

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

2017

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

n. 02 - 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.

UN PARTNER PER TE

Questo è il numero due del nostro nuovo Magazine di informazione per i nostri clienti e per le aziende che vorranno provare i nostri prodotti e i nostri servizi.

Ci siamo dati degli obiettivi per informare, oltre che delle offerte speciali che si possono trovare presso il nostro Cash & Carry di Caorle, della nostra attività, dei prodotti che proponiamo e dei servizi che garantiamo al mondo della ristorazione e dell'accoglienza in generale.

Contemporaneamente a questo nuovo numero, inizia la stagione turistica 2017, cogliamo l'occasione per augurare a tutti gli operatori un proficuo lavoro nella speranza che quest'estate sia all'altezza delle aspettative. DIAL sarà al vostro fianco per supportarvi e dare risposta ad ogni vostra esigenza.

I nostri collaboratori e gli uffici sono a vostra disposizione. Vi proponiamo una ampia gamma di birre alla spina provenienti da tutta Europa, rinomate ed esclusive birre in bottiglia di vari formati, i marchi leader di produzione di liquori, i più prestigiosi marchi di acqua minerale, bibite, succhi, energy drink e vini delle migliori etichette che puoi selezionare attraverso la nostra **Carta dei Vini** scaricabile dal sito www.dialbevande.com o che puoi richiedere ai nostri agenti o, ancora, trovare presso i depositi DIAL di Caorle e Portogruaro.

Siamo un'Azienda che ha a cuore il territorio dove opera, siamo un partner di fiducia, pronti a fornire i nostri servizi per il successo dei nostri clienti.

Forniamo consulenza e progettazione per ogni locale, i nostri tecnici realizzano impianti personalizzati con originalità tenendo in considerazione tutte le esigenze del locale, dagli spazi ai prodotti offerti.

Il nostro servizio di assistenza tecnica ordinaria e straordinaria degli im-

pianti viene gestito direttamente dai nostri tecnici, garantiamo interventi tempestivi a fronte di qualsiasi emergenza.

Consegnamo i prodotti con estrema puntualità, integrità e precisione. Disponiamo di 13 automezzi per il trasporto merci, 16 addetti alla consegna e 6 agenti di vendita. Una struttura che garantisce un servizio di eccellenza ai nostri clienti.

Noleggiamo attrezzature per più di 4000 posti a sedere, di chioschi, gazebo e impianti. Collaboriamo a realizzare manifestazioni di qualsiasi dimensione. Dai grandi eventi alle sagre paesane, diamo risposte ad ogni esigenza. Garantiamo anche un servizio a domicilio tramite il "Porta a porta", con ordinazione telefonica e consegna a domicilio. Si possono ricevere direttamente a casa tutti i prodotti dedicati alle famiglie in tempi rapidi, puntuali e senza costi aggiuntivi.



OFFERTA SPECIALE CASH & CARRY

dal 5 GIUGNO al 2 LUGLIO

2017

SÙ
burro - 1 kg
€ 5,65



PRONTOPIZZA
"Linea Chef" - 10 kg
€ 6,35



SÙ
olio per frittura
10 lt
€ 10,95



VERONI
prosciutto crudo
pressato Rubino
€ 7,95 x kg



VANTO
asciugatutto
500 st
€ 3,49

McCain
patate 3/8
2,5 kg
€ 4,85



GO
brillantante - 5 kg
€ 4,45



PEPSI
lattina 33 cl
€ 0,26 cad.
ct x 24 € 6,24

Sambuca extra MOLINARI
1 lt
€ 14,19



Birra HEFE-WEIS PAULANER
bottiglia 500 ml
€ 0,87 cad.
ct x 20 € 17,40



Birra ALPEN
lattina 33 cl
€ 0,36 cad.
ct x 24 € 8,64

Birra CASTELLO
bottiglia 660 ml
€ 0,79 cad.
ct x 15
€ 11,85



Birre Roman...

UN NOME UNA BENEDIZIONE!



