

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

n. 07 - 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.

OFFERTA SPECIALE CASH & CARRY

dal **03**
SETTEMBRE
al **29**
SETTEMBRE
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.

pronti per l'Oktoberfest 2018?

ABBIAMO PENSATO NOI ALLE VOSTRE FESTE!

Come ogni anno siamo nel periodo più amato per tutti gli appassionati di birra bavarese.

L'Oktoberfest è alle porte e noi vogliamo portare l'atmosfera della kermesse bavarese più famosa nel mondo nel vostro locale. Quest'anno abbiamo scelto due prodotti di maggior tradizione tra i brand bavaresi presenti a Monaco: Paulaner ed Erdinger, ambedue con i kit dedicati per organizzare l'evento nel

vostro locale con boccali rigorosamente in vetro, arredo bavarese e abbinamento gastronomico tipico. Scopri all'interno del Magazine i kit con le nostre proposte di specialità tedesche da poter abbinare alle birre Paulaner ed Erdinger. Contattateci per prenotare i vostri fusti al più presto. Le birre bavaresi dedicate all'Oktoberfest hanno un termine di produzione!

Ein Prosit!



Kit Oktoberfest

PAULANER



Cappelli

Catena bandierine

Edizione limitata
Boccale Birra 0,5 Lt



Sottobicchieri

Medaglione adesivo

ERDINGER



2 Ghirlande
1,6 Mt

1 Conf. x 6
0,5 Lt

1 Conf. x 6
1 Lt

6 Spille

2 Grembiuli

5 Cappelli

Beer

Food

Bretzel
40 pz.



Patate Bravas
MC CAIN
Kg 2,5



Speck
MARTIN
Kg 2,3 ca



Crauti
NATURETA
Kg 1,3



Strudel di mele
KOCH
Kg 1,3



Würstel servelade
NOCKER
Kg 2,7 ca



Würstel senza pelle
NOCKER
Kg 1,5 ca



Cotoletta maiale
STRITZINGER
Kg 3



Bevande



Birra
ERDINGER
50 cl

€ 0,83 cad.
ct x 12 € 9,96

Birra **ALPEN**
lattina 33 cl

€ 0,33 cad.
ct x 24 € 7,92



The
SAN BENEDETTO
lattina sleek 33 cl NEW
€ 0,24 cad.
ct x 24 € 5,76

Acqua
SAN BENEDETTO
cl 50 gas - naturale
€ 0,12 cad.
ct x 24 € 2,88



Succhi
PAGO
vari gusti - 200 ml

€ 0,46 cad.
ct x 24 € 11,04



COCA COLA
lattina 33 cl

€ 0,36 cad.
ct x 24 € 8,64



Birra
CASTELLO
"LA DECISA"
bottiglia 33 cl

€ 0,43 cad.
ct x 24 € 10,32



CAMPARI SODA
€ 0,64 cad.
ct x 10 € 6,40



BRANCA MENTA
1 lt
€ 12,69



SANBITTER
bottiglia 10 cl
€ 0,34 cad.
ct x 10 € 3,40

JAGERMEISTER
1,5 lt
€ 20,64



BITTER CAMPARI
1 lt
€ 10,69



Birra
CERES
bottiglia 33 cl

€ 1,14 cad.
ct x 24 € 27,36



Sambuca
extra
MOLINARI
1 lt
€ 13,99

Acqua
GUIZZA
1,5 lt - gas / naturale
€ 0,14 cad.
ct x 6 € 0,84



Catering e Detersivi



ZUCCHERO BUSTINE
10 kg
€ 10,40



SÙ Fagioli Borlotti
3 kg
€ 2,15



GAIA
bustine ketchup
S/G BS 102
€ 4,95



DEVELEY
Salsa rosa
410 ml
€ 1,19

DEVELEY
maionese
5kg
€ 7,95



SÙ
olio di arachide
10 lt
€ 15,95



GAIA
bustine maionese
S/G BS 102
€ 5,95

VANTO
sacchetti immondizia
con anima
20 pz
€ 3,95



5 STAGIONI
Farina 00
25 kg
€ 20,95



VANTO
asciugatutto
500 st
€ 3,25



VANTO
asciugamano
piegato a C
€ 0,89



VANTO
brillantante
5 lt
€ 6,95



VANTO
detersivo piatti
liquido - 5 lt
€ 3,95

VANTO
sgrassatore
fresh lemon
5 lt
€ 4,95



CAFFÈ BUONGIORNO
grani - 1 kg
€ 7,95

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.

