

VINAGRE FORVM DE SIDRA DE POMA

“NOMÉS DE LES MILLORS POMES,
NEIX EL MILLOR VINAGRE NATURAL DE SIDRA”

A FORVM ampliem la nostra col·lecció de vinagres únics amb una nova creació que neix d'un origen pur i excepcional: **Vinagre de Poma de Sidra FORVM**. La seva sidra, obtinguda a partir d'una selecció de les pomes del nord d'Espanya i a partir de l'experiència dels vinagres FORVM, destaca per la frescor aromàtica i l'equilibri natural que la caracteritzen.

A partir d'aquesta base impecable, FORVM transforma aquesta sidra extraordinària en un **vinagre elegant i versàtil**, amb notes de poma madura, una acidesa amable i una persistència delicada. Un vinagre pensat tant per a la cuina quotidiana com per a la gastronomia més exigent.

L'essència FORVM en cada gota

En cuina professional, destaca per una **acidesa equilibrada que respecta el producte**. La seva **aromàtica neta i natural** aporta frescor i profunditat a vinagretes, escabetxos lleugers i salses emulsionades. Manté **estabilitat en coccions**, conservant estructura i aromes en glacejats, fons i salses. A més, és un vinagre **extraordinàriament versàtil**, capaç d'adaptar-se a cuina mediterrània, asiàtica, vegetal i fins i tot a postres amb fruita o làctics.

Beneficis naturals que conquisten el món

El vinagre de poma **sense filtrar i amb la seva mare** és reconegut pels seus beneficis, i FORVM n'ha sabut preservar tota la puresa. **Ajuda a la digestió** i afavoreix el benestar intestinal. **Conté antioxidants naturals**, provinents de la poma. **Contribueix a regular els nivells de sucre en sang** i a millorar el metabolisme. És un aliat en **dietes equilibrades i estils de vida saludables**. Un producte pensat no només per inspirar la creativitat culinària, sinó també per aportar valor nutricional i benestar.

Una invitació als paladars del món

Vinagre de Sidra de Poma FORVM neix per seduir xefs, gourmets i amants del bon menjar d'arreu. La seva elegància natural, combinada amb la singularitat que caracteritza tots els nostres vinagres, el converteix en un ingredient imprescindible en les millors cuines, però també en llars que busquen qualitat sense concessions.

Autèntic. Saludable. Refinat.

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



REMOURE
ABANS
DE SERVIR

100% NATURAL
ECOLÒGIC
SENSE FILTRAR
AMB LES MARES
SENSE PASTEURITZAR
SENSE CONSERVANTS



PLAY WITH
FORVM

VINAGRE DE SIDRA DE POMA		
Acidesa acètica: 5 %		
Informació nutricional		
	Per servei (15 ml)	Per 100 ml
Energia	2,5 KJ / 0,6 Kcal	29 KJ / 7 Kcal
Proteïnes	0 gr	0 gr
Greixos totals	0 gr	0 gr
G. Saturats	0 gr	0 gr
Carbohidrats	0 gr	< 0,1 gr
dels quals sucres	0 gr	< 0,1 gr
Sal	0 gr	0 gr



VINAGRE FORVM DE SIDRA DE MANZANA

“SOLO DE LAS MEJORES MANZANAS NACE EL MEJOR VINAGRE NATURAL DE SIDRA”

En FORVM ampliamos nuestra colección de vinagres únicos con una nueva creación que nace de un origen puro y excepcional: **Vinagre de Manzana de Sidra FORVM**. Su sidra, obtenida a partir de una selección de las manzanas del norte de España y de la experiencia de los vinagres FORVM, destaca por la fresca aromática y el equilibrio natural que la caracterizan.

A partir de esta base impecable, FORVM transforma esta sidra extraordinaria en un **vinagre elegante y versátil**, con notas de manzana madura, una acidez amable y una persistencia delicada. Un vinagre pensado tanto para la cocina cotidiana como para la gastronomía más exigente.

La esencia FORVM en cada gota

En cocina profesional, destaca por una **acidez equilibrada que respeta el producto**. Su **aromática limpia y natural** aporta frescura y profundidad a vinagretas, escabeches ligeros y salsas emulsionadas. **Mantiene estabilidad en cocciones**, conservando estructura y aromas en glaseados, fondos y salsas. Además, es un vinagre **extraordinariamente versátil**, capaz de adaptarse a la cocina mediterránea, asiática, vegetal e incluso a postres con fruta o lácteos.

