

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

n. 06 - 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.

## DI.AL. PRESENTA BAKERY

Da quest'anno DI.AL. Cash & Carry propone una nuova linea di prodotti da forno parzialmente cotti e surgelati: pane, focacce e pizze. Ben 15 nuovi articoli prodotti dalla Bakery SpA, società che in pochi anni ha saputo affermarsi come una delle aziende di riferimento, divenendo business partner delle più importanti realtà della G.D.O. e del canale HO.RE.CA. nazionale ed europeo. Offrire l'eccellenza in ogni creazione, considerando il singolo prodotto come un'opera d'arte. Questa è la promessa di Bakery, che si traduce in un impegno costante ed un'assoluta attenzione a tutte le fasi del processo produttivo, per valorizzare le migliori materie prime che la natura può offrire.

Certificata e conforme con i massimi livelli sin dal 2007 secondo i due rinomati standard internazionali BRC (British Retail Consortium - Global Standard for Food Safety) e IFS (International Food Standard), Bakery si differenzia sul mercato per l'elevato standard qualitativo dei propri prodotti, per un'offerta

innovativa e per un dinamico laboratorio di ricerca ideato per sviluppare prodotti atti a soddisfare le diverse e nuove esigenze dei consumatori. Dalla ricerca e dall'esperienza Bakery, sono quindi nati nuovi prodotti rivolti alla riscoperta di sapori e ingredienti del passato.

Con sede principale a Cesena, Bakery vanta due stabilimenti - attivi 24 ore su 24 - capaci di sfornare giornalmente oltre 50.000 kg tra pane, focacce ed altre specialità. A Fermo, dove è ubicato il nuovo stabilimento ad alto contenuto tecnologico, è operativo anche un terzo sito produttivo totalmente dedicato alla linea di prodotti "Gluten Free".



## OFFERTA SPECIALE CASH & CARRY

dal 29 LUGLIO al 18 AGOSTO

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.



TENUTA VILLANOVA  
DAL 1499



### PINOT GRIGIO DOC COLLIO

**Vitigno:** Pinot Grigio.  
**Caratteristiche:** vino dai riflessi leggermente ramati con un bouquet tipico di fiori di acaci. Dal gusto pieno e velutato.  
**Abbinamenti:** si presta ad accostamenti con prosciutti e formaggi freschi, primi piatti con sughi rossi, carni bianche e con vari tipi di pesce.  
**Grado:** 13,5%.



### CABERNET FRANC DOC FRIULI ISONZO

**Vitigno:** Cabernet Franc Doc.  
**Caratteristiche:** rosso dai profumi molto complessi e fruttati che ricordano i piccoli frutti rossi e lavanda. Il gusto leggermente erbaceo ricorda la tipicità dell'uva. E' abbastanza corposo ma fragrante.  
**Abbinamento:** indicato per i piatti di carni bianche e rosse, arrosti e formaggi di media stagionatura.  
**Grado:** 12%.

### Una storia di eccellenza

Già dall'epoca romana queste terre, dalle rive alte dell'Isonzo fino ai rilievi del Collio, sono conosciute e riconosciute come 'mansi' (terreni) da cui trarre vino ottimo e vero. Una vocazione che produce eccellenza da secoli, frutto delle scelte illuminate nel tempo dei vari signori della Tenuta Villanova, fin dalla sua fondazione nel 5 aprile 1499, anno in cui i conti Strassoldo la acquisiscono dal Capitolo del Patriarcato di Aquileia e la dirigono per ben tre secoli.

Nell'Ottocento è una nuova famiglia, i Levi, a dare impulso tecnico e di immagine alla Tenuta raggiungendo, a fine Ottocento, ben 65 corpi tavolati di proprietà con prestigiosa visibilità commerciale anche all'estero.

Dopo diversi successivi passaggi di proprietà, giunge l'acquisizione, nel 1932, di Arnaldo Bennati che, prima con il nome 'Piave-Isonzo', e poi, nel 1985, con "Tenuta Villanova", trasforma quella che era una azienda storica in un'impresa moderna.