I nostri vini Piemontesi

Angelo Pastura

Cascina Ballarin

Filippo fp Picchio

L'Azienda Agricola Angelo Pastura è un'azienda a conduzione familiare sita in Neive, nella provincia di Cuneo, uno dei 100 borghi più belli d'Italia, ad un'altitudine di 300 metri.

I vigneti si trovano tutti nella sottozona Serraboella e circondano la piccola cantina, per un'estensione di circa 6 Ha. Il suolo è argilloso e calcareo ed è ottimo per la produzione di vini rossi. Produce ottimi vini rossi quali: il Barbaresco, il Barbera, il Dolcetto, il Nebbiolo e il vino aromatizzato Memsè. DI. AL. Bevande distribuisce il Barbaresco, un D.O.C.G. interessante da tenere sempre a disposizione dei clienti.

L'Azienda Ballarin coinvolge tutti i componenti della famiglia che si occupano di tutti i lavori, dalle operazioni nei vigneti con la produzione di uva, alla vinificazione. Dai propri vigneti, produce uva in La Morra, Monforte d'Alba e Novello, che viene trasformata in vino nella propria cantina. Il vino principale è il Barolo, prodotto e vinificato separatamente da vigneto a vigneto per poterne assaporare le sfumature che dona il terreno. Inoltre si produce anche Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Langhe Rosso e Langhe Bianco. DI. AL. Bevande ha deciso di distribuire il Barolo per l'ottima qualità del prodotto, ideale da proporre agli ospiti internazionali.

L'Azienda F.lli Picchio fu fondata nel 1936 da nonno Vittorio ed è sita nel cuore del Piemonte, ad Incisa Scapaccino in provincia di Asti. L'Azienda, ormai arrivata alla quarta generazione di vignaioli con serietà e passione produce vini di qualità. La sua maggior produzione è la Barbera d'Asti docg, seguono i doc Freisa d'Asti, Piemonte Cortese, Monferrato Dolcetto e i passiti di Moscato e Barbera.

DI. AL. Bevande propone ai propri clienti la Barbera, vino di gran classe apprezzato in tutte le tavole del mondo.

BARBARESCO D.O.C.G.



Vitigno: Nebbiolo.

Caratteristiche: rosso granato, intenso con sfumature aranciate dopo qualche anno di invecchiamento. All'olfatto è fruttato, con sentori di viola e lampone, una leggera sensazione vanigliata che con il tempo vira in una importante speziatura. Con un degno invecchiamento restituisce sentori di petali e sottobosco, diventa più sottile ed equilibrato.

Abbinamenti: tutte le portate di carni tipiche della Langa, quindi brasati o lunghe cotture, ottimo anche con formaggi.

Grado: 13,5%.

BAROLO D.O.C.G.



Vitigno: 100% Nebbiolo.

Caratteristiche: colore rosso rubino di media intensità con riflessi aranciate. Profumo ricco, elegante con note floreali di rosa e viola. In bocca è raffinato, lievemente tannico, persistente.

Abbinamenti: si presta ad accompagnare piatti saporiti a base di carni rosse, ottimo anche con i formaggi dal sapore intenso, ma non piccanti. Si abbina anche a piatti aromatizzati al tartufo e a fine pasto può accompagnare la pasticceria secca.

Grado: 13%.

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.



Vitigno: 100% Barbera.