Tra le birre che DIAL distribuisce, proponiamo una gamma di birre in bottiglia belghe ambasciatrici di una tradizione pluricentennale, le birre ROMAN. Bar, pizzerie e ristoranti, negli ultimi anni hanno sentito il bisogno di allargare la propria offerta di prodotti per soddisfare una clientela sempre più attenta alle novità. Nel segmento birra, e non poteva essere diversamente, un ampio spazio se lo sono ricavate le birre belghe nelle sue famose specialità. Se la tipologia pils copre i ¾ di produzione ed export, sono le varie specialità a trainare l'immagine ed il fascino del "Belgian style" in tutto il mondo. Birre bianche, Birre d'abbazia, Tripel, Trappiste, Lambic, Ambrate, Fiamminghe e stagionali sono tra le proposte che il Belgio offre al mondo della birra e nello stesso tempo si pone come punto di riferimento per un mercato selettivo ed esigente. La Birreria Roman è una delle più antiche birrerie d'Europa, dal 1545 infatti offre una vasta gamma di Birre Artigianali di assoluto pregio. Scopri le nostre 5 proposte, inserite nel progetto Beerbook e supportate da attività di consulenza, promozione e sviluppo per un locale qualificato che propone eccellenze esclusive.

Ecco i prodotti Roman che puoi trovare presso le sedi DIAL

ADRIAEN BROUWER | E' una birra scura di Oude-naarde dissetante, ad alta fermentazione, che reca il nome dell'artista, amante di questa nobile bevanda a base di malto. La birra Adriaen Brouwer ha un gusto morbido e vellutato, con leggeri accenti di luppolo e frutta.

ENAME DUBBEL | Birra scura di abbazia ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia con aromi di caramello, malto tostato e frutti dolci. Nel gusto prevale il caramello e l'amarognolo del malto tostato e del luppolo.

ENAME TRIPEL | Birra chiara di abbazia ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, dal gusto pieno, con un leggero accento di malto e un retrogusto amaro. E' una birra di classe, prodotta in modo artigianale in base alla ricetta medievale dei monaci benedettini dell'abbazia di Ename.

GENTSE STROP | Birra bionda speciale belga ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia. Ultima nata, possiede un sottile aroma fruttato ed un gusto sorprendente, la cui iniziale dolcezza si consuma poi in un finale assai luppolato. Gentse Strop deve il suo nome ai fieri Gentenaars, i cittadini di Gand, soprannominati i "portatori del cappio".

MATER WITBIER | Il gusto agrodolce ed equilibrato fa di questa birra al frumento ad alta fermentazione e rifermentazione in bottiglia una eccellente birra bianca delle Ardenne fiamminghe. Unica per il suo sapore.

SLOEBER | Appartiene alla categoria delle birre chiare forti, ad alta fermentazione e rifermentazione in bottiglia. E' una birra di degustazione piena di carattere, ma allo stesso tempo con un aroma raffinato e un gusto sublime.

SLOEBER ROSSA | Come la sorella bionda, appartiene alla stessa categoria, ad alta fermentazione. E' una birra di degustazione e meditazione, potente e piena di carattere con un aroma ricercato e un gusto particolarmente superbo.

Scopri le nostre proposte Roman, birre ideali per un locale qualificato che propone eccellenze esclusive. Contattaci per un incontro con i nostri agenti, per una visita e per saperne di più! Richiedi il nostro Beerbook, lo forniamo anche già tradotto in tedesco.