La famiglia Bennati, nella persona di Giuseppina Grossi Bennati, ne mantiene ancora oggi saldamente la proprietà, che si estende oggi per 200 ettari, dei quali una parte sono coltivati a vigneto (100 ettari nella DOC Isonzo e 27 nella DOC Collio) e i restanti a bosco e prati stabili: un patrimonio naturale costruito dalla storia e valorizzato dalla attuale gestione, fatta di passione e competenza, per un'azienda già proiettata nel futuro.

### La Cantina

Quando la cantina è uno scrigno di tesori

In Tenuta Villanova la collezione dei prodotti, fra vini, spumanti, grappe e acquaviti, è come una parure di tesori, ognuno nel suo scrigno. Perché tutto ciò che dall'azienda viene proposto al mercato riunisce in sé due caratteristiche preziose: il carattere tipico di una storia e di un territorio con la caratura internazionale della sua qualità e del suo appeal.

Così, dalle due zone DOC, Collio e Isonzo, i vitigni selezionati creano varie linee di prodotti che soddisfano ogni gamma di gusto e mercato, in una ricerca che coniuga antiche tradizioni con le più moderne tecniche e tecnologie di produzione: al fine di garantire i più alti standard di salubrità, qualità e durabilità del prodotto richiesti dal mercato internazionale, tutti i vini sono processati e conservati in fusti di acciaio inox, mentre la bariccaia è riservata solo alle produzioni più esclusive.

**DI.AL Bevande propone 5 vini DOC Collio: Pinot grigio, Ribolla gialla, Merlot, Friulano, Sauvignon e 4 DOC Friuli Isonzo: Cabernet franc, Pinot grigio, Sauvignon e Friulano.**



### RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO

**Vitigno:** Ribolla Gialla.  
**Caratteristiche:** di colore giallo con riflessi verdolini. Profumo lieve e floreale con note di mela verde, sapore asciutto e fragrante.  
**Abbinamenti:** si accompagna ad antipasti freddi a base di sushi, a minestre e primi piatti a base di verdure, creme velutate e ottimo con il pesce.  
**Grado:** 13%.



### SAUVIGNON DOC FRIULI ISONZO

**Vitigno:** 100% Sauvignon.  
**Caratteristiche:** bianco di colore giallo dorato più o meno intenso. Aroma fruttato con qualche tono vegetale tipico che ricorda i fiori gialli, la salvia, la menta e il peperone. Vino di buona struttura, fresco e sapido.  
**Grado:** 13,5%.