Beneficios naturales que conquistan el mundo

El vinagre de manzana **sin filtrar y con su madre** es reconocido por sus beneficios, y FORVM ha sabido preservar toda su pureza. **Ayuda a la digestión** y favorece el bienestar intestinal. **Contiene antioxidantes naturales** procedentes de la manzana. **Contribuye a regular los niveles de azúcar en sangre** y a mejorar el metabolismo. Es un aliado en **dietas equilibradas y estilos de vida saludables**. Un producto pensado no solo para inspirar la creatividad culinaria, sino también para aportar valor nutricional y bienestar.

Una invitación a los paladares del mundo

Vinagre de Sidra de Manzana FORVM nace para seducir a chefs, gourmets y amantes de la buena gastronomía de todo el mundo. Su elegancia natural, combinada con la singularidad que caracteriza todos nuestros vinagres, lo convierte en un ingrediente imprescindible en las mejores cocinas, pero también en hogares que buscan calidad sin concesiones.

Auténtico. Saludable. Refinado.

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



REMOVER
ANTES DE
SERVIR

100% NATURAL
ECOLÓGICO
SIN FILTRAR
CON LA MADRE
SIN PASTEURIZAR
SIN CONSERVANTES



PLAY WITH
FORVM

VINAGRE DE SIDRA DE MANZANA

Acidez acética: 5 %

Información nutricional

	Por servicio (15 ml)	Per 100 ml
Energía	2,5 KJ / 0,6 Kcal	29 KJ / 7 Kcal
Proteínas	0 gr	0 gr
Grasas totales	0 gr	0 gr
G. saturadas	0 gr	0 gr
Carbohidratos	0 gr	< 0,1 gr
de los cuales azúcares	0 gr	< 0,1 gr
Sal	0 gr	0 gr

FORVM APPLE CIDER VINEGAR

“ONLY FROM THE FINEST APPLES COMES THE BEST NATURAL CIDER VINEGAR”

At FORVM, we expand our collection of unique vinegars with a new creation born from a pure and exceptional origin: **FORVM Apple Cider Vinegar**. Its cider, made from a selection of apples from northern Spain and crafted with the expertise behind FORVM vinegars, stands out for its aromatic freshness and the natural balance that define it.

From this impeccable base, FORVM transforms this extraordinary cider into an **elegant and versatile vinegar**, with notes of ripe apple, a gentle acidity, and a delicate persistence. A vinegar designed both for everyday cooking and the most demanding gastronomy.

The FORVM essence in every drop

In professional cuisine, it stands out for its **balanced acidity that respects the product**. Its **clean and natural aromatic profile** brings freshness and depth to vinaigrettes, light pickles, and emulsified sauces. It maintains **stability during cooking**, preserving structure and aromas in glazes, stocks, and sauces. Furthermore, it is an **extraordinarily versatile vinegar**, capable of adapting to Mediterranean, Asian, and plant-based cuisine, and even desserts with fruit or dairy products.

Natural benefits that conquer the world

Unfiltered apple cider vinegar with the mother is widely recognized for its benefits, and FORVM has preserved all of its purity. It **aids digestion** and promotes intestinal well-being. It **contains natural antioxidants** derived from apples. It **helps regulate blood sugar levels and improve metabolism**. It is an ally in **balanced diets and healthy lifestyles**. A product designed not only to inspire culinary creativity, but also to provide nutritional value and well-being.

An invitation to palates around the world

FORVM Apple Cider Vinegar was created to captivate chefs, gourmets, and lovers of fine food everywhere. Its natural elegance, combined with the uniqueness that characterizes all our vinegars, makes it an essential ingredient in the finest kitchens, as well as in homes seeking uncompromising quality.

Authentic. Healthy. Refined.

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



SHAKE
BEFORE
SERVING

100% NATURAL
ORGANIC
UNFILTERED
WITH THE MOTHER
UNPASTEURIZED
NO PRESERVATIVES



PLAY WITH
FORVM



APPLE CIDER VINEGAR		
Acetic acidity: 5 %		
Nutritional information		
	Per serving (15 ml)	Per 100 ml
Energy	2,5 KJ / 0,6 Kcal	29 KJ / 7 Kcal
Proteins	0 gr	0 gr
Total fats	0 gr	0 gr
Saturated fats	0 gr	0 gr
Carbohydrates	0 gr	< 0,1 gr
of which sugars	0 gr	< 0,1 gr
Salt	0 gr	0 gr