

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. 05 - 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.

CON NOI SEMPRE SODDISFATTI!

Da quel 2003, dall'unione di aziende e persone che da oltre 40 anni operano nel settore del servizio e della distribuzione nel territorio, Di.Al. Bevande è cresciuta tantissimo: ha investito nella propria attività per fornire prodotti e servizi sempre adeguati alle esigenze degli operatori, e questi hanno successivamente ricambiato con la loro fiducia.

Perché ci definiamo **"Il tuo partner di fiducia"**? Semplicemente perché i nostri clienti sono al centro delle nostre attenzioni. Siamo e saremo sempre al loro fianco con professionalità, con la tempestività nel risolvere ogni problema e con la dedizione maturata da una lunga tradizione aziendale. Oggi, attraverso un continuo aggiornamento del personale, dei mezzi, delle strutture e dei prodotti, l'assistenza di Di.Al. Bevande fornisce un chiaro aiuto per il settore della ristorazione e quello alberghiero.

Siamo cresciuti insieme, in un territorio, quello del Veneto Orientale e della parte a confine del Friuli Venezia Giulia, che amiamo e che ci ha permesso di crescere e sviluppare le nostre attività.

Siamo una squadra che ha fatto della qualità dei servizi la sua mission, della sua proposta commerciale la sua vitalità, del rapporto con le persone la sua forza.

Questo siamo noi di **Di.Al. Bevande... il tuo partner di fiducia!**



OFFERTA SPECIALE CASH & CARRY

dal 8 LUGLIO al 28 LUGLIO

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.



L'azienda Ca' dei Frati è nota sin dal 1782 come attesta un documento che riferisce "di una casa con cantina sita in Lugana nel tener di Sermion detta il luogo dei Frati". Nel 1939 Felice Dal Cero, figlio di Domenico, già viticoltore in Montecchia di Crosara, nel veronese, si trasferì in quella casa, in Lugana di Sirmione, intuendo fin da subito l'alta vocazione vitivinicola della zona.

Dopo trent'anni di lavoro in vigna e in cantina, nel 1969, il figlio Pietro partecipa alla nascita della Doc iniziando a imbottigliare la sua prima etichetta di Lugana Casa dei Frati, successivamente detta Ca' dei Frati. Nel 2012 Pietro Dal Cero viene a mancare lasciando l'eredità culturale alla moglie Santa Rosa e ai figli Igino, Gian Franco ed Anna Maria che gestiscono l'azienda con la stessa passione e determinazione.

Le uve di ogni vigneto vengono vinificate separatamente per poter avere una visione più chiara delle espressioni del nostro "terroir". Le lavorazioni avvengono nel massimo rispetto della materia prima attraverso una tecnica innovativa affinata negli anni e che ci consente di ottenere vini integri e longevi.

Il legame e il continuo confronto con l'amico Gino Veronelli ci hanno aiutato a concepire i nostri vini proiettati nel tempo.

I nostri vini nascono da un'attenta osservazione del territorio e del comportamento della vite, attività che ormai dura da quattro generazioni di vitivinicoltori. Il percorso del nostro vino inizia con il risvegliarsi del ciclo vegetativo della pianta: per questo motivo ogni giorno dell'anno ha un ruolo fondamentale e rappresenta un tassello importante per raggiungere il nostro obiettivo.

DI.AL. BEVANDE propone 4 prodotti: I Frati Lugana doc, il Brolettino Lugana doc, il Ronchedone vino rosso e il Cuvè dei Frati Brut.



RONCHEDONE VINO ROSSO

Vitigno: Marzemino, Sangiovese e 10% Cabernet.

Caratteristiche: al naso si presenta molto ricco con note di frutti rossi, mirtili macerati, marasca sotto spirito, sentori balsamici e di confettura. Al palato è potente ed incisivo, pulito, sapido e con una bella acidità.

Abbinamenti: ideale con le carni rosse di media e lunga cottura, selvaggina di penna e pelo, formaggi stagionati, paste ricche e zuppe con carne.

Grado: 14,5%.



BROLETTINO LUGANA DOC

Vitigno: 100% Turbiana.

Caratteristiche: vino complesso, al naso evidenzia sentori di frutta matura, pesche, mele gialle, rose carnose con note fresche e balsamiche. Il palato viene avvolto da un attacco deciso mantenendo tutta la sua freschezza ed eleganza. Di piena struttura.