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



**BAILEY'S**  
bottiglia 1 lt

€ 11,99



**Absolut VODKA**  
bottiglia 1 lt

€ 10,88



**BACARDÌ**  
Bianco Dry  
bottiglia 1 lt

€ 10,39

Acqua  
**GUIZZA**

1,5 lt - gas - naturale

€ 0,16 cad.  
ct x 6 € 0,96



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

€ 0,13 cad.  
ct x 24 € 3,12



**Sambuca MOLINARI**  
bottiglia 100 cl

€ 14,39



**Absolut VODKA**  
bottiglia 1 lt

€ 10,88



**JAGERMEISTER**  
bottiglia 100 cl

€ 11,99



The  
**SAN BENEDETTO**  
pesca/limone lattina 33 cl

€ 0,26 cad.  
ct x 24 € 6,24

**Sambuca MOLINARI**  
bottiglia 100 cl

€ 14,39



**Birra CASTELLO "LA DECISA"**  
bottiglia 66 cl

€ 0,76 cad.  
ct x 15 € 11,40



**Gingerino RECOARO**  
bottiglia 10 cl

€ 0,31 cad.  
ct x 10 € 3,10



**Birra CASTELLO**  
lattina 33 cl

€ 0,44 cad.  
ct x 24 € 10,56



**Birra BECK'S**  
bottiglia 33 cl

€ 0,51 cad.  
ct x 24 € 12,24



**Succhi di frutta PAGO**  
vari gusti bottiglia 200 ml

€ 0,45 cad.  
ct x 24 € 10,80



**SCHWEPPE'S**  
Lemon  
bottiglia 20 cl

€ 0,37 cad.  
ct x 24 € 8,88



**SCHWEPPE'S**  
Tonica  
bottiglia 20 cl

€ 0,39 cad.  
ct x 24 € 9,36

**Birra MORETTI**  
bottiglia 33 cl

€ 0,46 cad.  
ct x 24 € 11,04



# Catering e Detersivi



Carciofini spicchi trifolati  
**COMPAR**  
1,7 kg

**€ 6,45**

**ZUCCHERO BUSTINE**  
10 kg

**€ 10,40**



Gaia  
**MAIONESE DELICATA**  
5 kg

**€ 7,45**



**SÙ**  
tonno  
all'olio di oliva  
620 gr

**€ 4,95**



**SÙ**  
olive nere  
denoc. 28/32  
4,3 kg

**€ 4,85**



**SÙ**  
pomodori pelati  
2,5 kg

**€ 1,59**



**FUNGHI TRIFOLATI**  
busta  
1,7 kg

**€ 4,65**



**SÙ**  
olio di semi vari  
10 lt

**€ 9,59**



**SÙ**  
olio extra vergine  
5 lt

**€ 17,60**



**VANTO**  
rotolone  
500 st

**€ 3,60**



Sgrassatore  
marsiglia  
**CHANTE CLAIR**  
5 lt

**€ 6,95**



**VANTO**  
detergente  
forni e grill  
5 lt

**€ 7,25**



**VANTO**  
lavastoviglie  
5 lt

**€ 7,45**

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.

**Ichnusa**

**PRODOTTA IN SARDEGNA.  
DA SEMPRE.**

È da più di 100 anni che la Birra Ichnusa viene prodotta in Sardegna, e da 50 nello stabilimento di Assemini, alle porte di Cagliari. Il primo stabilimento di Birra Ichnusa fu fondato a Cagliari nel 1912 da Amsicora Capra, in uno stabile costruito tra Via Marche, Via Romagna e Via Bacaredda. La seconda guerra mondiale porta all'arresto temporaneo della produzione, che riprende nel periodo post bellico. Nel 1963 fu progettata la costruzione di un nuovo stabilimento ad Assemini, in una zona particolarmente ricca di acquiferi alle porte di Cagliari. Nel 1967 Birra Ichnusa si sposta definitivamente ad Assemini, attuale sede produttiva, portando alla conseguente demolizione della sede storica nel 1975.



In quell'anno è prodotta la prima cotta di birra nel nuovo stabilimento, il primo italiano a installare serbatoi di fermentazione verticali cilindrico/conici. All'inizio degli anni ottanta la capacità produttiva raggiunge i 400.000 ettolitri l'anno e nel 1986 lo stabilimento occupa 85 persone e produce 580 000 ettolitri di birra l'anno. Dal 1986 Birra Ichnusa fa parte del gruppo Heineken, ma continua ad essere prodotta esclusivamente in Sardegna, una terra magica, con un'anima forte.

La Birra Ichnusa è una birra di tipo lager con gradazione alcolica di 4,7% e fra i cui ingredienti è presente il mais.

In occasione del 90° anniversario dell'azienda nel 2002, la ditta ha lanciato sul mercato la Ichnusa Speciale, con una gradazione alcolica di 5,6% e l'aggiunta, rispetto alla versione tradizionale, di una selezione di diversi luppoli.

Nel 2012, in occasione del centenario dell'azienda, è stata immessa sul mercato la Ichnusa Cruda, birra lager con gradazione alcolica 4,9% non pastorizzata.

