

SEDE LEGALE E AMMINISTRATIVA
Via Traghete, 14
30021 Caorle (Ve)
T. +39.0421.81275
F. +39.0421.210018
info@dialbevande.com
www.dialbevande.com

CASH & CARRY
Via Traghete, 14
30021 Caorle (Ve)
t. +39.0421.210195
cashandcarry@dialbevande.com

DI.AL. Bevande
DISTRIBUZIONE E SERVIZI

Magazine

20
17

RIVISTA D'INFORMAZIONE PER
BAR | RISTORANTI | HOTEL | PIZZERIE | CHIOSCHI | PUB | GELATERIE | STREET FOOD

DEPOSITO CAORLE
Via Traghete, 14
30021 Caorle (Ve)
T. +39.0421.81275
F. +39.0421.210018
info@dialbevande.com
www.dialbevande.com

DEPOSITO PORTOGUARO
Viale Udine, 61
30026 Portogruaro (Ve)
T. +39.0421.72907
F. +39.0421.285552
portogruaro@dialbevande.com

n. 04 - 2017

ORARI DI APERTURA

Cash & Carry Caorle
dal lunedì al sabato
8.30 - 12.30 | 15.00 - 19.00
domenica
8.30 - 12.30

Deposito Bevande Caorle
dal lunedì al sabato
8.00 - 12.00 | 14.30 - 18.30
domenica - chiuso

Deposito Bevande Portogruaro
dal lunedì al venerdì
8.00 - 12.00 | 14.30 - 18.30
sabato
8.00 - 12.00
domenica - chiuso

Uffici Amministrativi Caorle
dal lunedì al sabato
8.00 - 12.00 | 14.30 - 18.30
domenica chiuso

Vieni a trovarci presso una delle nostre sedi per conoscere i nostri prodotti e le nostre offerte!

Sede operativa e amministrativa a Caorle, un ampio e fornitissimo Cash & Carry adiacente e un deposito a Portogruaro.

DI.AL. BEVANDE CON LEONARDO: INNOVATIVO, LEGGERO ED ECOLOGICO

Da sempre, **DI.AL. Bevande** è attenta alle novità e alle innovazioni. Per questo motivo, la nostra Azienda è in continua ricerca di soluzioni capaci di incrementare il business nel campo del food & beverage, riservando un occhio di riguardo verso le nuove tecnologie volte a semplificare le mansioni di ristoratori e addetti. Nel panorama della birra alla spina, DI.AL. Bevande ha sposato il **Progetto Leonardo** del **Gruppo Birra Castello**: Leonardo è l'alternativa riciclabile al fusto tradizionale, un nuovo formato di fusto in PET, più leggero e ideale per avere una birra più naturale fino all'ultimo calice. Il fusto Leonardo garantisce qualità anche con birre a bassa rotazione: in questo modo, la bevanda arriverà senza sovraturazione di CO₂ dalla cantina al consumatore, garantendo inoltre la qualità della spillatura per 4 settimane. Infine, il prodotto è rispettoso dell'ambiente, ecocompatibile e totalmente riciclabile.

I BENEFICI DEL NUOVO FORMATO

Il fusto è innovativo, leggero e collaudato. Il gusto della birra rimane inalterato nel periodo di spillatura. La birra alla spina è sempre fresca e se ne apprezza meglio la qualità. Leonardo è prodotto in materiali totalmente riciclabili. L'aumento del business è assicurato.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Fusto in PET più leggero (25,39 kg per 24 litri totali), più facile da trasportare e più veloce da smaltire. Top e valvola dedicata: tutto completamente in materiale riciclabile. L'igiene è garantita. Sacca alimentare collaudata con valvola dedicata per il contenimento della birra. La birra rimane perfettamente isolata e la sacca viene pressata dall'esterno: niente CO₂ aggiunta a contatto diretto con la birra. Fusto esterno riutilizzabile anche come puff, seggiolino o portaoggetti.

