AVGVSTVS FORVM
Organic wines & vinegars

FORVM MERLOT ORGANIC

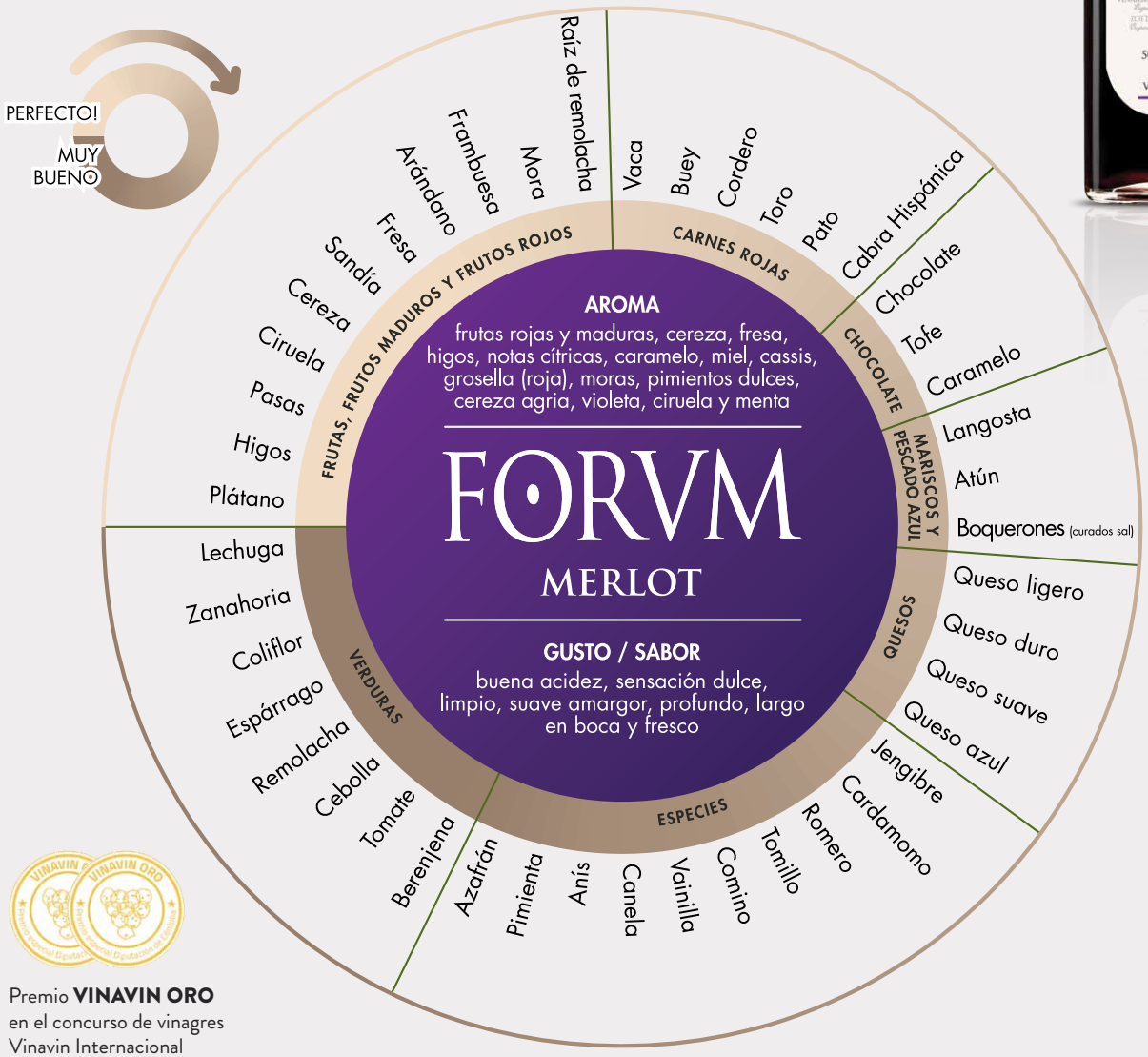


VITICULTURA ORGÁNICA

Sólo de vinos de alta calidad nacen los mejores vinagres. Y con esta filosofía, en Avgvstvs Forvm llevamos más de 25 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 agridulce muy propio de nuestros vinagres FORVM.

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



Premio **VINAVIN ORO**
en el concurso de vinagres
Vinavin Internacional

PARA TODA LA FAMILIA · VEGANO · ECO · 0% COLORANTES · 0% M.G.

