

**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. 06 - 2017

**ORARI DI APERTURA**

**Cash & Carry Caorle**  
dal lunedì al sabato  
8.30 - 12.30 | 15.00 - 19.00  
domenica  
8.30 - 12.30 (chiuso dal 17/09)

**Deposito Bevande Caorle**  
dal lunedì al sabato  
8.00 - 12.00 | 14.30 - 18.30  
(sabato chiuso dal 23/09)  
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.

**PRONTI PER OKTOBERFEST 2017**

Come ogni anno, siamo nel periodo più amato da tutti gli appassionati di birra bavarese. L'Oktoberfest è alle porte e la nostra missione è portare nel tuo locale l'atmosfera della kermesse bavarese più famosa al mondo! Quest'anno abbiamo scelto uno dei prodotti di maggior tradizione tra i brand presenti a Monaco: **HACKER-PSCHORR OKTOBERFEST BIER**, squisita birra prodotta dalla famosissima azienda che nel XVIII secolo si impose come il principale birrifico di Monaco sotto la guida dei coniugi Maria Theresia Hacker e Joseph Pschorr. Le birre bavaresi dedicate all'Oktoberfest hanno un termine di pro-

duzione: contattaci per prenotare i tuoi fusti al più presto! Sono anche disponibili i kit dedicati all'organizzazione di eventi nel tuo locale, con boccali rigorosamente in vetro, arredo bavarese e abbinamento gastronomico tipico. Gli esclusivi kit "Food Oktoberfest" e "Allestimento Oktoberfest", composti rispettivamente da una selezione di specialità tipiche della regione tedesca e da preziosi materiali da allestimento (come, ad esempio, addobbi, tavoli e panche), sono disponibili in esclusiva soltanto da DI.AL. Bevande. Eine Prost!



Da ordinare separatamente:  
Limited Edition Boccale 0,5l

**Hacker-Pschorr**

**OFFERTA SPECIALE CASH & CARRY**

dal 4 al 30  
**SETTEMBRE**  
**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.

# LE BIRRE DI GIÒ

Siamo lieti di presentare "Le Birre di Giò", prodotte dal Birrifico San Giovanni di Roseto degli Abruzzi e proposte in 5 versioni straordinarie. Il Birrifico rappresenta un'icona della produzione artigianale delle birre in Italia, con un logo esclusivo da proporre in tutto il territorio nazionale. Analisi, studio e ricerca sono le basi sulle quali il Birrifico ha fondato la linea di produzione, con l'obiettivo della qualità e della trasparenza. L'intera linea che porta il marchio "Le Birre di Giò" è proposta nel nostro **Beerbook**, disponibile anche in lingua tedesca.



## BIANCA

Birra Artigianale bianca ad alta fermentazione. Non pastorizzata, non filtrata. Rifermentata in bottiglia.

- > **Bouquet**  
Aroma caratterizzato da sentori erbacei, floreali e speziati elegantemente sostenuti da un sottofondo di malto.
- > **Tipologia Birra**  
Bianche - Volume alcolico: 5.5% vol.
- > **Abbinamento suggerito**  
Cibi delicati, antipasti di pesce o carni bianche non grigliate, formaggi freschi a pasta molle, primi piatti e pizze non eccessivamente strutturate.

## BIONDA

**PROVALA ANCHE ALLA SPINA!!!**



Birra Artigianale bionda a bassa fermentazione. Non pastorizzata, non filtrata. Rifermentata in bottiglia.

- > **Bouquet**  
Aroma caratterizzato da sentori erbacei e floreali elegantemente sostenuti da un sottofondo di malto leggermente mielato.
- > **Tipologia Birra**  
Stile Pilsner - Volume alcolico: 5.5% vol.
- > **Abbinamento suggerito**  
Cibi delicati, crudità di pesce o carni bianche, formaggi freschi a pasta molle, primi piatti e pizze non eccessivamente strutturate.

## IPA

Birra Artigianale non pastorizzata, non filtrata. Rifermentata in bottiglia.

- > **Bouquet**  
Aroma caratterizzato da toni agrumati in primis e freschi ed erbacei a seguire.
- > **Tipologia Birra**  
Stile India Pale Ale - Volume alcolico: 6,8% vol.
- > **Abbinamento suggerito**  
Birra da meditazione, da degustare da sola o in qualunque occasione; ottima anche a fine cena con un dolce secco e delicato.

