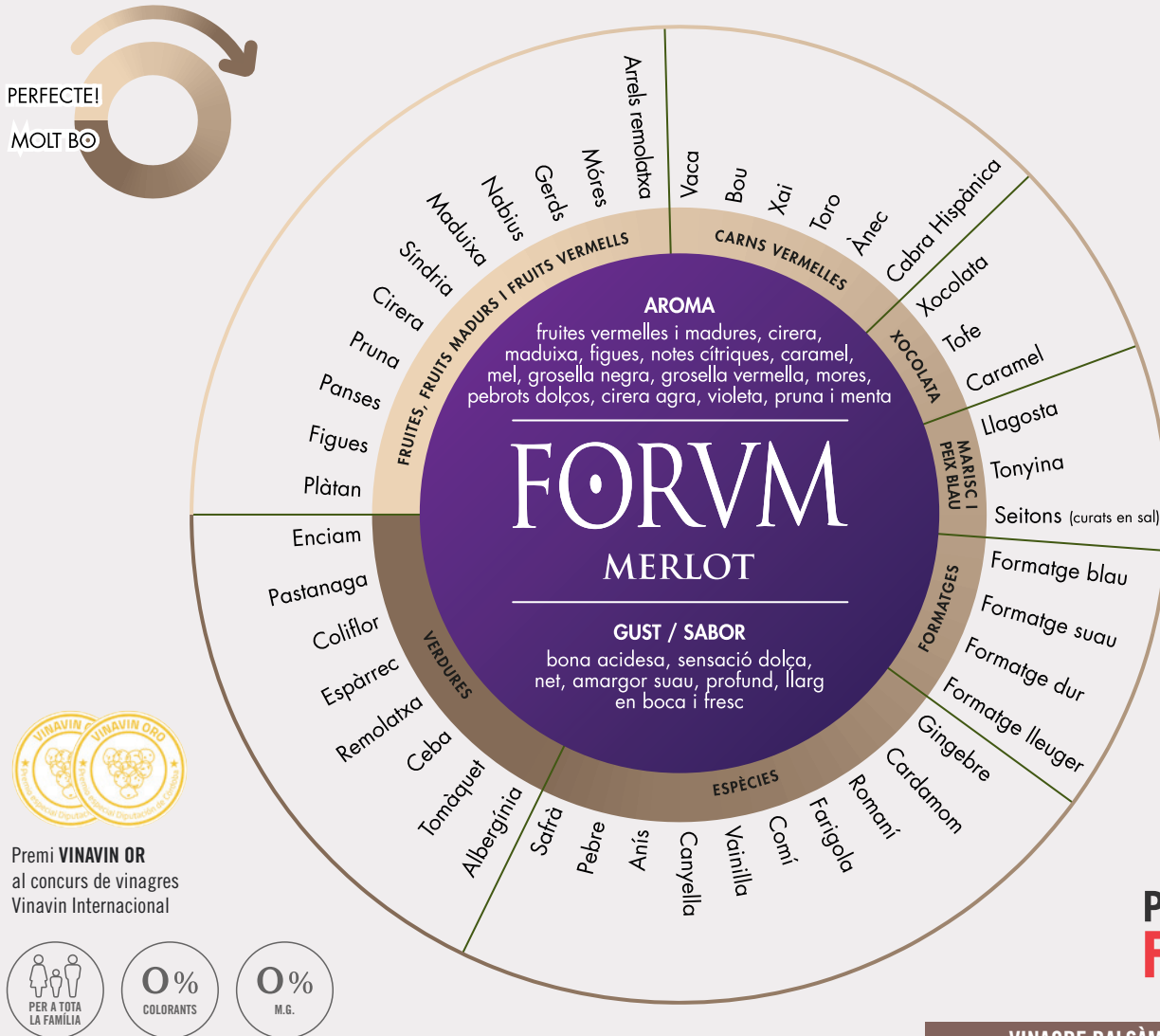


## VITICULTURA ORGÀNICA

Només de vins d'alta qualitat neixen els millors vinagres. I amb aquesta filosofia, a Avgvstvs Forvm portem més de 30 anys conquerint els paladars més exigents i als xefs més reputats d'arreu del món. Els vinagres Forvm arriben a prop de 40 països, a molts restaurants amb Estrella Michelin i han servit durant 13 anys per elaborar el menú de gala de l'entrega dels Premis Nobel.