Caratteristiche: colore rosso rubino. All'olfatto la mora in evidenza dona a questa barbera la classica acidità del territorio, il profumo di frutti rossi qui è "maturo" e con intensità elevate. Sapore di mirabile bilanciamento acido-morbido, con la sua corposità ben densa che lo rende polposo al palato.

Grado: 13%.

Freschi e Surgelati



GRATTUGGIATO MIX
Mix formaggi gratt.
1 kg
€ 5,85

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



SÙ
burro - 1 kg
€ 6,95



SÙ
salatini ripieni
ass. - 1 kg
€ 5,05



McCain
patate 3/8 - 2,5 kg
€ 4,35



Scampi
LAESO SCOZIA
41/50 - 1 kg
€ 7,15



VERONI
pancetta stuf. 1/2
€ 5,85 x kg

SÙ
pizzette di
sfoglia - 1 kg
€ 4,75



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



LABORATORIO TORTELLINI
Gnocchetti L.T.
1 kg
€ 2,35

SÙ
Speck 1/2
€ 6,95 x kg



SÙ
Salame milano
1/2 sv
€ 6,70 x kg



DA PIAN
Sopressa
€ 7,90 x kg



GE
hamburger
BV - 1 kg
€ 5,90



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.

Planet One
ATENEO DEL BARTENDING

I cocktail di Max Morandi

Ada C.

Madame e Monsieur fanno parte della famiglia dei gin denominati "Cold compounded" o "Bathub gin". Questi prodotti vivono il loro momento di gloria durante il periodo del proibizionismo americano ed erano creati e imbottigliati in modo clandestino per finire nel mercato del contrabbando. La qualità del prodotto ne risentiva fortemente, era a dir poco scadente se non addirittura tossica.

Quando costruisco un signature drink generalmente parto dall'analisi del distillato e le sue caratteristiche aromatiche.

In questa occasione però ho voluto affiancare lo studio dei due gin.

Oggi i prodotti sono un mix tra la storia di una categoria di Gin e la mia conoscenza degli interpreti dello stesso o meglio i ragazzi del Jerry Thomas, pioniere della nuova Mixology nonché primo a scrivere nel 1862 un libro sui cocktail.

Nel libro di Jerry Thomas c'è un capitolo molto ampio dedicata ai julep ed il suo modo di descriverli farebbe innamorare di questa categoria di cocktail anche il più scettico. Il termine "julep" sembra derivi dall'arabo "Julab", composto da acqua, zucchero e violette.

Questa vecchia ricetta del 900 d.c. voglio mantenerla intatta.

Il proibizionismo non balza di certo alla cronaca per la qualità dei prodotti impegnati in quel periodo storico e sicuramente miscelare aiutava quantomeno a coprire il gusto spigoloso e poco preciso di un distillato creato sotto la luce della luna.

Oggi viviamo un periodo storico dove chi fa le cose più assurde vince il premio di mixologist dell'anno. Per questo spesso cerco nei drink sobrietà e certezze, certezze date dalle regole fondamentali sui drink (The Holy Trinity): un bel sour drink dove esaltiamo la mascolinità di À la Monsieur senza renderla troppo impegnativa e tecnica e quindi lontana dai palati morbidi del consumatore medio di questo momento.

THE HOLY TRINITY

50 ml. Gin del Professore Monsieur
30 ml. Lemon juice
20 ml. Gum syrup
1 dash absinth
10 ml. Albumina pastorizzata
On the rocks – old fashioned glass
Shake – garnish spumiglia



Il gin À la Madame, delicato nei profumi con note di agrumi, bene si sposa con un julep e ricorda le nobili signore a "fare salotto" rinfrescandosi d'estate dopo lunghe chiacchierate.

JULAB À LA MADAME

50 ml. Gin del Professore Madame
1 zolletta di zucchero bianco
Splash di soda
2 violette edibili "insalata dell'orto"
Silver mug
Crushed ice
Violette edibili garnish