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.

AVGVSTVS FORVM
Organic wines & vinegars

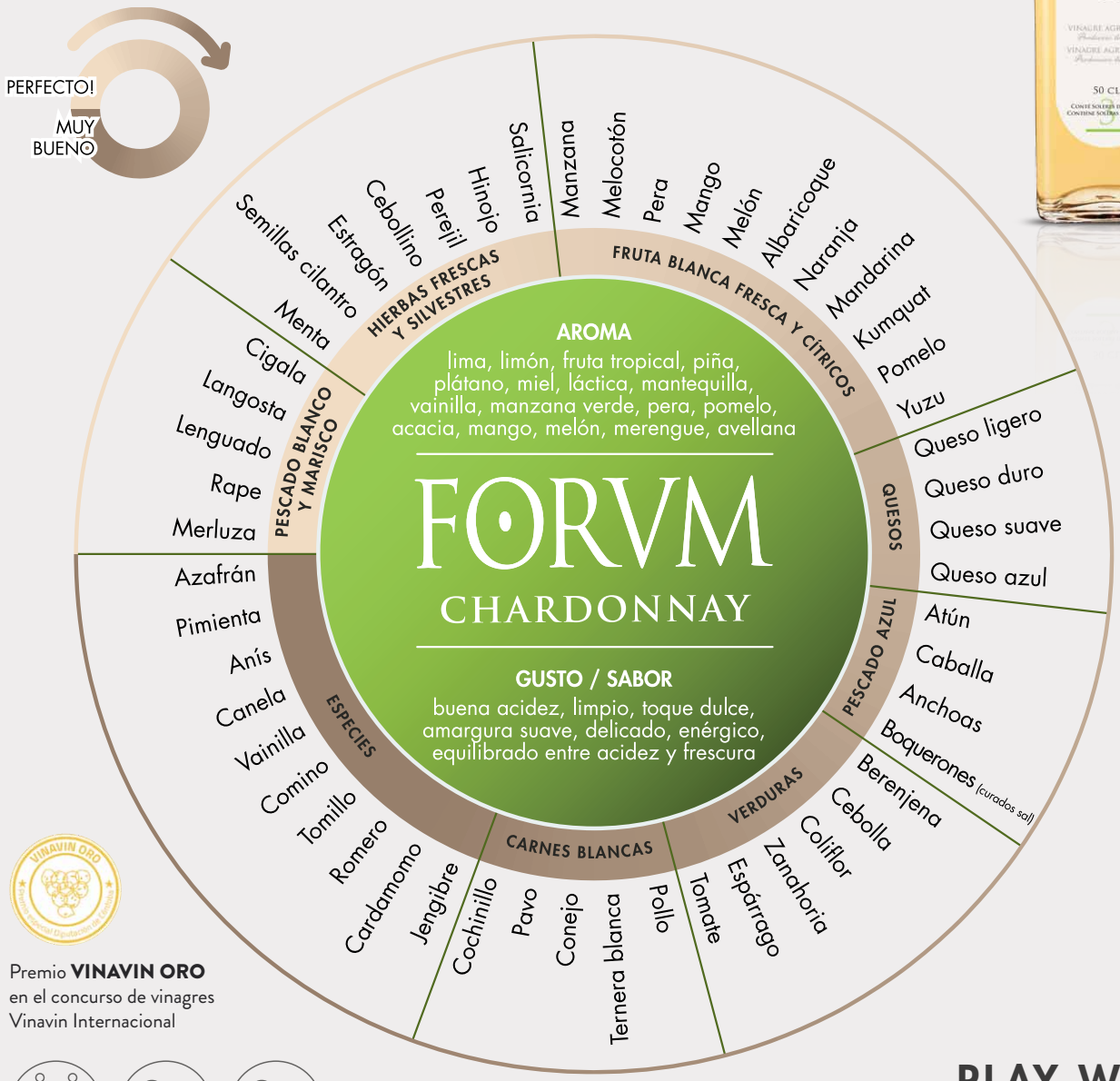
FORVM CHARDONNAY



Sólo de vinos de alta calidad nacen los mejores vinagres. Y con esta filosofía, en Avgvstvs Forvm llevamos más de 25 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 barrica 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 agridulce 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!



Premio **VINAVIN ORO** en el concurso de vinagres Vinavin Internacional

PARA TODA LA FAMILIA · 0% COLORANTES · 0% M.G.

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.