

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. 08 - 2019

ORARI DI APERTURA

Cash & Carry Caorle
dal lunedì al sabato
8.00 - 12.30 | 15.30 - 19.00
domenica (aperto fino al 15/09)
8.00 - 12.30

Deposito Bevande Caorle
dal lunedì al venerdì
8.00 - 12.00 | 14.30 - 18.30
sabato (aperto fino al 14/09)
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 venerdì
8.00 - 12.00 | 14.30 - 18.30
sabato (aperto fino al 14/09)
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.



pronti per l'Oktoberfest 2019?



E' tempo di Oktoberfest!

Organizza questo evento speciale con DI.AL. Bevande.

La birra bavarese celebra questo momento ogni anno, un appuntamento a cui gli amanti della birra non possono mancare. L'Oktoberfest è alle porte e noi vogliamo portare l'atmosfera della festa bavarese più famosa nel mondo nel vostro locale. Quest'anno abbiamo scelto due prodotti di grande 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 e si esauriscono velocemente!

Ein Prosit!



OFFERTA SPECIALE CASH & CARRY

dal 9
SETTEMBRE
al 28
SETTEMBRE
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.

Kit Oktoberfest 2019

Food



Foto Display (ca. 80 x 170 cm)



Festone



Sotto-bicchieri



Adesivo per colonna

Da ordinare separatamente:



Boccale da collezione 2019 da 0,5l

Beer



Boccali



Spille



Grembiuli



Cappelli

Bevande



BAILEY'S
bottiglia 1 lt
€ 11,99



MARTINI
BIANCO E ROSSO
bottiglia 100 cl
€ 5,14



BACARDÌ
Bianco Dry
bottiglia 1 lt
€ 10,39



FERNET
BRANCA
bottiglia 1 lt
€ 13,24



JAGERMEISTER
bottiglia 100 cl
€ 11,99



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



Acqua
SAN BENEDETTO
150 cl gas - naturale
€ 0,21 cad.
ct x 6 **€ 1,26**



Sambuca
MOLINARI
bottiglia 100 cl
€ 14,29



Birra
CASTELLO
"LA DECISA"
bottiglia 66 cl
€ 0,73 cad.
ct x 15 **€ 10,95**

Gingerino
RECOARO
bottiglia 10 cl

€ 0,30 cad.
ct x 10 **€ 3,00**



Birra
CASTELLO
lattina 33 cl
€ 0,38 cad.
ct x 24 **€ 9,12**



The
SAN BENEDETTO
pesca/limone lattina 33 cl
€ 0,26 cad.
ct x 24 **€ 6,24**

Succhi di frutta
PAGO
vari gusti bottiglia 200 ml
€ 0,44 cad.
ct x 24 **€ 10,56**



SCHWEPES
Lemon
bottiglia 20 cl
€ 0,37 cad.
ct x 24 **€ 8,88**



SCHWEPES
Tonica
bottiglia 20 cl
€ 0,39 cad.
ct x 24 **€ 9,36**

Birra
MORETTI
bottiglia 33 cl
€ 0,47 cad.
ct x 24 **€ 11,28**



Catering e Detersivi



GAIA
Bustine ketchup
S/G BS 102

€ 4,95



GAIA
Bustine maionese
S/G BS 102

€ 4,95



**Tenerelle
MORATO**
500 gr

€ 1,29



**Pelati
MUTTI**
gastronomia
2,5 kg

€ 2,69



SÙ
olio per frittura
10 lt

€ 10,25



SÙ
olive nere
denocc. 28/32
4,3 kg

€ 4,95



**Rotolo
AURORA**
confezione 2 pz.

€ 6,50



VANTO
brillantante
5 kg

€ 6,25



VANTO
pavimenti
5 kg

€ 2,80



VANTO
detergente piatti
liquido
5 lt

€ 3,95

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.

Angelo Pastura

Cascina Ballarin

Filippo Picchio

Il Barbaresco



Le origini di questo vino aristocratico si fondono a leggende di varia origine: alcuni narrano che i Galli siano giunti in Italia perché attratti dal vino di Barbaritium, di eccellente qualità mentre altri sostengono che il Barbaresco derivi il suo nome dai popoli barbari che causarono la caduta dell'Impero romano.

In tempi antichi il luogo dove oggi sorge il borgo di Barbaresco era ricoperto da una foresta così impenetrabile da permettere ai Liguri che vi si erano rifugiati di trovare scampo alla cavalleria romana. Proprio perché rimasta estranea ai confini dei loro domini, i Romani la denominarono barbarica silva: da questa espressione deriva l'antico toponimo Barbaritium, evolutosi nell'attuale Barbaresco.

