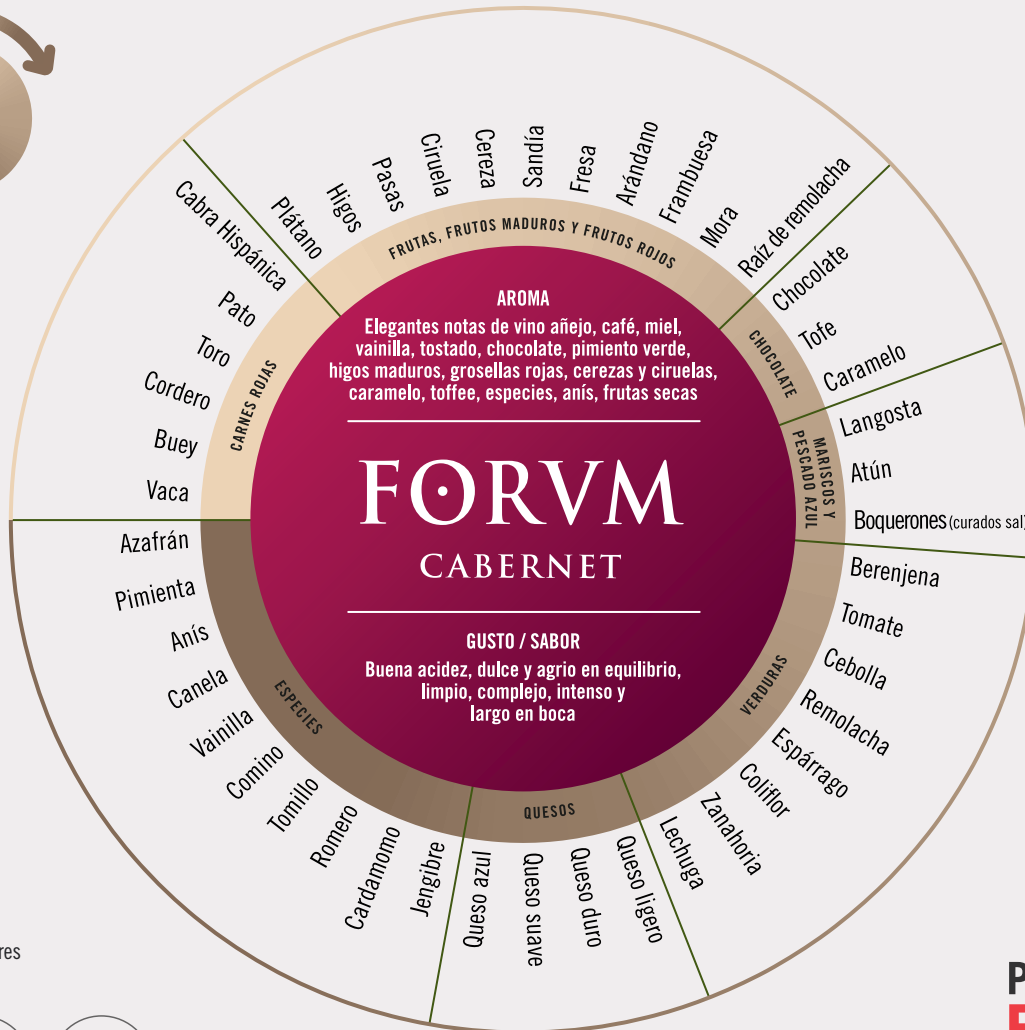


Sólo de vinos de alta calidad nacen los mejores vinagres. Y con esta filosofía, en Avgvstvs Forvm llevamos más de 30 años conquistando los paladares más exigentes y a los chefs más reputados de todo el mundo. Los vinagres Forvm están presentes en cerca de 40 países, en muchos restaurantes con Estrella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

Elaborado de manera tradicional con vino 100% de la variedad Cabernet y envejecido en barricas durante muchos años. Sorprende por su color granate con tonos teja fruto de su envejecimiento natural. Su complejidad aromática y gustativa se integra a la perfección con los ingredientes, creando una explosión de sabores que no dejará indiferente a nadie. En boca, es intenso, con una presencia marcada de fruta madura, chocolate, café y notas balsámicas, con un post gusto elegante, profundo y agrídulce muy propio de nuestros vinagres FORVM. No podrás dejar de usarlo.

