

SEDE LEGALE E AMMINISTRATIVA
Strada Traghete, 124/C
30021 Caorle (Ve)
T. +39.0421.81275
F. +39.0421.210018
info@dialbevande.com
www.dialbevande.com

CASH & CARRY
Strada Traghete, 124/C
30021 Caorle (Ve)
t. +39.0421.210195
cashandcarry@dialbevande.com

DI.AL. Bevande
DISTRIBUZIONE E SERVIZI

Magazine

2018

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

DEPOSITO CAORLE
Strada Traghete, 124/C
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. 03 - 2018

ORARI DI APERTURA

Cash & Carry Caorle
dal lunedì al sabato
8.00 - 12.30 | 15.30 - 19.00
domenica 8.00 - 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.

SERVIZI

CONSULENZA E PROGETTAZIONE

L'impianto di spillatura costituisce un elemento distintivo di arredo per ogni locale, in grado di unire estetica ad efficacia e praticità. I tecnici di DI.AL. Bevande realizzano impianti personalizzati con originalità e design appropriato, tenendo in considerazione tutte le esigenze del locale, dagli spazi ai prodotti offerti.

ASSISTENZA TECNICA

Il servizio di assistenza tecnica ordinaria e straordinaria degli impianti viene gestito direttamente dalla squadra di tecnici specializzati che garantiscono interventi tempestivi a fronte di qualsiasi emergenza. Professionalità, puntualità e competenza sono i valori che garantiamo ai nostri clienti.

CONSEGNA DEI PRODOTTI

Abbiamo potenziato lo staff della logistica assicurando una maggiore puntualità, integrità e precisione nel servizio di consegna, oltre alla massima disponibilità e cortesia nella soddisfazione di tutte le esigenze. Più automezzi per il trasporto merci, più addetti alla consegna e più agenti di vendita formano il servizio di consegna DI.AL. a completa disposizione dei clienti.

NOLEGGIO ATTREZZATURE

Dai grandi eventi alle sagre paesane, diamo risposte ad ogni esigenza. Disponiamo di più di 4000 posti a sedere in kit panche/tavoli, chioschi, gazebo e impianti con i quali possiamo supportare manifestazioni di qualsiasi dimensione, grazie anche al servizio di assistenza tecnica a supporto dell'evento.

SERVIZIO A DOMICILIO

Forniamo il servizio porta a porta, con ordinazione telefonica e consegna a domicilio, dando la possibilità di ricevere direttamente a casa tutti i prodotti dedicati alle famiglie e alle persone che non possono provvedere autonomamente, in tempi rapidi, puntuali e senza costi aggiuntivi.

CASH & CARRY

Il prestigioso C+C di Caorle rappresenta l'attenzione che dedichiamo a favore dei nostri clienti: l'ampliamento degli spazi, il potenziamento e l'assortimento dei prodotti, ci permettono di offrire alla clientela una ancor più vasta gamma di possibilità di scelta, dal food and beverage all'igiene, dalle attrezzature alla cancelleria, tutto a portata di mano.

PRODOTTI

BIRRE ALLA SPINA

Proponiamo ai nostri clienti una vasta gamma di birre bionde e specialità provenienti da tutta Europa, consapevoli di offrire una scelta adatta a tutte le esigenze con particolare attenzione alle proposte stagionali.

BIRRE IN BOTTIGLIA

Disponiamo di una ampia gamma di birre: rinomate, esclusive, di tendenza, da degustazione e da meditazione. Tutti i formati, dalla bottiglietta monodose al Magnum per un brindisi in compagnia. Per offrire una birra adeguata ad ogni cliente: bionda, rossa o scura, ma sempre di qualità, creiamo con i nostri clienti il Beer Book personalizzato.

