

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

2019

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 - 2019

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.

UN CASH & CARRY SEMPRE PIÙ RICCO

Anche quest'anno, DI.AL. ha selezionato nuovi prodotti per poter meglio soddisfare le esigenze dei propri clienti. La proposta per il 2019 si arricchisce di moltissimi nuovi articoli: la maggior parte di loro vengono distribuiti attraverso il Cash & Carry di Caorle che offre una ancor più vasta gamma di prodotti.

Oggi il Cash & Carry offre una vasta gamma rinnovata di prodotti freschi e surgelati. Questo perché durante l'inverno DI.AL. si è dotata di nuovi impianti per la conservazione del food potendo garantire così una maggiore offerta ai clienti: nuovi articoli che riguardano il pesce, le verdure, la panificazione e la pasticceria rendono più ricca la nostra proposta relativa al food.

Abbiamo mantenuto il concetto che ci ha sempre contraddistinto dalle altre aziende, e cioè che anche i nuovi articoli abbiano il rapporto qualità/prezzo all'altezza delle aspettative dei clienti, anzi le nostre offerte sono molto più competitive.

Inoltre, abbiamo incrementato la linea riservata ai vegani selezionando ulteriori articoli in grado di poter fornire soluzioni alimentari sempre all'altezza delle situazioni. Per renderli facilmente identificabili, i prodotti sono evidenziati da apposite targhette in modo da agevolare i nostri clienti.

Vieni a trovarci al Cash & Carry di Caorle, in Strada Traghete 124/C o per qualsiasi informazione chiama al n. 0421 210195.



OFFERTA SPECIALE CASH & CARRY

dal 27
MAGGIO
al 16
GIUGNO
2019



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.



MONTELVINI

Alleati in Vigna

I colli di Asolo e il Montello sono due sistemi quasi a sé stanti, caratterizzati da un'altitudine che va dai 100 ai 450 metri s.l.m. Le peculiarità climatiche di questo territorio consistono in primavere tiepide, estati non troppo calde e autunni miti grazie all'esposizione a sud dei versanti, alla conformazione dei rilievi che sono disposti ortogonalmente, ai venti freddi provenienti da nord-est e alle forti escursioni termiche notte-giorno.

In questo affascinante paesaggio ricco di bellezze e scrigno prezioso di personaggi che disegnarono la storia, come Eleonora Duse e Caterina Cornaro, sorge l'Azienda Montelvini srl che intreccia la propria storia con quella della Famiglia Serena che da più di 130 anni produce vino.

La storia della famiglia e dell'azienda gode della longevità delle terre dei colli asolani, al senso di appartenenza ad esse e al rispetto che deriva da questa alleanza.



ASOLO PROSECCO SUPERIORE DCG BRUT

Vitigno: Glera 100%.

Metodo: Charmat.

Spuma: fine e persistente.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino con riflessi verdi e fruttati, il profumo è fresco e fruttato con note di fiori di acacia, il glicine, la mela verde.

Abbinamento: si presta egregiamente alle migliori crudità di pesce, ai frutti di mare al vapore e ai crostacei al guazzetto.

Grado: 12%.

I principi fondamentali che hanno sempre distinto Montelvini restano intatti attraverso le generazioni. Sono i medesimi che ancora oggi guidano le scelte della cantina, impegnata a mantenere la promessa di un vino, fatto secondo la tradizione, e al contempo nel riuscire a migliorare sempre per riconfermare l'eccellenza acquisita nel tempo con passione ed ambizione, senza mai dimenticare di far parte di un disegno più grande, di un cerchio perpetuo a cui si sono alleati.

Montelvini, come membro del Consorzio Vini Asolo Montello, vanta la produzione di due vini DCG di alto prestigio: Asolo Prosecco Superiore e Montello Rosso, perle preziose del panorama vitivinicolo internazionale, simboli della dedizione per questa terra passionale.

DI.AL. Bevande distribuisce l'Asolo Prosecco Superiore DCG nella versione brut ed extra dry e il Prosecco Treviso DOC brut.



ASOLO PROSECCO SUPERIORE DCG EXTRA DRY

Vitigno: Glera 100%.

Metodo: Charmat.

Spuma: fine e persistente.

