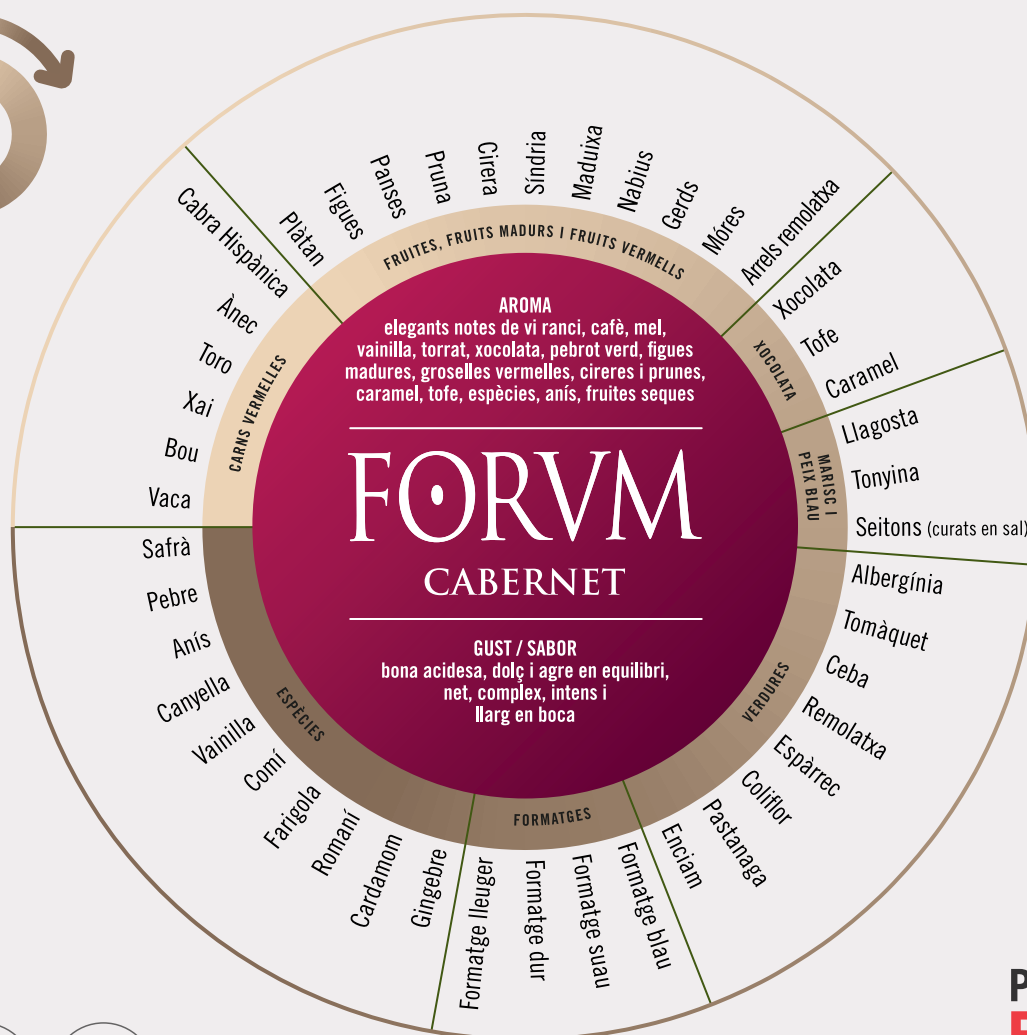


Només de vins d'alta qualitat neixen els millors vinagres. I amb aquesta filosofia, a Avgvstvs Forvm portem més de 30 anys conquerint els paladars més exigents i als xefs més reputats d'arreu del món. Els vinagres Forvm arriben a prop de 40 països, a molts restaurants amb Estrella Michelin i han servit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

Elaborat de forma tradicional amb vi 100% de la varietat Cabernet i envellit en barriques durant molts anys. Sorpren pel seu color granat amb tons teula fruit del seu envelliment natural. La seva complexitat aromàtica i gustativa s'integra a la perfecció amb els ingredients, crean una explosió de sabors que no deixarà indiferent a ningú. En boca, és intens, amb una presència marcada de fruita madura, xocolata, cafè i notes balsàmiques, amb un post gust elegant, profund i agredolç molt propi dels nostres vinagres FORVM. No podrà deixar de fer-lo servir.