VINI IN BOTTIGLIA

DI.AL. è sempre attenta ai nuovi prodotti e alle nuove tendenze per poter offrire una cantina a disposizione dei clienti. Tutte le migliori etichette dalle regioni italiane e dall'estero per creare con noi la Carta dei Vini del vostro ristorante o la proposta in degustazione nei vostri bar.

LIQUORI

Dedichiamo molta attenzione anche ai liquori: amari, distillati, brandy, whisky, rum, creme e basi per cocktail. Disponiamo di tutti i marchi leader di mercato, italiani ed esteri. Per i gin, abbiamo preparato una selezione esclusiva per i nostri clienti.

ACQUA

Anche nell'acqua disponiamo dei prodotti più prestigiosi in formati esclusivi: perchè l'acqua del vostro locale identifichi una scelta di qualità e d'immagine per il vostro business. Gasata, liscia, effervescente, in bottiglia di vetro o plastica. Non meno importante, i nostri prodotti vengono conservati in modo corretto.

BIBITE, SUCCHI & ENERGY DRINK

Offriamo un'ampia proposta con prodotti analcolici originali, con tutte le novità di un mercato che è in continua evoluzione. Sempre primi nel proporre nuovi brand di tendenza, originali e, soprattutto, di qualità.

OFFERTA SPECIALE CASH & CARRY

dal 11 GIUGNO al 01 LUGLIO 2018

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.





SPECOGNA

VIGNAIOLI DI MESTIERE

Altra nuova referenza presentata in anteprima a Calici d'aMare, l'evento dedicato al vino organizzato da DI.AL Bevande, è l'Azienda Agricola Specogna.

Era il 1963 quando Leonardo Specogna, dopo alcuni anni da emigrante in Svizzera (sorte tipica per la gente Friulana di quegli anni), una volta tornato in Friuli Venezia Giulia acquistò un piccolo appezzamento di terra sulle colline della Rocca Bernarda a Corno di Rosazzo, nel cuore del vigneto Friuli. Terre ad alta vocazione enologica dove la pianta della vite trova condizioni ideali sin dai tempi Romani grazie al fatto che, in questo lembo orientale friulano, il clima ed i terreni presentano delle peculiarità uniche ed eccezionali per la viticoltura. E da quel giorno tutto ebbe inizio...

Inizialmente era un'azienda agricola a 360° che copriva una produzione casearia, cerealicola e viticola per autoconsumo. Poi, con l'ingresso in azienda di Graziano e sua moglie Anna Maria, si cominciarono a migliorare le tecniche di gestione dei vigneti e di vinificazione dei vini, specializzando la tenuta nella produzione viti-vinicola. Oggi il lavoro in azienda è galvanizzato dalla presenza della terza generazione dei vignaioli Specogna, Cristian e Michele, che ormai da diverso tempo hanno preso in mano le redini aziendali.

Oggi l'azienda dispone di una superficie totale pari a 24 ettari, di cui 22 a vigneto collocati nella zona del Friuli Colli Orientali dove i terreni sono straordinariamente vocati alla viticoltura per la loro composizione ed esposizione alla luce del sole. Oggi si producono circa 100000 bottiglie all'anno che vengono vendute per il 50% sul mercato nazionale, e per il restante 50% in più di 20 paesi nel mondo.

Nel 2018 la guida "Vini d' Italia 2018" del Gambero Rosso ha assegnato il massimo riconoscimento per il bianco "Identità" 2015 DOC Friuli Colli Orientali. "Identità" 2015 ha ottenuto la massima riconoscenza dei 3 bicchieri; il vino nasce dall'unione dei 3 vitigni autoctoni a bacca bianca delle terre friulane (Friulano, Ribolla Gialla e Malvasia).

PINOT GRIGIO RAMATO DOC

Vitigni: 100% Pinot Grigio.

Caratteristiche: colore rosa tenue con riflessi ramati. Questa tonalità nasce dal periodo di contatto con le bucce dell'uva durante la fase di vinificazione. Al naso presenta note floreali e di frutta come la mela, la pera e la frutta di bosco. Al palato si esprime con note dolci e cremose nelle quali riemergono intense sensazioni fruttate e persistenti.