Caratteristiche: di un bel colore giallo paglierino. Il profumo, dalle caratteristiche aromatiche sensazioni, è molto ampio e complesso, bilanciato tra fruttato e floreale.

Il gusto è morbido, vellutato e al tempo stesso asciutto grazie all'equilibrata nota acida.

Abbinamento: adatto a tutte le occasioni, ottimo come aperitivo, e in abbinamento ai crostacei.

Grado: 12%.



PROSECCO TREVISO DOC BRUT

Vitigno: Glera 100%.

Metodo: Martinotti.

Spuma: fine e persistente.

Caratteristiche: vino molto delicato e raffinato che si caratterizza per aromaticità e freschezza. Di colore giallo paglierino brillante. Il sapore è ben bilanciato dall'acidità che ne esalta la freschezza aromatica, rendendolo gradevole. Vino fresco e giovane, molto versatile.

Abbinamento: ideale per la cucina moderna leggera e come aperitivo, si accosta molto bene ad antipasti vari e alle carni bianche.

Grado: 11%.

Vuoi proporre una carta vini nella tua attività

CONTATTACI

la costruiamo insieme a te!

Fissa 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. 2019!**

Bevande



MARTINI BIANCO E ROSSO
bottiglia 100 cl

€ 5,14



Sambuca MOLINARI
bottiglia 100 cl

€ 14,29



Acqua RECOARO
150 cl gas - naturale

€ 0,21 cad.
ct x 6 € 1,26



Branca MENTA
bottiglia 100 cl

€ 12,39



JAGERMEISTER
bottiglia 100 cl

€ 11,99



Acqua SAN BENEDETTO
50 cl gas - naturale

€ 0,13 cad.
ct x 24 € 3,12

Succhi di frutta
DERBY
bottiglia 200 cl

€ 0,45 cad.
ct x 24 € 10,80



CRODINO
bottiglia 10 cl

€ 0,37 cad.
ct x 48 € 17,76



Campari SODA
bottiglia 10 cl

€ 0,65 cad.
ct x 10 € 6,50



Birra MORETTI
bottiglia 66 cl

€ 0,77 cad.
ct x 15 € 11,55



COCA COLA COCA ZERO COCA LIGHT FANTA SPRITE
lattina 33 cl

€ 0,37 cad.
ct x 24 € 8,88



Birra CASTELLO
lattina 33 cl

€ 0,42 cad.
ct x 24 € 10,08



Birra CORONA
bottiglia 33 cl

€ 0,84 cad.
ct x 24 € 20,16



Birra HEINEKEN
bottiglia 33 cl

€ 0,60 cad.
ct x 24 € 14,40



SCHWEPES
Tonica / Lemon
bottiglia 33 cl

€ 0,38 cad.
ct x 24 € 9,12



Catering e Detersivi



MORATO
American Sandwich
825 gr

€ 1,39



POMODORINI
Sole e Napule
2,55 kg

€ 1,99



SÙ
olio girasole
25 lt

€ 26,95



PASSATA MUTTI
2,5 kg

€ 2,95



SÙ
fagioli spagna
2,5 kg

€ 2,29



Gaia
MAIONESE DELICATA
5 kg

€ 7,45



ALBA
tonno
1,73 kg

€ 9,90

BOBINA SPEEDY
rotolone 2 pz

€ 5,50



DAVID
Olio di sansa di oliva
5 lt

€ 8,95



FAST
lavastoviglie
10 lt

€ 7,95



VANTO
detergente forni e grill
5 lt

€ 6,95



FAST
pavimenti
10 lt

€ 6,80



FAST
brillantante
10 lt

€ 9,90



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.

BIRRA FLEA UNA STORIA DI ... ricerca, tradizione, territorio, materia prima, passione e amore.