Scopri tutti i vantaggi di un progetto innovativo ed esclusivo!

LEONARDO

COMODO INNOVATIVO
RICICLABILE MODERNO
UTILE RIUTILIZZABILE



Partecipa anche tu, con noi, al progetto "Leonardo", un segno distintivo per chi offre e chi degusta la qualità!

Contattaci per fissare un incontro con i nostri agenti o, semplicemente, per saperne di più!

Personalizziamo anche l'impianto di spillatura, elemento distintivo di arredo del locale, in grado di unire estetica ad efficacia e praticità. I nostri tecnici lo realizzano tenendo in considerazione tutte le esigenze del locale, dagli spazi ai prodotti offerti.

OFFERTA SPECIALE CASH & CARRY

dal **24 LUGLIO**
al **13 AGOSTO**

2017



I PREZZI SONO ESCLUSI DI I.V.A. LA PRESENTE OFFERTA È VALIDA FINO AD ESAURIMENTO MERCE. I PREZZI POSSONO SUBIRE VARIAZIONI NEL CASO DI EVENTUALI ERRORI TIPOGRAFICI, RIBASSI O MODIFICHE ALLE LEGGI FISCALI.



SAN BENEDETTO

LANCIA ANTICA FONTE DELLA SALUTE MILLENNIUM WATER

Acqua Minerale San Benedetto, nell'anno del suo sessantesimo anniversario, presenta la sua nuova creazione: Antica Fonte della Salute Millennium Water, un'acqua minerale rara e dalla purezza straordinaria, proposta in una bottiglia esclusiva per l'alta ristorazione. Antica Fonte della Salute è un'acqua minerale che appartiene a un mondo lontano. Ha origine da una falda acquifera millenaria situata a 236 metri di profondità nel comune di Scorzè (Venezia), preservata e rimasta incontaminata fino ai giorni nostri. Per secoli ha compiuto il suo lento cammino fra le rocce, depurandosi e arricchendosi di minerali preziosi.

Questo lento scorrere ci dona un'acqua minerale pura e un valore di nitrati inferiore allo 0,00001%: un'essenzialità che solo la complessa architettura della natura poteva raggiungere.

San Benedetto dedica questa referenza ai suoi clienti più attenti e sempre alla ricerca di prodotti esclusivi e qualitativamente unici. Per farlo ha realizzato una bottiglia in vetro da 65 cl dalle forme morbide e sinuose, in cui ogni minimo dettaglio è curato per esaltare la sua raffinatezza. Il colore dell'etichetta contraddistingue i due gusti: silver per la naturale, liscia, morbida e leggera; nera per la frizzante, dove la vivacità del gusto esalta l'essenzialità di un'acqua pura di natura. Ulteriori e preziosi dettagli di stile sono la rondine, storico simbolo iconografico di San Benedetto, in rilievo sul tappo a vite e il logo "Antica Fonte della Salute" sul fondo della bottiglia.

Attraverso questo confezionamento esclusivo, San Benedetto ha voluto custodire l'essenza della purezza di "Antica Fonte della Salute Millennium Water" in una bottiglia in grado di assolvere al difficile compito di rappresentare stilisticamente le caratteristiche organolettiche di questo dono di natura: l'essenza moderna di una purezza antica.

"Con Antica Fonte della Salute ampliamo ulteriormente l'offerta di Acqua Minerale San Benedetto nel mondo Ho.Re.Ca., puntando ad un target premium e di valore", spiega Vincenzo Tundo, direttore marketing del Gruppo Acqua Minerale San Benedetto S.p.A. "Si tratta di un prodotto che per le caratteristiche uniche dell'acqua e per il design del packaging, trova la giusta collocazione nella parte alta della ristorazione".