Abbinamenti: si abbina con risotti di verdure, primi piatti di mare, con la granseola e con crostacei. Perfetto con le seppie in umido.

Grado: 12,5%.



RIBOLLA GIALLA DOC

Vitigni: Ribolla Gialla 100%.

Caratteristiche: giallo paglierino con lievi riflessi verdi. Profumo varietale elegante, con note agrumate, speziate e cremose. Gusto intenso, voluminoso, croccante, di buona tensione acida.

Abbinamenti: è perfetto da abbinare ad antipasti di mare o secondi piatti di pesce dai sapori delicati.

Grado: 12,5%.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC

Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso 100%.

Caratteristiche: di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il Refosco si caratterizza per intense note di frutta rossa e di marasca. In più presenta delle peculiari note speziate. Si caratterizza per una piacevole acidità ed un buon tannino che li conferisce struttura e corpo.

Abbinamento: è perfetto da portare in tavola con piatti di piccola selvaggina, arrostiti di maiale e grigliate miste.

Grado: 12,5%.



PICOLIT DOC

Vitigno: 100% Picolit.

Caratteristiche: giallo dorato. Al naso si apre con solarità, ha le sensazioni di albicocca, agrume, tabacco, pasta di mandorle con intensità ed eleganza che porta incondizionatamente all'assaggio. Il Picolit si distende dapprima sulla lingua avvolgendo poi il palato con freschezza e con intensa aromaticità, già espressa al naso, accompagnate da una dolcezza presente ma non sfacciata o stucchevole in equilibrio con le emozioni che solo un prodotto come il Picolit può dare.

Abbinamenti: è un grande vino da meditazione, ideale come fuori pasto o a fine pasto per accompagnare dolci secchi. Ottimo anche con fegato grasso d'oca e i formaggi verdi.

Grado: 13,5%.



Costruiamo assieme a te la carta dei vini ideale per il tuo locale. 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.AL. 2018!**