L'orzo della Birra Flea affonda le sue radici in una storia che viene da lontano. Proprio a Gualdo Tadino, dalle parti della Rocca Flea, si trovò a passare, intorno al 1242 l'Imperatore Federico II e vi trovò la fedele città ghibellina di Gualdo prostrata dopo il terribile incendio che ne aveva distrutto il precedente abitato. Comosso dalle sorti della città, il Sovrano volle dare un segno della sua munificenza dotandola di una cinta muraria difensiva e restaurando la Rocca. E inoltre "cavalcando in giro per il territorio, seminò con le sue mani frumento, orzo, spelta, fave, miglio e altre essenze, chiedendo a Dio onnipotente che facesse crescere il castello e moltiplicare la sua popolazione e si degnasse di assicurare loro cibo ed ogni bene e sicurezza come impegno eterno". (Chronicon)

Dalle rinomate acque di Gualdo Tadino, dai semi gettati secoli fa dall'Imperatore Federico II, nasce oggi la Birra Artigianale Flea che attraverso 4 elementi di pregio basa la sua eccellenza:

- Acqua purissima che sgorga naturalmente a ridosso delle montagne appenniniche gualdesi.
- Genuinità delle materie prime unita ai più alti standard di innovazione produttiva.
- L'orzo di alta qualità viene coltivato e raccolto all'interno dell'azienda agricola di famiglia.
- Luppoli, lieviti e zucchero vengono acquistati esclusivamente da fornitori selezionati.

Dalla passione di Matteo e Maria Cristina per le storie fantastiche di eroi, dame e streghe che in Umbria si raccontano sono nati i nomi delle birre Flea: *Isabella, Adelaide, Bianca Lancia, Margherita, Costanza, Anais, Federico II, Federico II Extra, Bastola e Violante.*

DI.AL. Bevande ha inserito nel Beer book 2019 le Birre Flea: Adelaide APA, Bianca Lancia, Costanza Blonde ALE, Federico II Extra IPA e Bastola Red ALE tutte con i due formati da 75 cl. e 33 cl.



Richiedi il
BEER BOOK 2019
al nostro agente!

Contattaci per fissare un
incontro o per ricevere
maggiori informazioni!



Adelaide APA

Birra chiara prodotta con malto d'orzo al 100%, marcatamente amara, con note aromatiche e retrogusto erbaceo dato dal utilizzo di luppoli selezionati e "dry hopping", schiuma compatta, cremosa e aderente.
Grado alcolico: 4,9
Temperatura di servizio: 6 - 8 °C
Colore: giallo paglierino
Caratteristiche: non filtrata, non pastorizzata
Fermentazione: Alta, rifermentata in bottiglia
Abbinamenti consigliati: Acqua, Malto d'orzo, Luppoli, Lieviti.
Allergeni: Malto d'orzo



Biancalancia Bianche

Birra chiara puro malto prodotta con malto d'orzo e di malto di frumento, dal gusto fresco, leggermente acidula, molto fruttata e poco amara, speziata, schiuma evanescente dovuto agli oli essenziali della buccia d'arancia.
Grado alcolico: 5,0
Temperatura di servizio: 6 - 8 °C
Colore: giallo velato
Caratteristiche: non filtrata, non pastorizzata
Fermentazione: Alta, rifermentata in bottiglia
Abbinamenti consigliati: Pietanze a base di carne tendenzialmente grassa tipo porchetta, wurstel, salumi stagionati, formaggi stagionati anche erborinati, sostituisce egregiamente il prosecco negli aperitivi.
Ingredienti: Acqua, Malto d'orzo, Malto di frumento, Luppoli, Coriandolo, Buccia d'arancia amara, Lieviti.
Allergeni: Malto d'orzo, malto di frumento



Costanza Blonde Ale

Birra chiara puro malto prodotta con malto d'orzo al 100%. Birra dal gusto fresco, leggermente fruttata, amaro ben bilanciato, schiuma compatta, cremosa ed aderente.
Grado alcolico: 5,2
Temperatura di servizio: 6 - 8 °C
Colore: giallo chiaro
Caratteristiche: non filtrata, non pastorizzata
Fermentazione: Alta, rifermentata in bottiglia
Abbinamenti consigliati: Risotti in bianco, pizza, salumi non troppo grassi, formaggi non stagionati, aperitivi leggeri.
Ingredienti: Acqua, Malto d'orzo, Luppoli, Lieviti.
Allergeni: Malto d'orzo



Federico II extra IPA

Birra ambrata doppio malto prodotta con malto d'orzo al 100%, marcatamente amara, con note aromatiche e retrogusto erbaceo dato dal utilizzo di luppoli selezionati e "dry hopping", schiuma compatta, cremosa e aderente.
Grado alcolico: 6,6
Temperatura di servizio: 6 - 8 °C
Colore: ambrato
Caratteristiche: non filtrata, non pastorizzata
Fermentazione: Alta, rifermentata in bottiglia
Abbinamenti consigliati: Primi, secondi a base di carni bianche, pesce, salumi, formaggi stagionati e non, pizza, ecc.
Ingredienti: Acqua, Malto d'orzo, Luppoli, Lieviti.
Allergeni: Malto d'orzo



