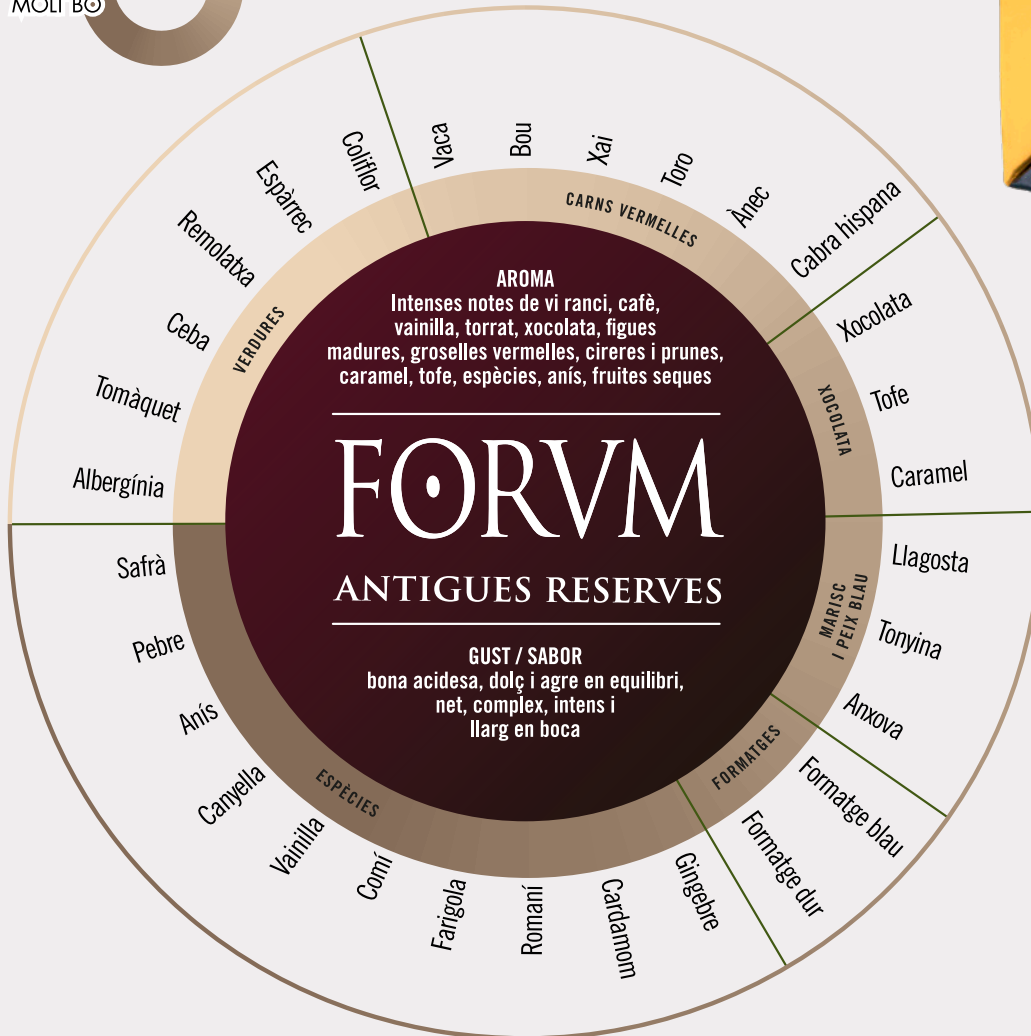


Aquest vinagre s'elabora a partir de les reserves inicials de Forvm, amb "soleras" de més de 30 anys d'antiguitat, que han reposat tot aquest temps en bótes de roure a l'interior de barraques de pedra seca situades entre les nostres vinyes. És un vinagre agredolç diferent, de producció limitada i amb una gran personalitat i caràcter. Hi destaquen notes resultants del seu llarg envelliment. En el nostre FORVM Antigues Reserves s'hi poden trobar concentrats el gust i l'aroma de l'essència mediterrània.