Bevande



Acqua
SAN BENEDETTO
1,5 lt gas - naturale

€ 0,20 cad.
ct x 6 € 1,20



Acqua
LILIA PET
0,5 lt gas - naturale

€ 0,14 cad.
ct x 24 € 3,36



LIPTON Tea
Limone / Pesca
sleek lattina 33 cl

€ 0,35 cad.
ct x 24 € 8,40



Succhi
PAGO
vari gusti - 200 ml

€ 0,46 cad.
ct x 24 € 11,04



Aranciata
SANPELLEGRINO
lattina 33 cl

€ 0,32 cad.
ct x 24 € 7,68



SCHWEPES
Tonica - Lemon - Orange
vari gusti - 18 cl

€ 0,38 cad.
ct x 24 € 9,12



Birra
HEINEKEN
bottiglia 33 cl

€ 0,65 cad.
ct x 24 € 15,60



COCA COLA
lattina 33 cl

€ 0,39 cad.
ct x 24 € 9,36



Birra
CORONA
bottiglia 35,5 cl

€ 0,88 cad.
ct x 24 € 21,12



Birra **ALPEN**
lattina 33 cl

€ 0,36 cad.
ct x 24 € 8,64

Aperitivo
CRODINO
bottiglia 10 cl

€ 0,37 cad.
ct x 48 € 17,76



Birra
CASTELLO
"LA DECISA"
bottiglia 33 cl

€ 0,43 cad.
ct x 24 € 10,32

Sambuca
extra
MOLINARI
1 lt

€ 13,99



COL VETORAZ
Brut - 75 cl

€ 6,75



COL VETORAZ
Millesimato
75 cl

€ 7,35



CAMPARI SODA
bottiglia 10 cl

€ 0,63 cad.
ct x 10 € 6,30



I PREZZI SONO ESCLUSI DI I.V.A. LA PRESENTE OFFERTA È VALIDA FINO AD ESAURIMENTO MERCE. I PREZZI POSSONO SUBIRE VARIAZIONI NEL CASO DI EVENTUALI ERRORI TIPOGRAFICI, RIBASSI O MODIFICHE ALLE LEGGI FISCALI.

Catering e Detersivi



EUGENIO
COLLAVINI



SÙ
pomodori pelati
2,5 kg
€ 1,79



SÙ
giardiniera
1,6 kg
€ 2,15



SÙ
misto toast O.G.
1,53 kg
€ 4,10



SÙ
insalatina
1,6 kg
€ 2,45



SÙ
olive nere
denocc. 28/32
4,3 kg
€ 4,90

Carciofini
spicchi trifolati
COMPAR
1,7 kg

€ 6,50



BARILLA
pasta selezione
oro ass. - 1 kg
€ 1,55



MORATO
tenerelle
500 gr
€ 1,19

SENA
maionese
100 bs
€ 6,50



SENA
ketchup
100 bs
€ 5,90



VANTO
ammorbidente
5 lt
€ 3,20



VANTO
brillantante
5 lt
€ 6,90

Sgrassatore
marsiglia
CHANTECLAIR
5 lt
€ 6,90



VANTO
detersivo piatti
liquido - 5 lt
€ 3,99



SUMAZON
detersivo bar
3 kg
€ 8,50

La storia dei Collavini inizia a Rivignano nel 1896. Eugenio, il fondatore, forniva vini alle famiglie nobili di Udine ed alle botteghe. La guida poi passa a Giovanni, che attraversò ben due guerre alla fine delle quali i commerci ebbero, come sappiamo, una veloce accelerazione, mentre si affermava l'enologia, dando ai vini una qualità fino ad allora sconosciuta. Sarebbe stato Manlio, figlio di Giovanni, a cogliere quei primi segnali di forte cambiamento, quasi anticipandoli. Fu tra i primissimi a portare i vini friulani nel mondo.