Abbinamenti: ideale con le zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, carni bianche e pollame, formaggi di media stagionatura, pesce in cotture lunghe e ricche, crostacei.

Grado: 13,5%.



CUVÈ DEI FRATI BRUT

Vitigno: Turbiana e Chardonnay 10%.

Metodo: Classico 24 mesi.

Spuma: fine e continua.

Caratteristiche: color giallo oro con riflessi verdi. Al naso è fragrante, con note biscottate e di nocciola, fieno e tabacco stagionato.

Abbinamenti: ideale come aperitivo ma anche tutto pasto. Ottimo con il pesce d'acqua dolce, con pollami, carni bianche fredde e insalate estive. Sposa con successo un parmigiano.

Grado: 13%.

Acidità: 6,7 gr/l.



Calici d'aMare

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



Gin MARE
bottiglia 70 cl
€ 25,90



Pampero ESPECIAL
bottiglia 100 cl
€ 10,50



Acqua RECCO
150 cl gas - naturale
€ 0,22 cad.
ct x 6 **€ 1,32**



Branca MENTA
bottiglia 100 cl
€ 12,30



LIPTON Tea
Pesca/Limone/Verde sleek lattina 33 cl
€ 0,32 cad.
ct x 24 **€ 7,68**

Brugal ANEJO
bottiglia 70 cl
€ 9,59



Bitter CAMPARI
bottiglia 100 cl
€ 10,69

Succhi di frutta DERBY
bottiglia 200 cl
€ 0,42 cad.
ct x 24 **€ 10,08**



Birra CERES
bottiglia 33 cl
€ 1,14 cad.
ct x 24 **€ 27,36**

Birra MORETTI
lattina 33 cl

€ 0,46 cad.
ct x 24 **€ 11,04**



Birra MORETTI
bottiglia 66 cl
€ 0,76 cad.
ct x 15 **€ 11,40**



Birra PEDAVENA
bottiglia 33 cl
€ 0,69 cad.
ct x 24 **€ 16,56**



COCA COLA COCA ZERO FANTA SPRITE
lattina 33 cl
€ 0,37 cad.
ct x 24 **€ 8,88**



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



Catering e Detersivi



SENNA
maionese
100 bs
€ 6,50



SÙ
mais
2,5 kg
€ 2,95

Pasta
MOLISANA
assortita - 3 kg
€ 3,85



Pasta
MOLISANA
assortita - 1 kg
€ 1,39



SENNA
ketchup
100 bs
€ 5,90



Pelati
MUTTI
gastronomia
2,5 kg
€ 2,69



SÙ
olio di girasole
10 lt
€ 9,60



TONNO
busta - 1 kg
€ 4,95



VANTO
lavabar clorato
5 kg
€ 6,95



BOBINA SPEEDY
rotolone 2 pz
€ 5,50

VANTO
detergente piatti
5 kg
€ 3,95



Polpa a pezzetti
RODOLFI
2,5 kg
€ 1,69

VANTO
disincrostante
5 kg
€ 7,85



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.

Birre stagionali:

specialità sempre più apprezzate

Le birre stagionali, di solito, sono quelle birre prodotte in riferimento a particolari momenti dell'anno. In pratica, in particolari momenti dell'anno quali, ad esempio, le stagioni e/o in occasione di festività religiose, ricorrenze ed eventi a cui è possibile collegare una bevanda particolare. Di solito si tratta di produzioni legate alla primavera, all'estate, al Natale, alla Pasqua, in alcuni casi al mese di ottobre, tradizionalmente il periodo in cui si svolge l'Oktoberfest, in Germania. La produzione stagionale, comunque, non è legata solo a particolari eventi. In realtà, un tempo la produzione alimentare, ivi compresa quella brassicola, era soggetta a una necessità imprescindibile: il consumo immediato. Tutte le materie prime, infatti, sia quelle utilizzate nella preparazione dei cibi, sia delle bevande, non potevano essere conservate a lungo. Per cui tutte le preparazioni erano fatte "al momento", per poi passare subito al consumo. Per questo motivo, le birre stagionali hanno a lungo rispecchiato, più che altro, una necessità pratica, soprattutto in paesi come la Germania e il Belgio, dove la birra è parte integrante di una cultura profonda, secolare e popolare e successivamente declinata poi in funzione:

- dei diversi periodi dell'anno
- delle stagioni
- delle festività
- di tutti gli eventi di rilievo collettivo

Oggi, evidentemente, le cose sono sensibilmente cambiate, e con esse le procedure e le modalità produttive di alimenti e bevande. La produzione stagionale non è più una necessità, ma è diventata comunque un aspetto sempre più apprezzato e richiesto da intenditori e appassionati della birra. Il fenomeno più vivo che mai, interessa anche l'Italia. La birra stagionale quindi cresce nell'apprezzamento dei bevitori della penisola, e lo fa anche grazie al fatto che, ormai, stagionalità fa rima con sperimentazione.