**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, tataki. Guisats. Coccio 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:** 70% vinagre de vi, 30% 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 cl.
- **Consumir preferentment** abans de 3 anys a partir de la creació del Lot

**VINAGRE BALSÀMIC AGREDOLÇ**

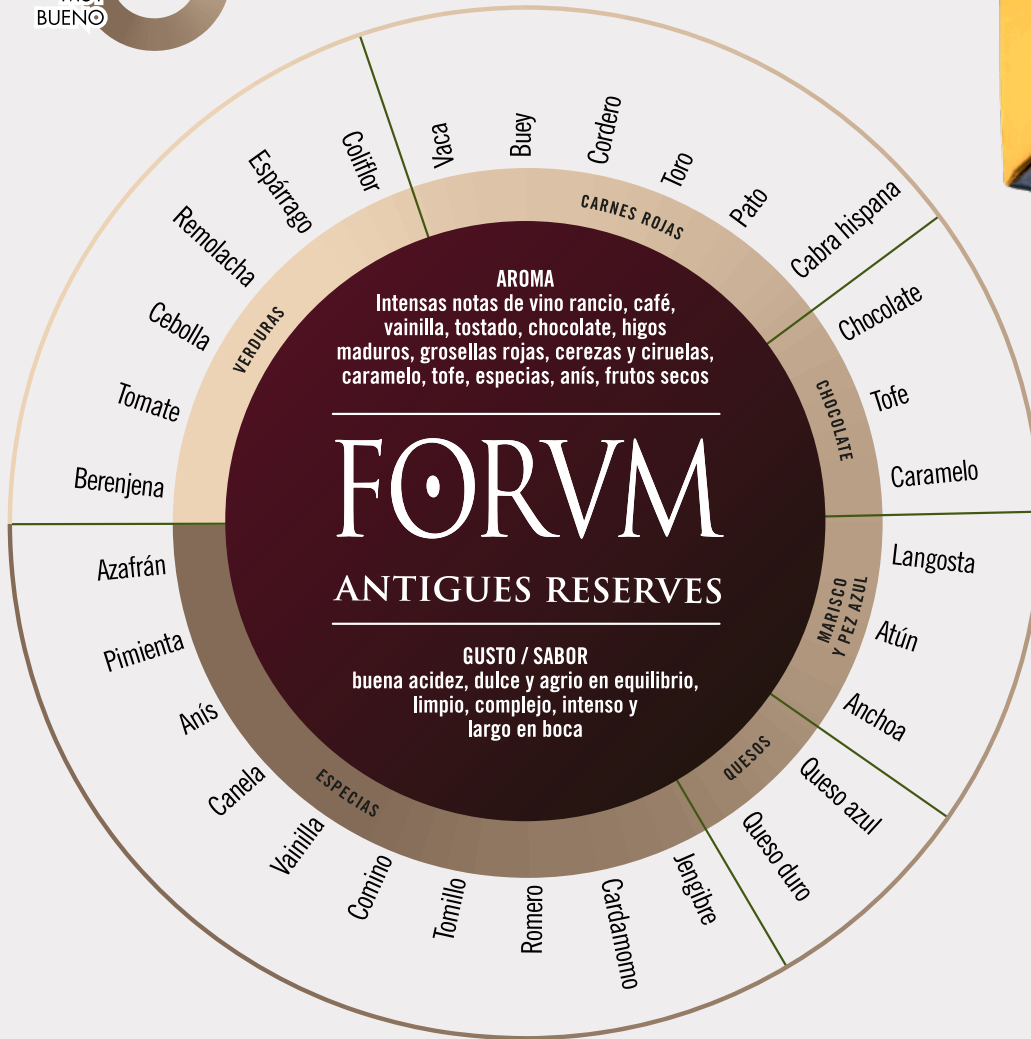
Al·lèrgens: **conté sulfits**

Acidesa acètica: 7%

**Informació nutricional**

	Per servei (15 ml)	Per 100 ml
<b>Energia</b>	77 KJ / 18 Kcal	510 KJ / 120 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	4,3 gr	29 gr
<b>Sal</b>	0 gr	0 gr

Este vinagre se elabora a partir de las reservas iniciales de Forvm, con soleras de más de 30 años de antigüedad, que han reposado todo este tiempo en barricas de roble en el interior de barracas de piedra seca situadas entre nuestros viñedos. Es un vinagre agridulce diferente, de producción limitada y con gran personalidad y carácter. Destacan notas resultantes de su largo envejecimiento. En nuestro FORVM Antigues Reserves se pueden encontrar concentrados el gusto y el aroma de la esencia mediterránea.