Elaborat 100% amb vi jove ecològic de la varietat Merlot, els seus colors violacis amb tons vermellors molt intensos, ens permeten jugar amb infinitat de plats i presentacions. En boca, té un sabor molt viu, que recorden fruits vermells del bosc, melmelada, maduixes, cireres... i un post gust suau, fresc i agre dolç molt propi dels nostres vinagres FORVM. Fem el que més ens agrada, envoltats dels millors professionals del món!

Fem el que més ens agrada, envoltats dels millors professionals del món!



Premi **VINAVIN OR**  
al concurs de vinagres  
Vinavin Internacional



PLAY WITH  
**FORVM**

## Receptes & aplicacions vinagres FORVM

Vinagretes. Salses (mignonette, romesco, holandesa, maionesa, bearnesa, barrejades amb salsa de soja...). Encortits. Escabetxos. Sopes i cremes. Sushi, sashimi, tatakí. Guisats. Cocció molecular (escumes, esferificacions, gelatines...). Reduccions (en carn, peix, foie, pastisseria, gelats, risotto, carpaccio, tàrtar, formatges). Còctels. Menjar en conserva (escopinyes, tonyina, musclos). Ostres. Cebes caramelitzades. Ceviche cru. Hummus. Receptes d'arròs (paelles, risotto). Per modificar la textura (coagula i suavitza les proteïnes, cuina els ingredients sense foc, suavitza les salses espessides amb farina o midó, crea escumes de clara d'ou fàcilment). Per potenciar els sabors dels seus ingredients i per donar un toc final.

- **Ingredients:** 65% vinagre de vi, 35% most de raïm
- **Produït i embotellat per:** Cellers Avgvstvs Forvm S.A. 43700-El Vendrell (Espanya). R.S.I. 2400721-T
- Pot produir **sediments naturals**
- **Formats:** 25, 50 cl.
- **Consumir preferentment** abans de 3 anys a partir de la creació del Lot