Nel 1966, trasferisce le cantine a Corno di Rosazzo, dove acquista il castello Zucco-Cuccanea (1560). Fu un antesignano nel credere al Pinot grigio vinificato in bianco (era il 1969) e nel 1971 crea Il Grigio, spumante che fece tendenza, al quale poi si aggiunse la Ribolla Gialla brut. Oggi la Collavini è una Srl "familiare" che vede, accanto a Manlio, i figli Giovanni, Luigi ed Eugenio. La villa dei Conti Zucco di Cuccanea, attuale sede dell'azienda, è un esempio di insediamento fortificato del XVI secolo. La Torretta che sovrasta le mura a Occidente fu costruita a scopo di difesa, per diventare poi un punto di avvistamento e di controllo sulla campagna circostante: straordinario il paesaggio che spazia dalle colline di Rosazzo a quelle di Ruttars e Cormons. Lasciando la villa e camminando attraverso un vecchio vigneto di Ribolla Gialla, si arriva alla vicina cantina di produzione, ove la millenaria tradizione contadina si sposa alla moderna enologia.

La progressiva e costante crescita qualitativa dell'azienda è stata raggiunta grazie alla sinergia di diversi fattori quali la cura dei vigneti, la raccolta a mano (anche nei plateau) e le importanti innovazioni tecnologiche adottate. I grappoli migliori vengono portati nella fruttai, un ambiente dove la bassa temperatura e la ventilazione favoriscono lo sviluppo di una straordinaria polifonia di profumi, conferendo ai vini sapidità, unita ad una notevole corposità ed eleganza di gusto.

Questi processi hanno dato vita a vini come il Collio bianco Broy, pluripremiato. L'altro filone dell'innovazione riguarda gli spumanti ed in particolare la messa a punto di quello che oggi è definito il "Metodo Collavini"; 42 mesi, dal raccolto alla flute, per uno spumante considerato vera eccellenza del Friuli: la Ribolla Gialla Brut.

Ribolla Gialla Spumante Brut

È il vino che ha assistito e partecipato alla storia del popolo friulano degli ultimi settecento anni. Infatti il primo documento che attesta la sua esistenza risale al Medioevo, nel lontano 1299 e riferisce di un contratto di vendita del notaio Ermanno di Gemona, documento rintracciato dal Professor Perusini. Tanti i sinonimi che hanno accompagnato questo vitigno nel corso dei secoli: Rebolla, Ribuele, Rabuele, Ribuele Zale, Rebula (nella parte slava del Collio). La nostra ribolla gialla, coltivata su terreno marnoso arenario delle colline friulane, proviene da vecchie vigne coltivate a cordone speronato e guyot.

TECNICA DI VINIFICAZIONE, PRESA DI SPUMA e AFFINAMENTO

Le vigne vengono allevate al fine di ottenere uve da spumantizzare. In vendemmia, la raccolta manuale in cassetta delle uve selezionate si effettua solo al mattino, dopo che la brezza proveniente da nord est ha asciugato il sottile velo di umidità notturna. Alla delicata pigiatura delle uve integre segue la decantazione naturale del mosto fiore per una notte intera. La prima fermentazione, a 14°C, si svolge parte in acciaio e parte in barriques. Alla primavera successiva la ribolla gialla viene fatta rifermentare per tre cicli lunari in grandi autoclavi orizzontali a 12°C, mentre altri 28 mesi sono necessari per l'affinamento sur lies. Segue l'imbottigliamento in completa assenza di ossidazioni. Ancora otto mesi di bottiglia sono necessari per completare il processo di affinamento. Infine le bottiglie vengono confezionate e celate manualmente sotto una originale velina gialla quasi a voler preservare tutto l'amore che sapienti mani hanno saputo creare in tre anni e mezzo di lavoro.

VINO

Colore giallo paglierino brillante dai vaghi riverberi verdognoli, spumeggiante effervescenza finissima e persistente. Delizia olfattiva delicata e fine, con profumi che ricordano la pesca noce, i fichi bianchi, la mela verde e che si confondono con note vellutate e minerali. In bocca è freschissimo, ricco di struttura, dalle infinite sfumature anche agrumate e lunga persistenza aromatica.