Bevande



Acqua **SAN BENEDETTO**
1 lt gas - naturale

€ 0,35 cad.
ct x 12 € 4,20



PEPSI
lattina 33 cl

€ 0,27 cad.
ct x 24 € 6,48



Birra **ALPEN**
lattina 33 cl

€ 0,36 cad.
ct x 24 € 8,64



Birra **HEINEKEN**
lattina 33 cl

€ 0,63 cad.
ct x 24 € 15,12



The **SAN BENEDETTO**
lattina sleek 33 cl NEW

€ 0,27 cad.
ct x 24 € 6,48



Succhi **PAGO**
vari gusti - 200 ml

€ 0,47 cad.
ct x 24 € 11,28



Acqua **SAN BENEDETTO**
cl 50 gas - naturale

€ 0,13 cad.
ct x 24 € 3,12



Birra **ERDINGER**
50 cl

€ 0,86 cad.
ct x 12 € 10,32



COCA COLA
lattina 33 cl

€ 0,36 cad.
ct x 24 € 8,64



Birra **MORETTI**
bottiglia 660 ml

€ 0,79 cad.
ct x 15 € 11,85



Prosecco **MIOL**

€ 3,59

BAILEYS
1 lt

€ 10,99



Sambuca extra **MOLINARI**
1 lt

€ 14,59



APERITIF
1 lt

€ 3,95



Vodka **MOSCOVIA**
Bianca Ciemme
1 lt

€ 6,24



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



COMPAR
funghi trifolati
€ 4,45

SÙ
olio di arachide
10 lt
€ 15,95



SÙ
olive verdi
intere 1,65 kg
€ 3,80



GAIA
maionese
S/G - 5 kg
€ 7,90

GAIA
Ketchup classico
s/g 5 kg
€ 7,90



SÙ
tonno O.O.
620 gr
€ 4,99



DAVID
olio di sansa
di oliva
5 lt
€ 13,95



SÙ
Cipolline
1,65 kg
€ 2,25

SÙ
Giardiniera
1,65 kg
€ 2,05



VANTO
sacchetti immondizia
con anima
20 pz
€ 3,90



DEVELEY
Salsa rosa
410 ml
€ 1,15

5 STAGIONI
Farina 00
25 kg
€ 19,95



LOGICO LIQUIDO
lavastoviglie
6,25 kg
€ 9,95



VANTO
detersivo piatti
liquido - 5 lt
€ 3,95

VANTO
sgrassatore
fresh lemon
5 lt
€ 4,60



FABBRICA DI PEDAVENA

GUSTO MODERNO, LA PASSIONE DI SEMPRE.

Fabbrica di Pedavena è la Birreria che produce la birra italiana diventata simbolo del territorio e protagonista della cultura locale, dove convivono antico e moderno, cultura e tecnologia.

Nella Fabbrica di Pedavena oggi nascono prodotti di eccellenza, grazie all'esperienza dei mastri birrai e alle tecniche custodite dalla tradizione centenaria: il risultato è una birra apprezzata per il carattere sincero e subito riconoscibile!

Insieme ai marchi Dolomiti, Superior e Castello, la birra Pedavena rappresenta una delle realtà più importanti del panorama italiano. Tutte le birre utilizzano materie prime di alta qualità, con acqua oligominerale delle sorgenti dei monti Oliveto e Porcilla. Il valore aggiunto alla qualità delle birre Pedavena è il processo produttivo che coniuga l'antica tradizione dei mastri birrai con la tecnologia di un impianto e macchinari innovativi.

Inoltre, per soddisfare le diverse esigenze dei consumatori, negli anni è stata perfezionata una birra speciale senza glutine, la **Birra Premium Senza Glutine**, la cui produzione è monitorata costantemente dagli esperti al fine di ottenere il prodotto migliore, sia nella scelta consapevole degli ingredienti che nella definizione del gusto.



Birra: Senza glutine
Grado Alcolico: 5,2% Vol
Gusto: Pieno e persistente
Amarezza: Equilibrata
Colore: Chiaro
Schiuma: Fine e persistente
Fermentazione: Bassa
Temperatura di servizio: 6-8°C

Altro prodotto di eccellenza è la **Birra Dolomiti Doppio Malto** di colore dorato e dai riflessi ambrati. I lunghi tempi di fermentazione e di maturazione a basse temperature consentono di ottenere un lento affinamento organolettico che conferisce un'elevata intensità olfattiva e un gusto complesso e fruttato con note di mela, vaniglia e mandorla. Nel retrogusto emerge un floreale sentore di luppolo.



Birra: Doppio malto
Grado alcolico: Vol. 6,7%
Gusto: pieno
Amarezza: equilibrata e morbida
Colore: chiaro
Schiuma: fine, compatta e aderente
Temperatura di servizio: 8°

La Birra Premium Senza Glutine e Birra Dolomiti Doppio Malto sono disponibili presso i nostri depositi di Caorle e Portogruaro sia in bottiglia che in fusto Leonardo da 20 lt. Per la sola Dolomiti Doppio Malto.

Oltre a essere un servizio per i clienti del tuo locale, l'importanza del servire un Beerbook è quella di divulgare e far conoscere la storia e le tradizioni dei sapienti artigiani della birra che, di generazione in generazione, hanno tramandato gusti e sensazioni uniche: 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!



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.