Nel 2017, per festeggiare il 50° anno del suo birrifico di Assemini, viene immessa sul mercato la "Ichnusa Non Filtrata", con un aspetto velato, derivato dai lieviti rimasti in sospensione e con gradazione alcolica del 5%.



**Richiedi il  
BEER BOOK 2019  
al nostro agente!**

**Contattaci per fissare un  
incontro o per ricevere  
maggiori informazioni!**

# Freschi e Surgelati



Edamer ted. 40%  
**DANUBIA**  
€ 3,95 x kg



**VERONI**  
prosciutto cotto  
campestre  
€ 4,95 x kg

Yogurt  
**VALGARDENA**  
125 gr

€ 0,17



**DA PIAN**  
porchetta  
trevigiana 1/2  
€ 5,75 x kg



**SÙ**  
peperoni  
1 kg  
€ 3,40



Patate 3/8  
**MC CAIN**  
2,5 kg  
€ 3,99



**RIGAMONTI**  
bresaola  
€ 25,95



**DA PIAN**  
pancetta stufata  
€ 4,95 x kg



**SÙ**  
melanzane  
1 kg  
€ 3,40



**SÙ**  
zucchine  
1 kg  
€ 3,25

**BAKERY**  
pane  
ciabattina  
6 pz  
€ 1,49



Anelli  
Totano  
**ALFRIO**  
5 kg  
€ 46,90



**SÙ**  
gelato  
limone  
3 kg  
€ 5,95



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.

## Il Gin tutto italiano **O'NDINA GIN**

Ondina Gin è il nuovo gin super-premium Made in Italy lanciato da Campari, perché l'aperitivo italiano sta conquistando il mondo!

Distillato con diciannove botaniche fra le quali una delle più importanti è il basilico fresco, è consigliato per la preparazione dell'italianissimo cocktail Negroni, utilizzando Campari e vermouth Cinzano.

O'ndina Gin prende ispirazione dal glamour e dallo spirito libero della Riviera negli anni '60 e dalle atmosfere de "La Dolce Vita", molto apprezzato all'estero dove l'abitudine dell'aperitivo all'italiana e soprattutto i prodotti italiani stanno prendendo sempre più piede.

Per quanto riguarda le sue caratteristiche organolettiche, è descritto come un gin "rinfrescante ed erbaceo" grazie a botaniche come il basilico ligure (una varietà chiamata Grande Verde di Genova) e gli agrumi provenienti dal sud d'Italia. La gradazione è 45% Vol.

Paolo Tonnelotto, brand ambassador di gruppo Campari, ha dichiarato: "La sua alta qualità e il suo sapore distintivo, caratterizzato da note di basilico fresco ed erbe del Mediterraneo completate da note di agrumi e di pepe, permettono al prodotto di funzionare benissimo in una grande varietà di cocktail; per esempio la sua freschezza dà vita a un'esperienza di bevuta unica nel gin tonic guarnito con una foglia di basilico o nel tutto italiano Negroni, ma nello stesso tempo si presta bene alla crescente tendenza di sorseggiare i distillati super-premium lisci con ghiaccio."



### GIN TONIC

- 4 cl di gin
- 10 cl di acqua tonica
- alcune foglie di basilico
- ghiaccio
- opzionali: 2 fette di cetriolo o 2 gocce di angostura

È un miscelato pensato per venire incontro ai palati più gentili, che amano rinfrescarsi bevendo un drink tipicamente estivo.

Riempire un bicchiere highball di ghiaccio, versate il gin, colmate con acqua tonica e spremete uno spicchio di limone, guarnite con alcune foglie di basilico.

**VIENI A TROVARCI PRESSO LE NOSTRE SEDI O CHIEDI UNA VISITA DEI NOSTRI AGENTI. LA GIN LIST 2019 È UNA PROPOSTA DA NON PERDERE PER IMPREZIOSIRE L'OFFERTA DEL TUO LOCALE E RENDERLA UNICA E PERSONALIZZATA!**