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



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



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. 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:** 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, 50, 100 cl.
- **Consumir preferentment** abans de 3 anys a partir de la creació del Lot



PLAY WITH
FORVM

VINAGRE BALSÀMIC AGREDOLÇ

Al·lèrgens: **conté sulfits**

Acidesa acètica: 6.5%

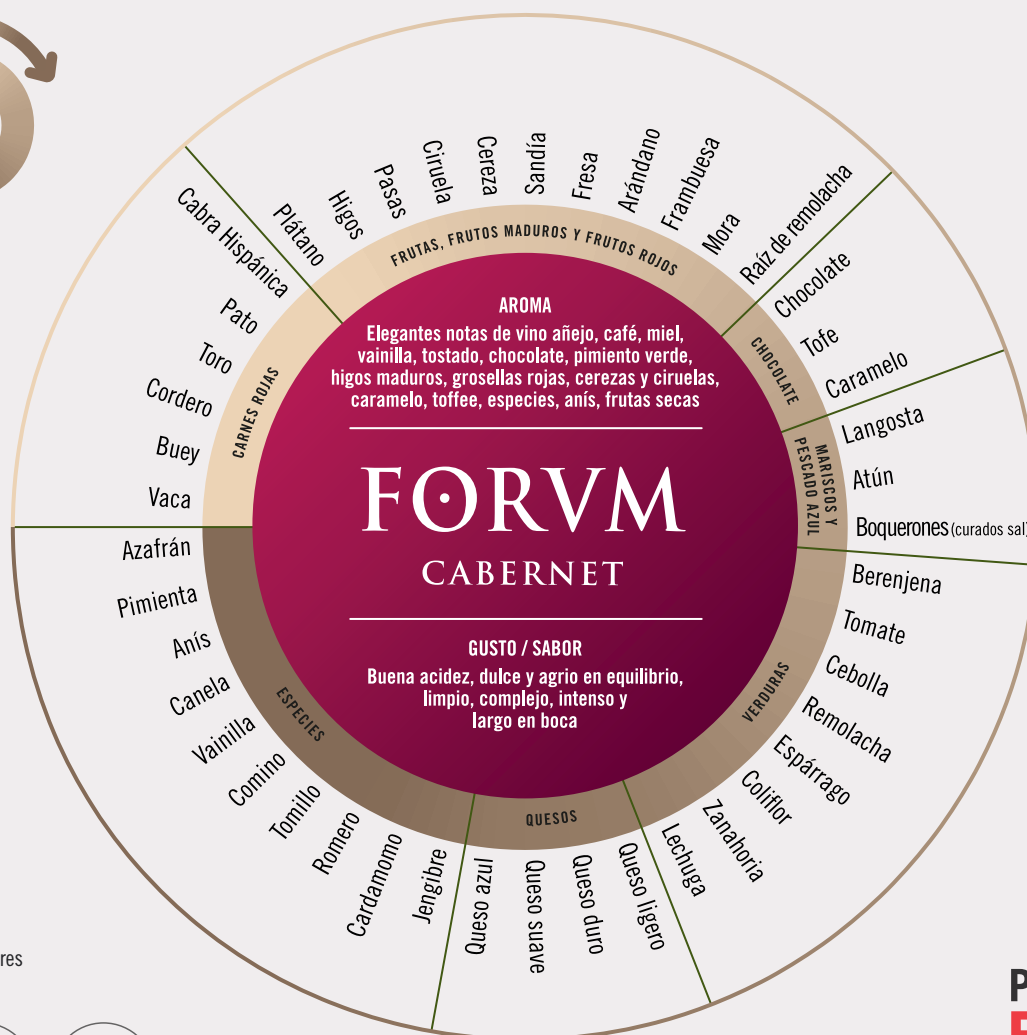
Informació nutricional

	Per servei (15 ml)	Per 100 ml
Energia	70 KJ / 16,5 Kcal	466 KJ / 110 Kcal
Proteïnes	0 gr	0 gr
Greixos totals	0 gr	0 gr
G. Saturats	0 gr	0 gr
Carbohidrats	4 gr	27 gr
dels quals sucres	3,7 gr	25 gr
Sal	0 gr	0 gr