## SCURA

Birra Artigianale scura non pastorizzata, non filtrata. Rifermentata in bottiglia.

- > **Bouquet**  
Aroma caratterizzato dalle importanti note di malti torbati.
- > **Tipologia Birra**  
Scura tarbata - Volume alcolico: 6.0% vol.
- > **Abbinamento suggerito**  
Carni alla brace, insaccati speziati e affumicati, ottima anche a fine cena con dolci tipo torta al cioccolato, crème caramel.

## AMBRATA

Birra Artigianale ambrata, non pastorizzata, non filtrata. Rifermentata in bottiglia.

- > **Bouquet**  
Aroma caratterizzato dalle importanti note di malti tostati dai quali affiorano delicate note di goudron e torba con note erbacee e lieve acidità.
- > **Tipologia Birra**  
Ambrata scozzese - Volume alcolico 4,8% vol.
- > **Abbinamento suggerito**  
Pesce spada, salmone affumicato o carni bianche alla brace, formaggi leggermente stagionati, primi piatti e pizze di base bianche abbastanza strutturate.

# Bevande

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.



Birra **MORETTI**  
bottiglia 66 cl  
€ 0,79 cad.  
ct x 15 € 11,85



Birra **CASTELLO**  
la decisa - lattina 33 cl  
€ 0,41 cad.  
ct x 24 € 9,84



Energy **RED BULL**  
lattina 25 cl  
€ 0,89 cad.  
ct x 24 € 21,36

**BACARDI**  
Bianco Dry - 1 lt  
€ 10,95



Birra **ERDINGER**  
50 cl  
€ 0,84 cad.  
ct x 12 € 10,08



Birra **BECK'S**  
bottiglia 33 cl  
€ 0,55 cad.  
ct x 24 € 13,20



**BAILEYS**  
1 lt  
€ 10,94



Indian Tonica **FAVER-TREE**  
bottiglia 20 cl  
€ 0,84 cad.  
ct x 24 € 20,16

Acqua **SAN BENEDETTO**  
0,5 lt - gas / naturale  
€ 0,12 cad.  
ct x 24 € 2,88



Acqua **SAN BENEDETTO**  
1,5 lt - gas / naturale  
€ 0,21 cad.  
ct x 6 € 1,26

Gingerino **RECOARO**  
200 ml  
ct x 10 € 3,40



**APEROL**  
1 lt  
€ 7,54



Sambuca extra **MOLINARI**  
1,5 lt  
€ 20,94



Aperitivo **CRODINO**  
bottiglia 10 cl  
€ 0,37 cad.  
ct x 48 € 17,76



**GIN MARE**  
Gin - 70 cl  
€ 25,95



# Catering e Detersivi

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.



**PRONTOPIZZA**  
"Linea Chef"  
10 kg

€ 5,95



**DUAL POWER**  
Lavatrice  
2 lt

€ 2,45



**VELA**  
lavapiatti liquido  
10 lt

€ 3,95



**VANTO**  
sgrassatore  
fresh lemon  
5 lt

€ 4,95



**LOGICO**  
detersivo piatti  
antibatterico  
5 kg

€ 4,95



**LOGICO LIQUIDO**  
lavastoviglie  
6,25 kg

€ 9,95



**Pomodori PELATI MUTTI**  
2,35 kg

€ 2,35



**Funghi Prataioli MENU'**  
2,5 kg

€ 9,90



**SÙ**  
mais dolce  
2,1 kg

€ 2,95



**SÙ**  
olio per frittura  
10 lt

€ 10,95



**SÌPROfessional**  
maionese graniture  
5 kg

€ 7,75



**GAIA**  
bustine ketchup  
S/G BS 102

€ 4,95



**GAIA**  
bustine maionese  
S/G BS 102

€ 5,95



**GAIA**  
bustine salsa  
barbecue fumè  
S/G BS 120

€ 6,95

## AZIENDA MARCO SCOLARIS

Giovanni Sclaris fondò la sua azienda nel 1924 intuendo, da subito, il potenziale di questo prezioso territorio: il Collio, un'area racchiusa tra le Prealpi Giulie e mitigata dal mare Adriatico. Giovanni fu fra i primi, infatti, a vendere vino sia alla popolazione locale che ai soldati inglesi e americani. Oggi **Marco, nipote del fondatore, ha trasformato la vocazione del nonno in una realtà che si è espansa sul mercato nazionale e internazionale.**