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol. Circa

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccezionale aperitivo, accompagna piatti a base di molluschi e pesce. Eccelle anche come vino per tutti i momenti, anche da tutto pasto se si escludono carni rosse e selvaggina. Temperatura di servizio 8° C.



I prodotti dell'Azienda Eugenio Collavini sono disponibili presso le sedi DI.AL. Bevande di Caorle e Portogruaro. Se preferisci, contattaci per fissare un appuntamento presso la tua Azienda: un nostro agente ti illustrerà le caratteristiche dei vini a catalogo e ti consegnerà la Carta dei Vini Di.AI. 2017!

Freschi e Surgelati



LORD'S
gamberetti vaso
1 kg
€ 15,99



SU'
burro **SU'**
porzioni 125
1 kg
€ 5,90



SÙ
bresaula sottofesa 1/2
€ 15,95 x kg



TORRESANO
salame
€ 5,95 x kg



BAYERNLAND
edamer ted
a fette - 1 kg
€ 4,95

DA PIAN
pancetta stufata
€ 4,95 x kg



SÙ
pancetta coppata
€ 8,95 x kg



ORIONE
mortadella
brugnolo
€ 4,95 x kg



Yogurt
VALGARDENA
125 gr
€ 0,19



Patate
Julienne
MC CAIN
2,5 kg
€ 3,90

SÙ
fagiolini fini
2,5 kg
€ 3,25



SÙ
bieta erbetta
cubetti - 2,5 kg
€ 2,95

Yogurt
Naturale
VALGARDENA
5 kg
€ 5,40



SÙ
pizzette di
sfoglia - 1 kg
€ 4,90



SÙ
salatini ripieni
ass. - 1 kg
€ 4,90



I PREZZI SONO ESCLUSI DI I.V.A. LA PRESENTE OFFERTA È VALIDA FINO AD ESAURIMENTO MERCE. I PREZZI POSSONO SUBIRE VARIAZIONI NEL CASO DI EVENTUALI ERRORI TIPOGRAFICI, RIBASSI O MODIFICHE ALLE LEGGI FISCALI.



CINZANO

PINK CINZANO

INGREDIENTI

1,1/4 oz. Cinzano Rosso
Top spremuta o succo di pompelmo

GUARNIZIONE

Scorza di pompelmo e ciliegina cocktail

PREPARAZIONE

Preparatelo direttamente nel bicchiere juice colmo di ghiaccio. Versate Cinzano Rosso e completate con succo o spremuta di pompelmo. Guarnite a piacere con scorza di pompelmo e ciliegina cocktail.

TECNICA DI PREPARAZIONE

Build

BICCHIERE

Juice o tumbler alto

CASANOVA

INGREDIENTI

2 oz. Cinzano Extra Dry
1/2 Lime
3 o 4 Fragole fresche
2 Bar spoon di zucchero di canna

GUARNIZIONE

Fragola fresca

PREPARAZIONE

Preparatelo direttamente nel bicchiere highball pestando leggermente con l'aiuto del muddler il lime, le fragole e lo zucchero di canna. Colmate il bicchiere con del ghiaccio a scaglie, quindi aggiungete Cinzano Extra Dry. Mescolate con l'aiuto del bar spoon per amalgamare tutti gli ingredienti e guarnite con fragola fresca.

TECNICA DI PREPARAZIONE

Muddle

BICCHIERE

Highball o tumbler

CINZANO FRUITS

INGREDIENTI

1,1/4 oz. Cinzano Bianco
1,1/2 oz. Succo d'ananas
1,1/2 oz. Spremuta o succo d'arancia

GUARNIZIONE

Spicchio d'ananas
Ciliegina cocktail

PREPARAZIONE

Miscelate gli ingredienti e versateli nel bicchiere Juice colmo di ghiaccio. Guarnite con spicchio d'ananas e ciliegina cocktail.

TECNICA DI PREPARAZIONE

Mix & Pour

BICCHIERE

Juice o tumbler alto

CASANOVA



CINZANO FRUITS



PINK CINZANO