Bevande



Acqua **VERA**
Naturale / Frizzante
bottiglia 500 ml

€ 0,12 cad.
ct x 24 € 2,88

Acqua **VERA**
Naturale / Frizzante
bottiglia 1500 ml

€ 0,18 cad.
ct x 6 € 1,08



Birra **ALPEN**
lattina 33 cl

€ 0,36 cad.
ct x 24 € 8,64



BACARDI
Bianco Dry - 1 lt

€ 10,95

Sambuca
extra
MOLINARI
1 lt

€ 14,19



MARTINI
Bianco - 1 lt

€ 5,50

MARTINI
Rosso - 1 lt

€ 5,50

COL VETORAZ
Brut - 75 cl

€ 6,19



COL VETORAZ
Millesimato
75 cl

€ 7,35



LIPTON Tea
Limone / Pesca
sleek lattina

€ 0,32 cad.
ct x 24 € 7,68



The
SAN BENEDETTO
Limone / Pesca
bottiglia 1500 ml

€ 0,69 cad.
ct x 6 € 4,14

LEMONSODA
sleek lattina

€ 0,29 cad.
ct x 24 € 6,96



PEPSI
lattina 33 cl

€ 0,26 cad.
ct x 24 € 6,24

Birra
HEFE-WEIS PAULANER
bottiglia 500 ml

€ 0,87 cad.
ct x 20 € 17,40



Birra
CASTELLO
bottiglia 660 ml

€ 0,79 cad.
ct x 15
€ 11,85



Birra
GÖSSER
bottiglia 500 ml

€ 0,69 cad.
ct x 20 € 13,80



Birra
MORETTI
bottiglia 330 ml

€ 0,45 cad.
ct x 24 € 10,80

Catering e Detersivi

SÙ
olio per frittura
10 lt
€ 10,95



VANTO
asciugatutto
500 st
€ 3,49

GO
brillantante
5 kg
€ 4,45



LAVAZZA
caffè qualità
rossa grani
1 kg
€ 9,90



PRONTOPIZZA
"Linea Chef"
10 kg
€ 6,35

ALTOMAR
tonno O.O.
1730 gr
€ 14,90



MAREMI
tonno O.O.
1 kg
€ 6,50



SÙ
miele monodose
120 pz
€ 12,90



GAIA
maionese
S/G - 5 kg
€ 7,50

SÙ
grissini O.O. Rist.
€ 1,09



SÙ
panna da
cucina UHT
500 ml
€ 1,29



FRUTTA ORO
ananas
sciropata
a fette
567 gr
€ 1,09



VANTO
sacchetti immondizia
con anima
20 pz
€ 3,90



VANTO
detersivo
lavatrice
100 mis
€ 9,90



VANTO
asciugamano
piegato a C
€ 0,89



BEVANDE FUTURISTICHE il nuovo modo di bere soft

Il valore del bello per una qualità di vita migliore, attraverso un assortimento di bevande naturali e bio. Una chiacchierata, un incontro di lavoro, un pomeriggio con le amiche, una pausa relax, l'aperitivo: svariate occasioni dove ci si incontra: in una pasticceria, un bar, un locale. Desideriamo accompagnare questi momenti con qualcosa di buono, sano, bello, assolutamente naturale e poco zuccherato. Proponiamo un moderno concetto di bevanda per intenditori, dove la forte spinta innovativa passa attraverso la reinterpretazione della genuinità degli antichi sapori, quando le conoscenze botaniche erano alla base dello star bene. Siamo un gruppo forte di esperienza e valori che vuole contribuire al benessere delle persone. Non ci appartengono le mode temporanee, i pressapochismi, le cadute di stile, il cattivo gusto e la non-cultura. Proponiamo bellezza e amiamo coglierla in tutto quello che ci circonda.

Abbiamo rivisitato i prodotti della tradizione anglosassone con lo stile ed il gusto italiano; in più, abbiamo riproposto 3 grandi classici gourmet selezionando accuratamente gli ingredienti, senza aggiunte di coloranti e conservanti.

Ecco i prodotti che puoi trovare presso le nostre sedi DIAL

GINGER ALE | Nata dalla tradizione anglosassone nel 1851 in Irlanda, è la bevanda più diffusa nel mondo a base di zenzero, estratto dalle radici dello zingiber officinale dell'Africa Centrale. Ideale da bere liscia o miscelata, contiene esclusivamente ingredienti di alta qualità, naturali e selezionati, senza coloranti e conservanti. Una bevanda dal gusto rinfrescante, con un deciso e intenso sentore di zenzero. Ingrediente fondamentale di diversi long drinks, tra cui i famosi Shirley temple, l'analcico dedicato alla famosa attrice dai riccioli d'oro, l'Horse's Neck e il Rum Cooler, scelti da chi invece preferisce i mix alcolici.