L'inconfondibile tratto bianco e nero, che stilizza la linea geologica delle dolci e miti colline del Collio, è segno distintivo dell'evoluzione aziendale e viene stampato su ogni etichetta. La Sclaris nel suo percorso storico, di quasi un secolo, ha saputo fare dell'autenticità del suo vino, della semplicità e raffinatezza del suo marchio, e della serietà professionale del vignaiolo Marco, i suoi punti di forza. **L'azienda sposando l'etica attuale, che vuole eleganza di presenza e innovazione tecnologica, mantiene la stessa passione e cura di un tempo** nel selezionare le sue uve dai vigneti di proprietà, proponendo un "vino sveglio" che racchiude, nel suo ampio gusto, tutta la ricchezza e l'aroma tipici di questa terra. Questo fortunato connubio tra tradizione e modernità ha permesso alla cantina Sclaris di proporre non solo i vini bianchi e rossi, tipici di questa terra, ma anche dei prodotti particolari che sono ormai di punta: la ribolla spumantizzata nella versione **Ribolla Gialla** e **Ribolla Nera Rosè**, vini freschi giovani ed eleganti, e l'Ocelot, una rara perla d'altri tempi, ottenuta da vitigni ormai in estinzione.

### I Vigneti

I vigneti da cui provengono i vini dell'azienda Sclaris Vini sono situati nel Collio, un'importante zona vinicola a Denominazione di Origine Controllata del Friuli-Venezia Giulia, che **si estende sulla fascia collinare a nord della provincia di Gorizia, al confine con la Slovenia**, e comprende circa 1500 ettari di vigneti esposti a mezzogiorno e particolarmente vocati per una viticoltura pregiata e specializzata. Le Prealpi Giulie alle loro spalle fanno da barriera protettiva ai freddi venti da nord mentre la vicinanza del Mare Adriatico crea un microclima mite e temperato. Il terreno è costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica che con il passare delle stagioni si sgretolano sotto l'azione degli agenti atmosferici e diventano un substrato ideale per la viticoltura. **Le viti sono allevate principalmente con il tradizionale metodo a doppio capovolto** (cappuccina) tranne per il Pinot Grigio, lo Chardonnay, il Sauvignon che vengono allevati a guyot. La resa per ettaro è di circa 85/90 quintali di uva.

## RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT



100% RIBOLLA GIALLA

Spumante secco dal colore giallo paglierino e perlage fine e persistente. Profumo delicato che ricorda i fiori d'acacia e gli agrumi. Ricco e lievemente aromatico in bocca con un retrogusto di crosta di pane e mandorla.



COLORE GIALLO PAGLIERINO

### CARATTERISTICHE

**VITIGNO:** Ribolla Gialla, vitigno antico riconducibile al periodo medioevale nella Contea di Gorizia.

**SPUMANTIZZAZIONE:** la rifermentazione in purezza è stata effettuata con metodo charmat.

**ALCOHOL:** 11% vol.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** nuova "alternativa" con gli stuzzichini da aperitivo. Ideale con antipasti e primi piatti delicati sia di riso che pasta. Ottimo con crostacei e pesce profumato cotto al vapore.



SERVIRE A 10°

SI ACCOMPAGNA CON:



# Freschi e Surgelati



**GALBANI**  
dolcelatte - gorgonzola  
€ 6,95 x kg



**MASER**  
Grancucina  
formaggio  
grattugiato  
1 kg  
€ 6,95



**VERONI**  
pancetta stuf. 1/2  
€ 5,95 x kg



**DA PIAN**  
prosciutto cotto  
naturale 1/4  
€ 5,95 x kg

**PARMIGGIANO  
REGGIANO**  
1 kg ca.  
€ 12,95 x kg



**CRYOVAC**  
porchetta 1/2  
€ 5,30 x kg



**MOSER**  
speck 1/2 sv  
€ 7,70 x kg



**McCain**  
patate 3/8 - 2,5 kg  
€ 3,95

**SÙ**  
piselli fini - 2,5 kg  
€ 3,95



**I PESCA ORI**  
vongole c/g  
€ 6,95

**AIA**  
cotolette  
1 kg  
€ 4,95



**SÙ**  
chicche di  
patate - 1 kg  
€ 1,95



**SU'**  
Spinaci  
cubetti  
2,5 kg  
€ 2,95



**SÙ**  
olive ascolane  
1 kg  
€ 3,95



**INDIA**  
seppie  
500 / 1000 U1/2  
€ 15,95

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.