Una birra stagionale che riscuote molto successo fra i nostri clienti è senza ombra di dubbio quella che viene prodotta per la **Festa dell'Orzo** che si svolge a Pedavena.

BIRRA DOLOMITI FESTA DELL'ORZO

Un'innovativa **LAGER DI PURO MALTO D'ORZO DELLE DOLOMITI**. Grado alcolico contenuto e gusto maltato con particolare colore bronzo chiaro.



CARATTERISTICHE

STILE
Lager di puro malto d'orzo

COLORE
Bronzo chiaro

GRADO ALCOLICO
4,8% vol.

TEMP. DI SERVIZIO
4 - 6°C

SCHIUMA
Bianca e fine

FORMATI

Bottiglia 33 cl
Leo 24 lt

BIRRA CASTELLO

Freschi e Surgelati



Patate
Julienne
MC CAIN
2,5 kg

€ 3,95



Chicco
BAKERY
pz 12

€ 1,59



VALGARDENA
Yogurt naturale
5 kg

€ 4,95



FORNO D'ASOLO
Pelatone tostato
12x12 - 1,9 kg

€ 7,95

VALGARDENA
Edamer

€ 3,90 x kg



**MOZZARELLA
FILOMENA**
2,5 kg

€ 10,50



**ASIAGO
FOOD**
Macedonia
frutti di bosco
1 kg

€ 4,95



SÙ
Speck 1/2

€ 6,95 x kg



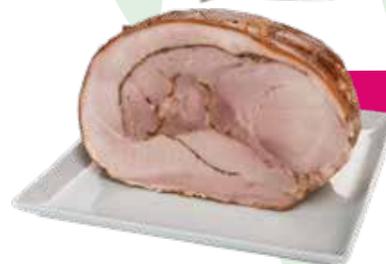
SÙ
fragole 1 kg

€ 3,59



VERONI
prosciutto cotto
Monticello

€ 4,45 x kg



DA PIAN
porchetta TV trancio

€ 5,95 x kg



BLUE ICE
Fritto misto - 1 kg

€ 9,95



Ciabatta
BAKERY
1 kg

€ 2,69

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 CENTO ANNI DEL NEGRONI

Il cocktail nasce grazie all'inventiva del conte Camillo Negroni, personaggio facente parte della nobiltà fiorentina. In un giorno imprecisato del 1919 l'aristocratico reduce da un viaggio negli States avrebbe chiesto all'amico bartender Fosco Scarselli della drogheria e profumeria Casoni in via Tornabuoni di "invigorire" il solito Americano, un cocktail molto alla moda all'epoca fatto con vermouth, bitter e soda che prendeva il suo nome ed essere diventato popolare negli Usa durante gli anni del proibizionismo. Camillo indicò al suo bartender di fiducia, Scarselli, la bottiglia di un gin riposto in una mensola.



Il mix risultò subito azzeccato, il grado alcolico rafforzò la bibita senza alterarne il colore rosso cardinale. Allora, il barman sostituì il liquore alla soda e aggiunse una fettina d'arancia sostituendo la scorzetta di limone fino ad allora utilizzata. Il cocktail esalta le qualità rinfrescanti ed amare del drink che è composto da parti uguali di Campari, vermouth e gin. Il perfetto elisir per un pomeriggio d'estate. Oggi come allora viene preparato con prodotti esclusivamente italiani: bitter Campari, Vermouth rosso e Gin. È un cocktail elegante, asciutto, che fa della propria semplicità un grande vanto. È un cocktail ufficiale della IBA.

Ingredienti
4/5 cubetti di ghiaccio
1/3 parte di Martini Rosso
1/3 parte di Bitter Campari
1/3 parte di Gin
1/2 fetta d'arancia per decorare

Preparazione
Mettere il ghiaccio in un bicchiere Old fashioned, aggiungere Martini rosso, Bitter Campari e Gin. Mescolare leggermente e decorare con mezza fetta d'arancia.