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



Premio **VINAVIN 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

VINAGRE BALSÁMICO AGRICULCE

Alérgenos: **contiene sulfitos**

Acidez acética: 6.5%

Información nutricional

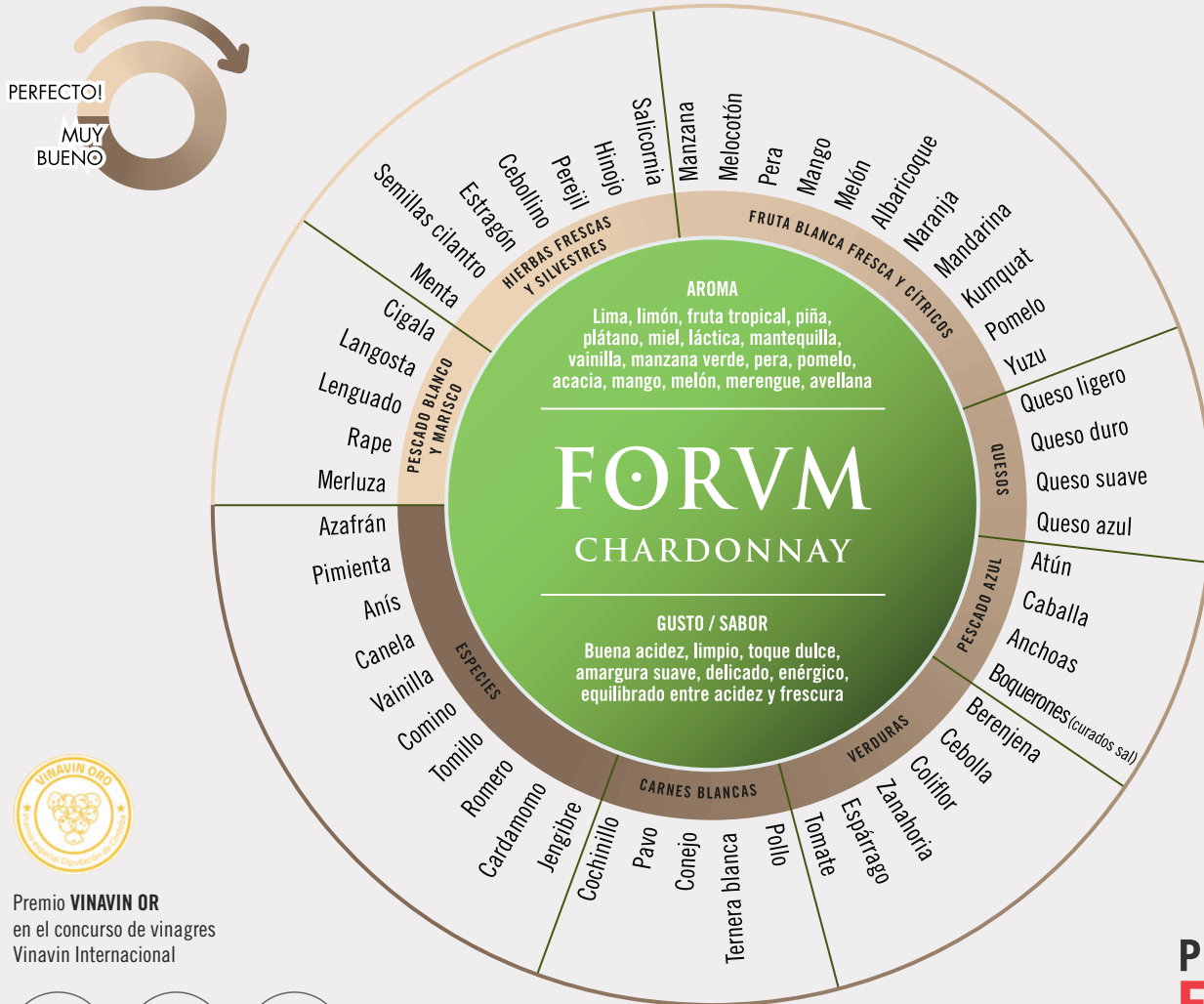
	Por servicio (15 ml)	Por 100 ml
Energía	70 KJ / 16,5 Kcal	466 KJ / 110 Kcal
Proteínas	0 gr	0 gr
Grasas totales	0 gr	0 gr
G. Saturadas	0 gr	0 gr
Carbohidratos	4 gr	27 gr
de los cuales azúcares	3,7 gr	25 gr
Sal	0 gr	0 gr

PLAY WITH FORVM

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!