EST. 1749  
**APPLETON ESTATE**  
RUM  
CRAFTED IN THE HEART OF JAMAICA

## Welcome to the Appleton Estate.

Appleton Estate è la più antica piantagione di canna da zucchero e distilleria della Giamaica e produce uno dei rum più pregiati al mondo fin dal 1749. Attraversando questa terra selvaggia e rigogliosa si percepiscono tutti quegli elementi che rendono indimenticabile questo rum. Il suo gusto ricco, complesso e corposo è un'esperienza multisensoriale che deve tutta la sua particolarità a un contesto davvero speciale, dove più di 265 anni di storia, le unicità del territorio e un processo produttivo naturale si mescolano in un mix pregiato e raffinato. In ogni goccia di Appleton è racchiuso il segreto della sua storia e della sua eccezionalità.

Fin dal 1749, i rum Appleton Estate nascono da una piantagione di 4.251 ettari nascosta tra le morbide e lussureggianti colline della Nassau Valley, nel cuore profondo della Giamaica. La Nassau Valley fa parte della famosa Cockpit Country, le cui meraviglie naturali offrono ad Appleton Estate un terroir unico al mondo, che nessun altro rum può vantare, dove il suolo è estremamente fertile e ricco di sostanze nutritive, permettendo quindi alla canna da zucchero di crescere rigogliosa.

I rum Appleton Estate sono la ricompensa per coloro che cercano un'esperienza autentica: rum vivi, dal sapore intenso, complesso ed aromatico.



SIGNATURE BLEND



RESERVE BLEND



RARE BLEND



21 ANNI

L'Appleton Estate Signature Blend è un rum corposo di media dolcezza. Una deliziosa miscela dorata di 15 rum invecchiati dal caldo color miele, dal seducente aroma fruttato e dal gusto ricco. Adatta a tutti, in qualsiasi momento, renderà speciali anche le giornate più ordinarie divenendo protagonista di cocktail indimenticabili.

Appleton Estate Reserve Blend è arricchito da note di quercia, noce moscata e spezie affumicate. Questa miscela aromatica contiene 20 rum, inclusi due rarissimi rum provenienti dalla nostra riserva, di cui si occupano con dedizione Joy e il suo team. Sono questi rum rari e speciali a conferire al Reserve Blend la squisita complessità che lo rende assolutamente versatile. Perfetto per la transizione dal rum miscelato alla degustazione liscia.

Appleton Estate Rare Blend è una vera espressione dell'abilità e della passione della nostra Master Blender. I rari rum dal colore dorato che lo compongono sono selezionati uno ad uno e sono stati tutti invecchiati per un minimo di 12 anni. I lunghi anni di invecchiamento tropicale affermano la sua straordinaria qualità, raccontata dalla ricca tonalità color mogano, uno spiccato carattere legnoso e un gusto morbido e robusto.

Un sontuoso blend dei migliori rum invecchiati: Appleton Estate 21 Anni è un rum da degustazione incredibilmente morbido che delizierà il palato. Ogni rum che compone questa miscela è invecchiato per almeno 21 anni e accuratamente selezionato per l'unicità del suo carattere, del gusto e del bouquet sensoriale che donano al blend finale.

## DARK, STORMY "N" BITTER

4,5 cl Appleton Estate Reserve Blend  
2 cl Succo fresco di Lime  
10 cl Cortese Ginger Beer  
2 dash Angostura Bitter

Raffreddare un bicchiere High Ball e riempirlo di ghiaccio.

Versare quindi il succo del lime, il rum e mescolare. Riempire il bicchiere di Cortese Ginger Beer e mescolare delicatamente, per non perdere la frizzantezza.

Sulla superficie del cocktail versare due dash di Angostura Bitter.

Guarnire con un peel di Arancio non trattato e qualche fettina di Zenzero fresco.

Un drink da poter gustare ad ogni ora.

Luca Sabot | Barman DI.AL. Bevande