GINGER BEER | Questa bevanda gassata, nata in Inghilterra nel 1700, ha raggiunto la sua popolarità solo nel XX secolo. Si ottiene da acqua, lieviti selezionati, zucchero e zenzero estratto dalle radici dello zingiber officinale dell'Africa Centrale, fatti fermentare per alcuni giorni. Cortese rivisita questa bevanda con l'alta qualità produttiva italiana per offrire un gusto pieno e armonico, adatto anche ai palati più esigenti. Ottimo miscelato con i migliori distillati, è rinfrescante e piacevole bevuto liscio. I long drinks che lo utilizzano come must sono il Moscow Mule, il Dark 'n Stormy e il Ginger - Mint Margarity.

PURE TONIC | La Pure tonic Cortese contiene chinino naturale presente nell'estratto di china del Sud America. Questa bevanda ha una storia singolare, che inizia nel XVIII secolo quando, come misura per la profilassi della malaria nelle aree colonizzate dell'India e dell'Africa, si miscelavano acqua e chinino in dosi elevate. Per contrastarne lo spiccato gusto amaro e renderla gradita alle truppe, si iniziò poi ad aggiungervi altre bevande aromatiche, come ad esempio il gin. La Pure tonic Cortese è una bevanda equilibrata, con un retrogusto amaro, gradevole e dissetante bevuta liscia, ottima da mixare con i migliori gin e vodka.

LEMON | Partendo dalla tradizione casalinga delle nostre nonne che ci dissetavano nelle calde giornate estive offrendoci una spremuta di limone, acqua e zucchero, Cortese ripropone la limonata naturale. Una bevanda a basso contenuto di zucchero, ottenuta dal succo dei migliori limoni siciliani, per regalare un sapore fresco e agrumato che appaga anche i palati più esigenti. Eccellente come base nei migliori long drinks.

CEDRATA | Bevanda cult italiana dal colore giallo intenso e limpido, regala un sapore fresco e dissetante grazie all'infuso naturale di pregiate scorze di cedro. Ideale per grandi e piccini. Storicamente è sempre stata bevuta liscia, ma negli ultimi anni è diventata anche un ingrediente perfetto per i long drinks analcolici e alcolici, solleticando la creatività dei migliori barman e registrando l'apprezzamento degli intenditori.

CHINOTTO | Dall'infuso di chinotti del presidio Slow Food di Savona, la bevanda tipica della tradizione nazionale, dal colore scuro e un sapore pieno ed intenso, si ottiene grazie ad un sapiente equilibrio tra caramello ed agrumi. Amata dai consumatori italiani, è diventata con il passare del tempo una piacevole scoperta a livello internazionale. L'armonia e la naturalità degli ingredienti rendono Chinotto Cortese piacevole e dissetante, adatto a diversi momenti della giornata.

GINGER | Il suo rosso intenso è diventato il simbolo dell'aperitivo informale. Prodotto storico della nostra tradizione, si caratterizza per un gusto unico, amaro e frizzante, che gli permette di essere apprezzato sia liscio che mixato. Riconosciuto come l'aperitivo analcolico per eccellenza, viene consumato da tutte le generazioni e, negli ultimi anni, viene apprezzato anche con i migliori Vermouth.



Freschi e Surgelati

SÙ
burro - 1 kg

€ 5,65



Formaggio
LA BRIQUE DE BRIÉ
briè

€ 5,95 x kg



VERONI
prosciutto cotto

€ 4,20 x kg



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



DA PIAN
Sopressa

€ 7,95 x kg



Latte UHT
TIROL MILCH
intero - 1 Lt

€ 0,79



Formaggio
MONTASIO
Trev. 60 gg

€ 6,95 x kg



SÙ
salame Ungherese
salame Milano
1/2 SV

€ 6,95 x kg



PAREN
spinaci foglia - 2,5 kg

€ 3,09



GE
hamburger
BV - 1 kg

€ 5,95



Formaggio
GRANA PADANO
1/16

€ 9,25 x kg



VERONI
prosciutto crudo
pressato Rubino

€ 7,95 x kg



AGRITECH
focaccina pret.