**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:** 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 cl.
- **Consumir preferentemente** antes de 3 años a partir de la creación del Lote

**VINAGRE BALSÁMICO AGRIDULCE**

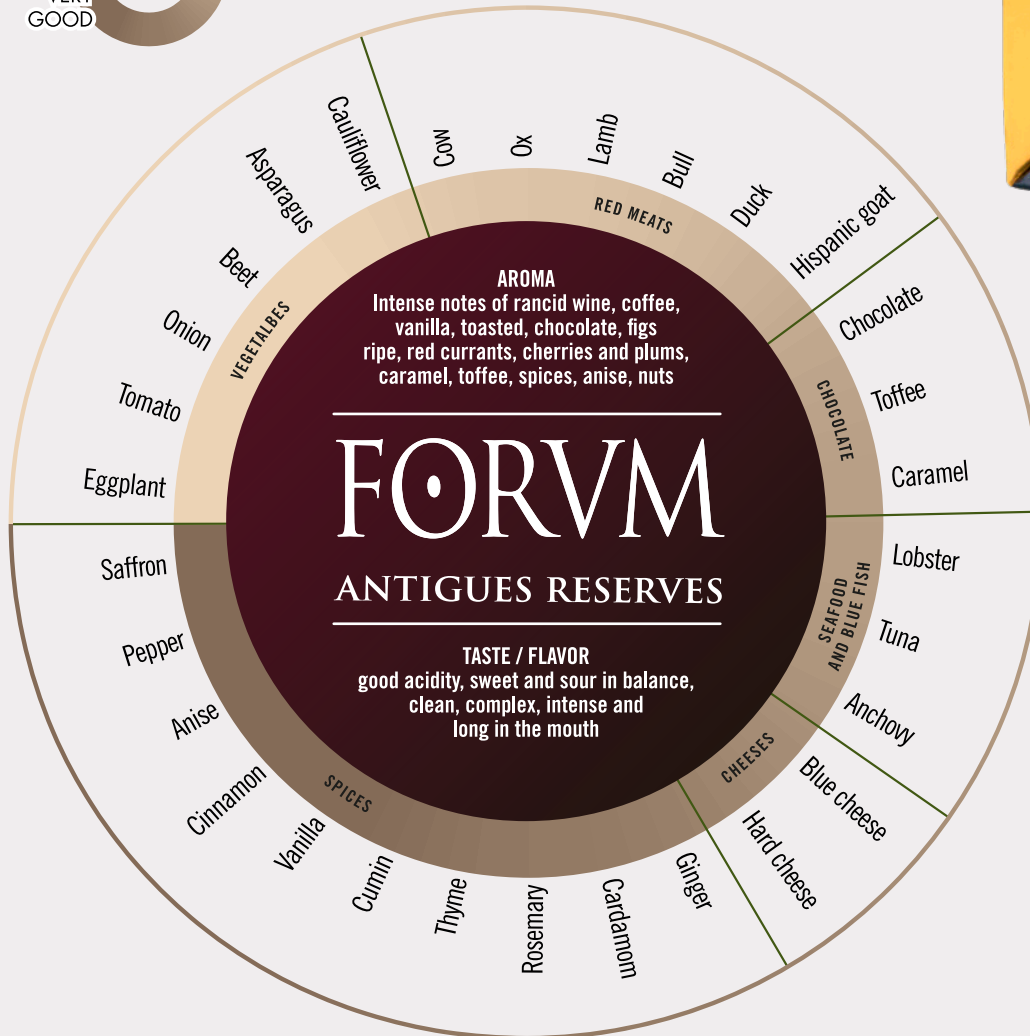
Alérgenos: **contiene sulfitos**

Acidez acética: 7%

**Información nutricional**

	Por servicio (15 ml)	Por 100 ml
<b>Energía</b>	77 KJ / 18 Kcal	510 KJ / 120 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	4,3 gr	29 gr
<b>Sal</b>	0 gr	0 gr

This vinegar is made from Forvm's initial reserves, with soleras more than 30 years old, which have rested all this time in oak barrels inside dry stone barracks located among our vineyards. It is a different sweet and sour vinegar, of limited production and with great personality and character. Notes resulting from its long aging stand out. In our FORVM Antiques Reserves you can find concentrated the taste and aroma of the Mediterranean essence.



**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:** 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 cl.
- **Consume preferably** within 3 years from the creation of the Batch

**BITTERSWEET BALSAMIC VINEGAR**

Allergens: **contains sulphites**

Acetic acidity: 7%

**Nutritional information**

	Por servicio (15 ml)	Por 100 ml
<b>Energy</b>	77 KJ / 18 Kcal	510 KJ / 120 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	30 gr
of which sugars	4,3 gr	29 gr
<b>Salt</b>	0 gr	0 gr