Freschi e Surgelati



VAL GARDENA
Edamer toast
€ 3,90 x kg

Formaggio
LA BRIQUE DE BRIÉ
briè - 1kg
€ 5,95

VERONI
prosciutto crudo
pressato Rubino
€ 7,95 x kg



Cotto
LA FELINESE
€ 4,95 x kg



Mozzarella Filomena
VALGARDENA
2,5 kg
€ 10,90



Formaggio
GRANA PADANO
1/16
€ 9,25 x kg



Mortadella
Mimosa Pist. 1/4
VERONI
€ 5,30 x kg

SÙ
pizzette di
sfoglia - 1 kg
€ 4,90



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



SÙ
olive ascolane
1 kg
€ 3,95

RIGAMONTI
bresaola
€ 22,95 x kg



SÙ
Fragole
surgelate - 1 kg
€ 2,95



BLUE ICE
fritto misto - 1 kg
€ 8,95



BLUE ICE
vongole pacifico
S/G - 1 kg
€ 8,95



SÙ
Minestrone 14
verdure - 2,5 kg
€ 2,85



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.

MOMBASA CLUB bere la storia

Il Mombasa Club Gin ha origini lontane ed esotiche, che affondano le radici nell'Epoca Vittoriana, alla fine del XIX secolo. In quel periodo storico l'Impero Britannico espandeva i propri confini coloniali in Africa, dominando le rotte commerciali marittime ed esercitando la propria egemonia nello scambio di merci tra Oriente e Occidente. In uno di questi fantastici viaggi gli inglesi si imbarcarono nella città di Mombasa, nell'isola di Zanzibar, un luogo in cui la cultura dell'occidente si fuse in maniera originale e magica con il mondo Africano: grazie alla sua posizione strategica, infatti, la città divenne ben presto un punto nevralgico per gli scambi commerciali in tutta l'Africa Orientale. Fu così che nel 1885 nacque il primo

club sociale privato, il Mombasa Club appunto, riservato agli ufficiali del British East Africa Protectorate nati nel Regno Unito e ricoprenti cariche ufficiali o impiegati nella Imperial East Africa Company. Al suo interno era possibile degustare le eccezionali qualità del Mombasa Club Gin, un gin esclusivo prodotto in Inghilterra esclusivamente per i soci del Club. Ancora oggi il famoso gin è apprezzato dai nostalgici dello spirito romantico e avventuriero dei pionieri vittoriani.

Caratteristiche del Mombasa Club Gin

Il Mombasa Club Gin è un distillato ottenuto con il tradizionale metodo batch, impiega alcool neutro distillato quattro volte unito a un'attenta selezione di ingredienti naturali. È un London Dry che può essere impiegato nella creazione di gustosi cocktail e aperitivi.

Pulito, brillante e cristallino alla vista, offre all'olfatto un sentore di essenze botaniche esotiche, radice di angelica, corteccia di cassia e semi di cilantro, unito dall'aroma di chiodi di garofano, cumino e bacche di ginepro. Al gusto il gin si presenta dapprima dolciastro e fresco, offrendo poi sfumature di erbe, agrumi, anice. Il retrogusto è amaro e persistente.

VIENI A TROVARCI PRESSO LE NOSTRE SEDI O CHIEDI UNA VISITA DEI NOSTRI AGENTI.

LA GIN LIST 2018 È UNA PROPOSTA DA NON PERDERE PER IMPREZIOSIRE L'OFFERTA DEL TUO LOCALE E RENDERLA UNICA E PERSONALIZZATA!

Mombasa Ramos Gin Fizz

Questo è un divertente cocktail colorato con personalità, gusto, freschezza e di forte impatto visivo. L'esecuzione è facile ed il risultato spettacolare.

Dosaggio

- 5 cl Gin Mombasa Club
- 20cl di Acqua Tonica Fever Tree
- Bitter Angostura
- Bicchiere Balloon
- Decorazione con buccia di Lime

Preparazione

Bagnate l'interno del Balloon con Angostura per colorare e coprire la superficie totale del vetro. Aggiungete quindi abbondante ghiaccio e versate il vostro Gin Mombasa Club. A questo punto, con uno spoon riempite con acqua tonica. Decorate infine con strisce di scorza di lime e alcune bacche di ginepro.