### VINAGRE BALSÀMIC AGREDOLÇ

Al·lèrgens: **conté sulfits**

Acidesa acètica: 6.5%

#### Informació nutricional

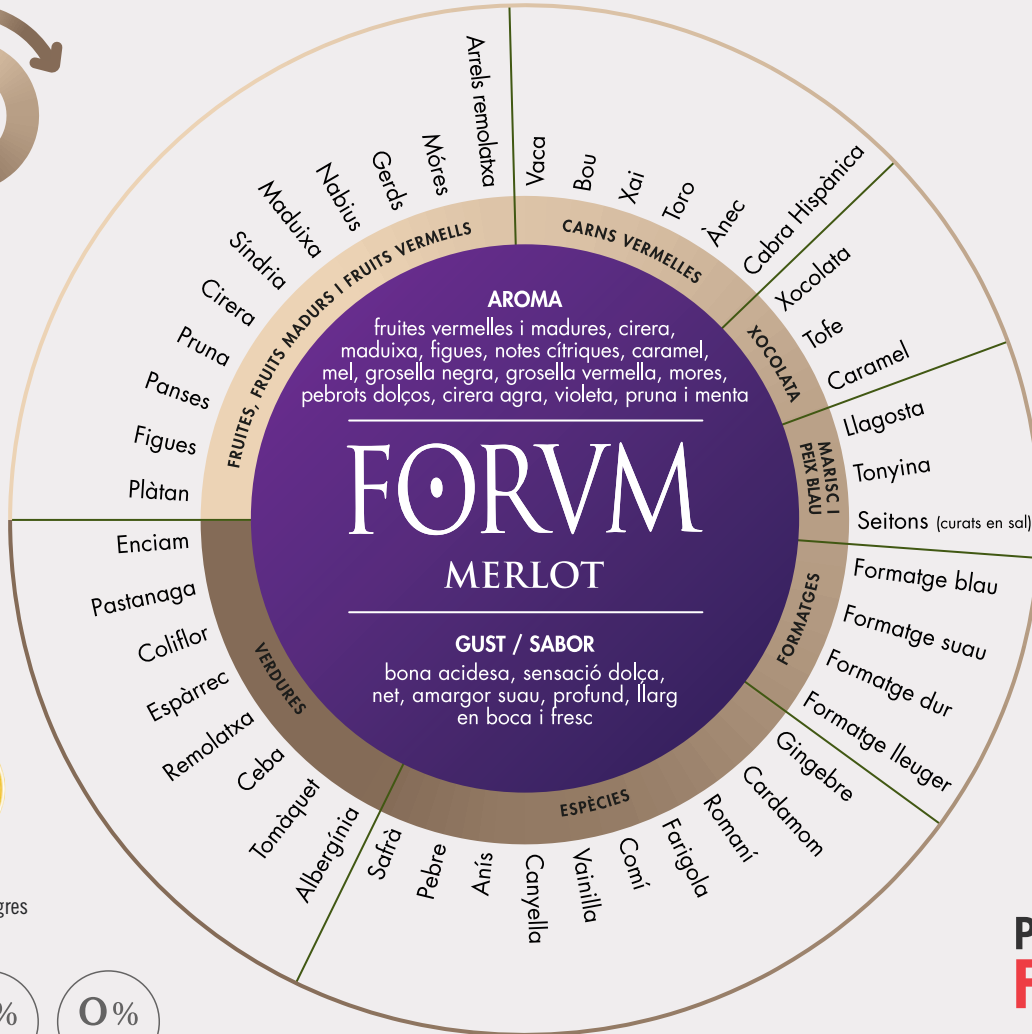
	Per servei (15 ml)	Per 100 ml
<b>Energia</b>	74 KJ / 17 Kcal	495 KJ / 116 Kcal
<b>Proteïnes</b>	0 gr	0 gr
<b>Greixos totals</b>	0 gr	0 gr
G. Saturats	0 gr	0 gr
<b>Carbohidrats</b>	4,5 gr	30 gr
dels quals sucres	4,5 gr	30 gr
<b>Sal</b>	0 gr	0 gr

## VITICULTURA ORGÁNICA

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.

Elaborado 100% con vino joven ecológico de la variedad Merlot, sus colores violáceos con tonos rojizos muy intensos, nos permiten jugar con infinidad de platos y presentaciones. En boca, tiene un sabor muy vivo, que recuerdan a frutos rojos del bosque, mermelada, fresas, cerezas... y un post gusto suave, fresco y agrídulce muy propio de nuestros vinagres FORVM.

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



Premio **VINAVIN OR** en el concurso de vinagres Vinavin Internacional



**PLAY WITH FORVM**

## 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:** 65% vinagre de vino, 35% 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 cl.
- **Consumir preferentemente** antes de 3 años a partir de la creación del Lote

### VINAGRE BALSÁMICO AGRÍDULCE

Alérgenos: **contiene sulfitos**

Acidez acética: 6.5%

### Información nutricional

	Por servicio (15 ml)	Por 100 ml
<b>Energía</b>	74 KJ / 17 Kcal	495 KJ / 116 Kcal
<b>Proteínas</b>	0 gr	0 gr
<b>Grasas totales</b>	0 gr	0 gr
G. Saturadas	0 gr	0 gr
<b>Carbohidratos</b>	4,5 gr	30 gr
de los cuales azúcares	4,5 gr	30 gr
<b>Sal</b>	0 gr	0 gr