€ 1,29



McCain
patate 3/8 - 2,5 kg

€ 4,85



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



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.

OB

ORNELLA BELLIA

Famiglia di vignaioli in Pramaggiore

ORNELLA BELLIA WINES è la storia di una famiglia che si racconta attraverso il grande amore per il vino e l'ospitalità. Una storia di 3 generazioni che hanno espresso la propria passione in un territorio vocato all'eccellenza e che hanno fatto della qualità la propria missione di vita.

La Storia della famiglia Bellia inizia nel 1951 nel cuore dell'area "Lison Pramaggiore", oggi parte fondamentale della nuova denominazione ad origine controllata "Venezia". Cominciando dai 18 ettari condotti a mezzadria da Aurelio Bellia, passando poi per il figlio Giovanni, siamo oggi arrivati a Ornella Bellia con oltre 33 ettari di proprietà uniti ad altrettanti ettari dei nostri selezionati e fidelizzati conferitori che puntualmente ricevono dai nostri agronomi ed enologi le giuste indicazioni sulle cure da apportare al vigneto e alle uve. Il tutto a garanzia di una costante produzione di qualità.

Da oltre mezzo secolo **ORNELLA BELLIA WINES** coinvolge l'intera famiglia in un unico sogno, quello di crescere rimanendo fedeli alle tradizioni e ai vini simbolo che per tutto questo tempo hanno sancito il successo dell'Azienda. Da sempre vive il pensiero che produrre vino significa intraprendere un progetto di vita per sé e per i propri figli. Progetto in cui il risultato deriva da un quotidiano sforzo di immaginazione e tenacia. La natura ha trasmesso alla famiglia l'importanza della pazienza e il piacere della generosità. E' per questo che l'Azienda intende continuare a trasformarsi, rinnovando la promessa alla ricerca della qualità in ogni dettaglio.

Per far percepire il valore dei vini, **ORNELLA BELLIA WINES** pensa sia più utile farne capire la filosofia, le intuizioni, le percezioni, le conoscenze e le esperienze che hanno portato alla loro creazione. Prima di tutto la forza dei nostri vini risiede nei suoli, nei microclimi e nelle vigne.

I vigneti condotti a Cordone Speronato, Guyot e Sylvoz, crescono in suoli caratterizzati da un sottile strato di caranto (carbonato di calcio) e da uno più superficiale prevalentemente argilloso, entrambi di origine alluvionale, grazie all'apporto di materiale detritico da parte dei vicini fiumi Livenza e Tagliamento.

Terreni che presentano una buona capacità di riserva idrica, alti contenuti di elementi minerali quali potassio, calcio, magnesio ed un'equilibrata dotazione di sostanza organica.

Qui il clima è temperato grazie alla presenza delle vicine montagne e brezze marine del Mar Adriatico. La giacitura pianeggiante favorisce l'esposizione dei vigneti ai venti della zona. Da nord est spira la Bora, un vento fresco e asciutto, mentre da sud est soffia lo Scirocco, caldo e umido, caratteristico di tutti i periodi dell'anno. Questi venti, prevalentemente serali, abbassano di notte le temperature, favorendo così l'escursione termica giornaliera. Principio che porta ad una perfetta maturazione aromatica, preludio a vini di grande eleganza e longevità.

Chi passa tra questa pianura, vede un paesaggio modellato dalla viticoltura. Ma chi tra queste pianure è cresciuto, imparandone i colori e i profumi, vede una terra in cui riscoprire il valore, i piaceri e le virtù.

I prodotti **ORNELLA BELLIA WINES** sono disponibili le sedi di **DIAL 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 e ti consegnerà la Carta dei Vini DI.AL. del 2017 che puoi anche scaricare dal sito www.dialbevande.com.