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



PLAY WITH
FORVM

VINAGRE BALSÁMICO AGRIGULCE

Alérgenos: **contiene sulfitos**

Acidez acética: 6.5%

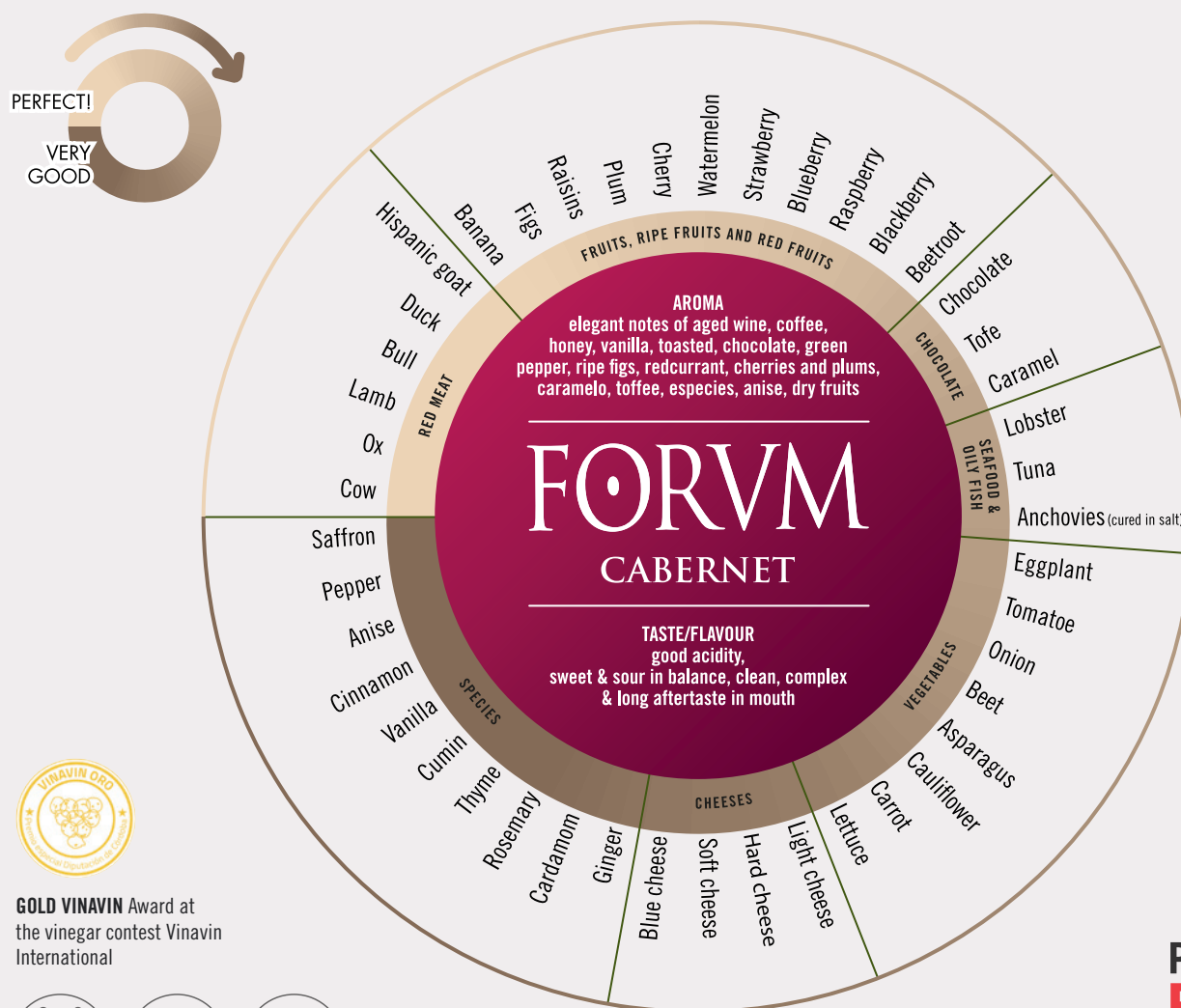
Información nutricional

	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

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.

Traditionally made with 100% out of Cabernet Sauvignon wine and aged in barrels for many years. Surprising for its garnet color with shingle tones, fruit of its natural aging. Its aromatic and gustatory complexity integrates perfectly with the ingredients, creating an explosion of flavors that will not leave anyone indifferent. In mouth, it is intense with a marked presence of ripe fruits, chocolate, coffee and balsamic notes, with an elegant aftertaste, deep and bittersweet very typical of our vinegars FORVM. You can't stop using it.

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



GOLD VINAVIN Award at
the vinegar contest Vinavin
International



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, 50, 100 cl.
- **Consume preferably** within 3 years from the creation of the Batch



**PLAY WITH
FORVM**

BITTERSWEET BALSAMIC VINEGAR

Allergens: **contains sulphites**

Acetic acidity: 6.5%

Nutritional information

	Per service (15 ml)	For 100 ml
Energy	70 KJ / 16,5 Kcal	466 KJ / 110 Kcal
Proteins	0 gr	0 gr
Fats	0 gr	0 gr
G. Saturadas	0 gr	0 gr
Carbohydrates	4 gr	27 gr
of which sugars	3,7 gr	25 gr
Salt	0 gr	0 gr