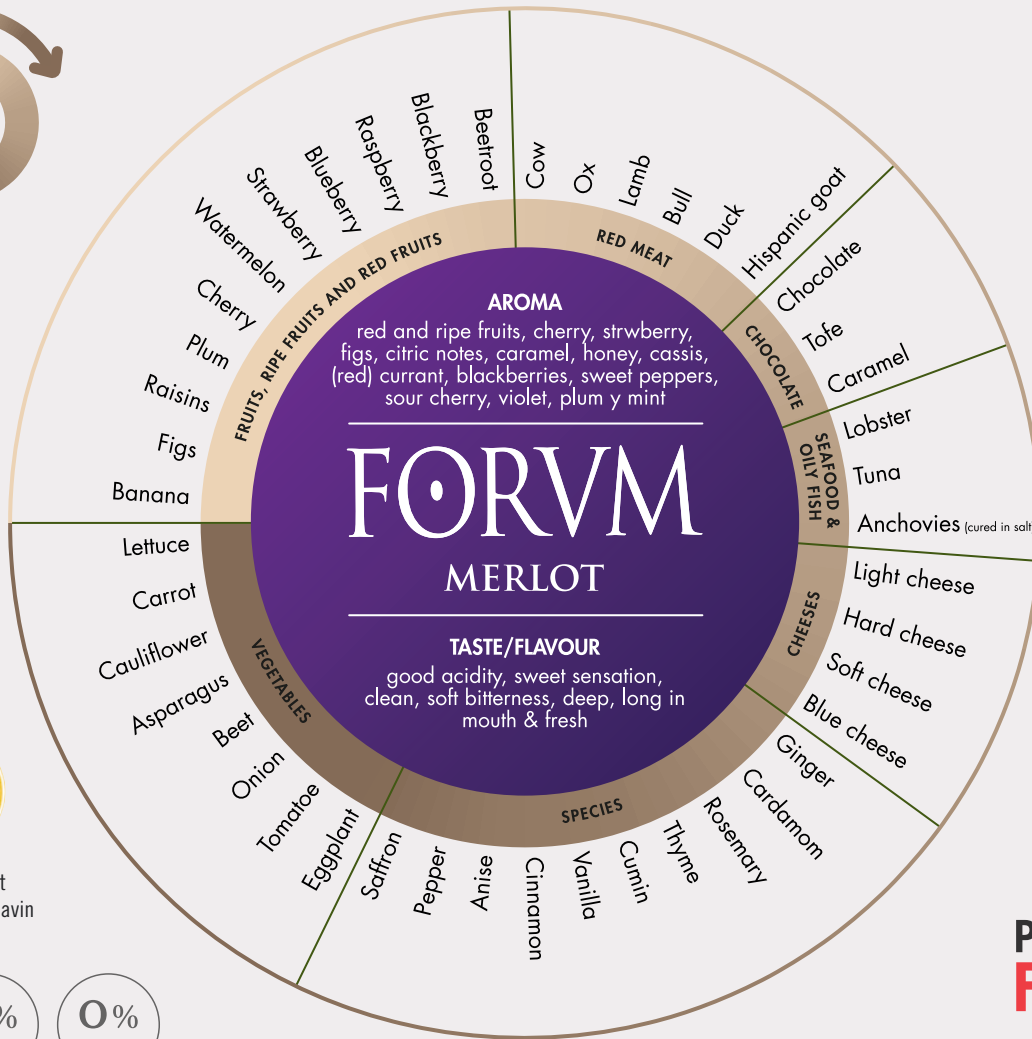


## ORGANIC VITICULTURE

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.

Made with 100% young organic wine of Merlot variety. Its violet colors with intense reddish tones, allow us to play with countless elaborations (especially pastry). The palate is pure fruit and gives us a very vivid flavor reminiscent to red wild fruits, jam, strawberries, cherries, with a soft aftertaste, fresh and bittersweet very typical of our FORVM vinegars. It will become the secret ingredient of your creations.

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



**GOLD VINAVIN Award** at the vinegar contest Vinavin International



**PLAY WITH FORVM**

## 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:** 65% wine vinegar, 35% grape must
- **Produced and bottled by:** Cellers Avgvstvs Forvm S.A. 43700-EI 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

### BITTERSWEET BALSAMIC VINEGAR

Allergens: **contains sulphites**

Acetic acidity: 6.5%

#### Nutritional information

	Per service (15 ml)	For 100 ml
<b>Energy</b>	74 KJ / 17 Kcal	466 KJ / 110 Kcal
<b>Proteins</b>	0 gr	0 gr
<b>Fats</b>	0 gr	0 gr
G. Saturadas	0 gr	0 gr
<b>Carbohydrates</b>	4,5 gr	27 gr
of which sugars	4,5 gr	25 gr
<b>Salt</b>	0 gr	0 gr