PERFECTO!
MUY BUENO



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

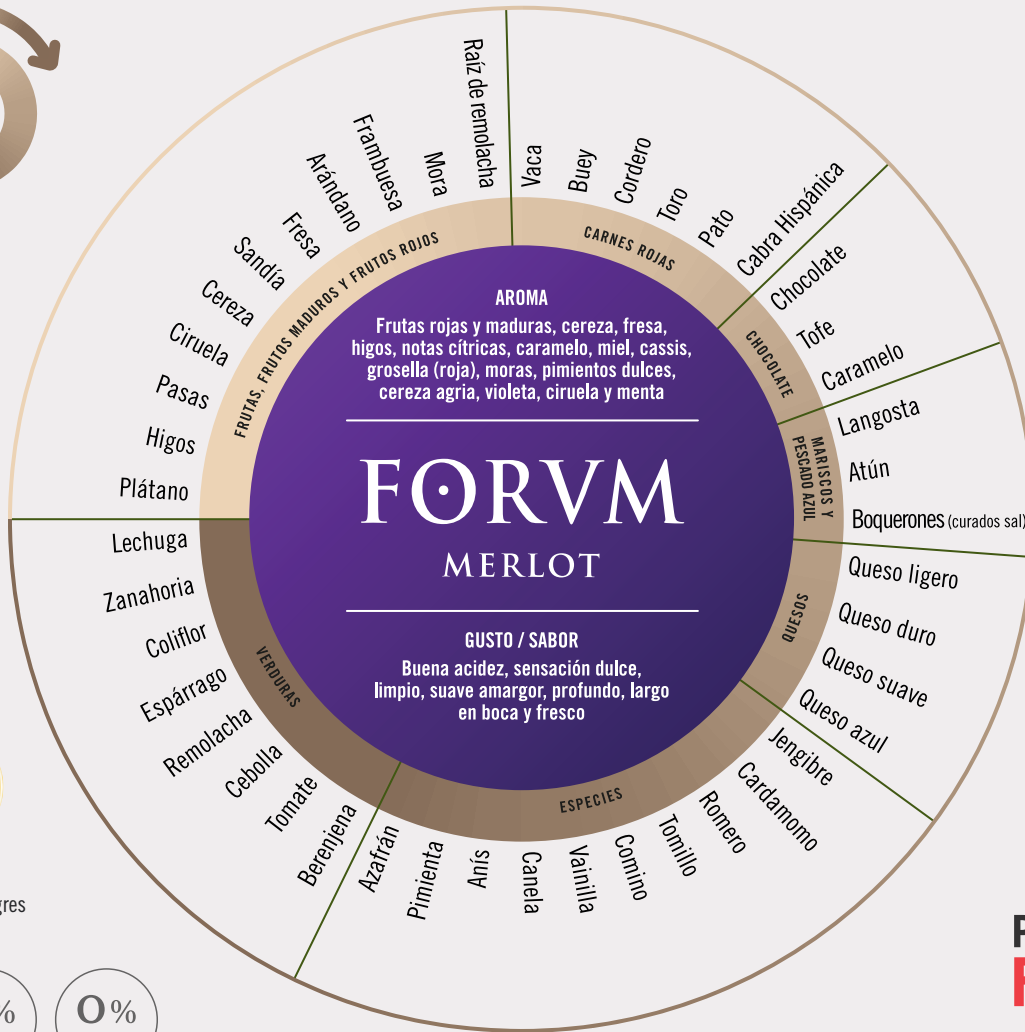
	Por servicio (15 ml)	Por 100 ml
Energía	77 KJ / 18 Kcal	514 K / 121 Kcal
Proteínas	0 gr	0 gr
Grasas totales	0 gr	0 gr
G. Saturadas	0 gr	0 gr
Carbohidratos	4,5 gr	30 gr
de los cuales azúcares	4,3 gr	29 gr
Sal	0 gr	0 gr

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 AGRIGULCE

Alérgenos: **contiene sulfitos**

Acidez acética: 6.5%

Información nutricional

	Por servicio (15 ml)	Por 100 ml
Energía	74 KJ / 17 Kcal	495 KJ / 116 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	4,5 gr	30 gr
Sal	0 gr	0 gr