

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, elaborada amb pomes autòctones del nord d'Espanya, 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 i reduccions**, 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!



PLAY WITH
FORVM

VINAGRE DE SIDRA DE POMA

Acidesa acètica: 5 %

Informació nutricional

	Per servei (15 ml)	Per 100 ml
Energia	4,3 KJ / 1 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	0,02 gr
dels quals sucres	< 0,01 gr	< 0,1 gr
Sal	0 gr	< 0,1 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, elaborada con manzanas autóctonas del norte de España, destaca por la frescura 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 frescor y profundidad a vinagretas, escabeches ligeros y salsas emulsionadas. Mantiene **estabilidad en cocciones y reducciones**, conservando estructura y aromas en glaseados, fondos y salsas. Además, es un vinagre **extraordinariamente versátil**, capaz de adaptarse a 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**, provenientes 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 del buen comer de todas partes. 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!



PLAY WITH
FORVM

VINAGRE DE SIDRA DE MANZANA

Acidez acética: 5 %

Información nutricional

	Por servicio (15 ml)	Por 100 ml
Energía	4,3 KJ / 1 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	0,02 gr
de los cuáles azúcares	< 0,01 gr	< 0,1 gr
Sal	0 gr	< 0,1 gr

FORVM APPLE CIDER VINEGAR

“ONLY FROM THE BEST APPLES IS THE BEST NATURAL CIDER VINEGAR BORN”

At FORVM we expand our collection of unique vinegars with a new creation that is born from a pure and exceptional origin: **FORVM Apple Cider Vinegar**. Its cider, made from native apples from northern Spain, stands out for its aromatic freshness and the natural balance that characterizes 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 for the most demanding gastronomy.

The FORVM essence in every drop

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

Natural benefits that conquer the world

Unfiltered apple vinegar with its mother is known for its benefits, and FORVM has managed to preserve all its purity. It **helps digestion** and promotes intestinal well-being. It contains **natural antioxidants** from the apple. **It contributes to regulating blood sugar levels** and improving 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 the palates of the world

FORVM Apple Cider Vinegar is born to seduce chefs, gourmets, and lovers of good food everywhere. Its natural elegance, combined with the uniqueness that characterizes all our vinegars, makes it an essential ingredient in the best kitchens, but also in homes that seek uncompromising quality.

Authentic. Healthy. Refined.

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



**PLAY WITH
FORVM**

APPLE CIDER VINEGAR

Acetic acidity: 5 %

Nutritional information

	Per serving (15 ml)	Per 100 ml
Energy	4,3 KJ / 1 Kcal	29 KJ / 7 Kcal
Protein	0 gr	0 gr
Total fat	0 gr	0 gr
Saturated fat	0 gr	0 gr
Carbohydrates	0 gr	0,02 gr
of which sugars	< 0,01 gr	< 0,1 gr
Salt	0 gr	< 0,1 gr