Bastola Imperial Red Ale

Birra ambrata puro malto prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto intenso, secca, leggermente amara e con un retrogusto caramello e nocciola dato dal utilizzo di malti speciali, schiuma compatta, cremosa e aderente.
Grado alcolico: 6,9
Temperatura di servizio: 10 - 12 °C
Colore: ambrato scuro tendente al rosso
Caratteristiche: non filtrata, non pastorizzata
Fermentazione: Alta, rifermentata in bottiglia
Abbinamenti consigliati: Primi importanti, secondi a base di carni rosse anche selvaggina, salumi stagionati, formaggi stagionati.
Ingredienti: Acqua, Malto d'orzo, Zucchero di canna, Luppoli, Lieviti.
Allergeni: Malto d'orzo

Freschi e Surgelati



Ala
LATTE INTERO
1 Lt
€ 0,89



GRATTUGGIATO MIX
mix formaggi grattugiati
1 kg
€ 5,90



VERONI
prosciutto cotto
campestre
€ 4,95 x kg



Mortadella Orione
**ORTUGNA
BRUGNOLO**
€ 4,50 x kg



VALGARDENA
Edamer
€ 3,90 x kg



DA PIAN
porchetta
trevigiana 1/2
€ 4,90 x kg

LA FELINESE
crudo parma
€ 15,90 x kg



SÙ
peperoni
1 kg
€ 3,40

Patate
Julienne
MC CAIN
2,5 kg
€ 3,95



SÙ
gnocchi
1 kg
€ 2,15

**LAMB
WESTON**
patate dippers
2,5 kg
€ 5,90



SÙ
melanzane
1 kg
€ 3,40



SÙ
zucchine
1 kg
€ 3,25



SÙ
gelato
limone
3 kg
€ 5,95

I PESCA ORI
vongole c/g
1 kg
€ 6,95



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.

GLI SPIRITS PER LE FESTE

GLI SPIRITS
PER LE FESTE

whaykiky
PURE

3 SPIRITS
GRADAZIONE ALCOLICA LIMITATA

IDEALI PER FESTE E MANIFESTAZIONI NEL RISPETTO DELLA LEGGE

PER TUTTE LE PREPARAZIONI

I PRODOTTI WHAYKIKY SI PRESTANO ALLE ATTIVITÀ DI MISCELAZIONE, HANNO UNA FORTE IDENTITÀ E SI SOSTITUISCONO OTTIMAMENTE AGLI SPIRITS TRADIZIONALI AD ALTA GRADAZIONE.



I LIQUORI WHAYKIKY SONO GLI UNICI A RISPETTARE LE NORMATIVE
R.D. 18.06.1931 nr.773, R.D. 06.05.1940 nr.635,
L. 25.08.1991 nr.287 E L. 30.03.2001 nr.125.

DISTRIBUTORE ESCLUSIVO ITALIA

DI.AL. Bevande
DISTRIBUZIONE E SERVIZI



DI.AL. Bevande sta realizzando un progetto che riguarda il mondo delle feste, delle sagre e di tutti gli eventi che vengono organizzati, soprattutto con la bella stagione, dalle associazioni e dai comitati locali. Si tratta di una novità esclusiva di distribuzione di liquori a gradazione alcolica ridotta sotto i 21 gradi.

Infatti, la somministrazione di bevande aventi un contenuto alcolico superiore al 21 % del volume, non è consentita negli esercizi connessi ad impianti sportivi, sagre, fiere, attrazioni di spettacolo viaggianti, ecc. come neppure nel corso di manifestazioni sportive o musicali all'aperto.

Per questo Whaykiky e DI.AL. Bevande hanno stretto una collaborazione per la produzione e distribuzione di 3 spirits: rum, vodka e gin a gradazione limitata ideale per chi organizza feste e manifestazioni, nel pieno rispetto delle normative vigenti.

I prodotti Whaykiky si prestano alle attività di miscelazione, hanno una forte identità e si sostituiscono ottimamente agli spirits tradizionali ad alta gradazione.