INCROCIO MANZONI

Le uve sono raccolte a piena maturazione, pigiate e sottoposte a macerazione prefermentativa per dodici ore a 8°C al fine di ottenere la massima estrazione degli aromi. Seguono la pressatura soffice e la fermentazione a basse temperature (14-15°C) per 15 giorni circa. Maturazione in acciaio sulle fecce nobili, che periodicamente rimesse in sospensione (battonage) per dare al vino la giusta morbidezza e pienezza. Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Dal profumo fine e delicato, ricorda la pera matura, con intensi sentori d'aroma tropicale, per finire con una evoluzione floreale. Vino di buon corpo, sapido, raffinato e armoniosamente bilanciato fra dolcezza e fragranza acida. Ottimo accompagnamento per minestre, soprattutto creme e vellutate, soufflé di verdure e di pesce. Da provare anche con i crostacei e con i risotti di scampi, di asparagi e con coniglio ripieno ai peperoni. Va servito alla temperatura di 10-12°C in bicchiere a tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.



CARMENERE

Vino di colore rosso vivace con riflessi violacei. L'aroma è inconfondibile per le note erbacee intense ma eleganti e per la presenza di fragranze che ricordano lampone e ribes. E' un vino di buona struttura, ampio e morbido al palato con finale asciutto e piacevolmente tannico. Ottimo con gli arrostiti di carni rosse e i brasati. Il suo sapore pieno si armonizza perfettamente con i formaggi di media e lunga stagionatura. Va servito alla temperatura di 18°C in calice ampio a bocca richiudente.



BOCCIA ROSSO

Il colore è rosso brillante. Presente un profumo intenso, vinoso, pieno e fragrante. Ricorda i lamponi, le ciliegie e le fragoline accompagnate da piacevoli richiami floreali. Una leggera effervescenza accompagna le note fruttate insieme ad una elegante amabilità. Di buon corpo e con un eccellente equilibrio tannico. E' un vino semplice, immediato, godibile, non chiede altro che di essere sorvegliato. Ideale come vino da aperitivo, ben si presta ad accompagnare spuntini e piatti della tradizione mediterranea, dalla pasta al pomodoro alla pizza. Lo consigliamo anche con carni alla griglia e taglieri di formaggi e affettati. Va servito alla temperatura di 6-8°C in bicchiere a tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.



LISON

Le uve sono raccolte surmature, pigiate e sottoposte a macerazione prefermentativa per dodici ore a 8°C al fine di ottenere la massima estrazione degli aromi. Seguono la pressatura soffice e la fermentazione a 15°C per 15 giorni circa. Maturazione in acciaio sulle fecce nobili, che periodicamente sono rimesse in sospensione (battonage) per dare al vino morbidezza e pienezza. Vino dal colore giallo paglierino deciso con riflessi citrini. Ha aroma ampio e intenso, in cui prevale il tipico sentore di mandorla amara e si percepiscono gradevoli note fruttate, con finale delicato di mela renetta. Il gusto è fresco, sapido ed avvolgente per la spiccata morbidezza. Delizioso per accompagnare piatti di pesce e bolliti di carne. Ottimo bicchiere da conversazione. Va servito alla temperatura di 10-12°C in bicchiere a tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.

L'ANGOLO MIXOLOGY

Tramite questa rubrica all'interno del Magazine, DI.AL. Bevande propone nuove idee, riflessioni o preparazioni complete che ti aiuteranno nella miscelazione di fantastiche bevande per stupire i tuoi ospiti! Riuscire a essere sempre aggiornati è importante per proporre novità interessanti e poter soddisfare le richieste dei clienti. Proseguendo ad esplorare il mondo Mixology che è in continua evoluzione grazie a nuovi ingredienti, combinazioni, elaborazioni, prodotti e presentazioni, per l'inizio di questa estate 2017 proponiamo cinque long drinks davvero speciali.

Gin Tonic Scortese

Bulldog London Dry Gin, Tonica Scortese

Vodka Tonic Scortese

SKYY Vodka, Tonica Scortese

Scortese Moskow Mule

SKYY Vodka, Succo di lime fresco, Scortese Ginger Beer BIO

Scortese Dark 'N' Stormy

J Wray Rum Añejo, Scortese Ginger Beer BIO

Scortese Spicy Mule

SKYY Vodka, Succo di lime fresco, Scortese Ginger Beer BIO, Hellfire Bitter



Tutti i prodotti utilizzati nelle preparazioni sono disponibili presso i depositi DI.AL. Bevande.