Il Prof. Domizio Cavazza, primo preside della Regia Scuola Enologica di Alba, fu tra quelli che delinearono questo vino (già noto da tempo) proprio nello stesso periodo in cui Cavour, la Marchesa Falletti e i Savoia denominavano come Barolo il Nebbiolo coltivato dall'altra parte della città di Alba e cioè nella seconda metà dell'800. Da allora ha sempre "viaggiato" in coppia con il fratello Barolo chiedendo regole di tutela, facendo nascere il Consorzio nel 1934, diventando una delle prime Doc italiane nel 1966 e poi una delle prime Docg nel 1980 (Denominazione di origine controllata e garantita con verifica numerica delle bottiglie e fascetta del Poligrafico dello Stato).

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%.

Il Barolo



È il grande vino italiano per eccellenza, ottenuto da uve Nebbiolo in purezza. Nasce nel cuore delle colline di Langa, a pochi chilometri a sud della città di Alba, nel territorio di 11 Comuni che si inseguono in un suggestivo itinerario di colline, cesellate dalla mano esperta dell'uomo e sorvegliate da imponenti castelli medioevali, fra cui proprio quello di Barolo, che ha dato il nome al vino oggi celebre in tutto il mondo. Il Barolo nasce grazie alla caparbia di Camillo Benso Conte di Cavour e di Giulia Colbert Falletti, ultima marchesa di Barolo, si cominciò a produrre, a metà dell'Ottocento, un vino eccezionalmente ricco e armonioso, destinato a diventare l'ambasciatore del Piemonte dei Savoia nelle corti di tutta Europa.

Assieme al Barbaresco ha percorso tutti i momenti di valorizzazione del XX secolo partendo dalla associazione "Pro-Barolo" fino alla fondazione del Consorzio poi l'ottenimento della Doc e della Docg fino all'avvio del Piano Controlli per la Certificazione richiesta dall'Unione Europea nel 2005.

Dallo stretto legame fra le caratteristiche intrinseche del vino e i gusti nobiliari del XIX secolo è nato il detto "il re dei vini, il vino dei re". Deve invecchiare almeno tre anni, oltre ai due mesi successivi alla vendemmia, di cui uno e mezzo in legno di rovere, e solo dopo cinque può fregiarsi della "Riserva".

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%.

La Barbera



La presenza del vitigno Barbera nell'albese risale alla seconda metà del '600 quando vengono introdotti alcuni tralci impiantati dall'astigiano. Il periodo di maggiore diffusione si registra invece verso il 1860-1870.

La sua espansione è stata costante nei secoli ed oggi il vitigno da cui si ricava è il più diffuso nella regione tra quelli a bacca rossa, principalmente nelle zone di Alessandria, Alba, di Asti e dell'Oltrepò Pavese.

La Barbera può essere commercializzata sotto diverse denominazioni di origine controllata, spesso con tipologie particolari, come Barbera di Asti, d'Alba o Canavese. Tipicamente piemontese è anche la "Barbera vivace", un vino giovane con leggera effervescenza. Tra le

barbere di Alba, Asti e del Monferrato troviamo delle differenze abbastanza importanti, a causa del variare del territorio regionale relativamente alle diverse zone. La Barbera è da bere giovane nella sua versione senza invecchiamento, da lasciare riposare alcuni anni prima di degustarla. Soprattutto nelle sue versioni superiori troviamo che i tannini (che la rendono ricca di acido gallotannico e quindi di sapore particolarmente aspro) sono piuttosto marcati e di conseguenza se bevuta poco dopo la messa in bottiglia fa riscontrare al palato una certa spigolosità, che va piano piano arrotondandosi con il passare del tempo. Qualche barbera può, nelle annate migliori, raggiungere i 15°, senza per questo dimostrare il suo tasso alcolico particolarmente forte, in quanto la struttura stessa del vino tende ad equilibrarlo rendendolo piacevole e facile da bere.

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%.

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!**

Freschi e Surgelati



Edamer ted. 40%
DANUBIA
€ 3,95 x kg



GRATTUGGIATO MIX
mix formaggi grattugiati
1 kg
€ 5,95



VERONI
pancetta stuf. 1/2
€ 5,95 x kg



MARTIN
speck 1/2
€ 6,95 x kg



SÙ
Salame milano
1/2 sv
€ 6,15 x kg



VERONI
prosciutto crudo
pressato Rubino
€ 8,25 x kg



DA PIAN
porchetta TV trancio
€ 6,25 x kg



**LABORATORIO
TORTELLINI**
gnocchetti
1 kg
€ 2,45



SÙ
Minestrone
14 verdure
2,5 kg
€ 2,85

Cotoletta Maiale
STRITZINGER
Austria - 3 kg
€ 21,90



Patate
Julienne
MC CAIN
2,5 kg

€ 3,79



SÙ
piselli fini
2,5 kg
€ 3,65



Anelli
Totano
ALFRIO
5 kg
€ 46,90



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.

DISTILLERIA MARZADRO

La Distilleria Marzadro è un vasto e arioso complesso fatto di pietra, legno e vetro, che si esprime con la sua armoniosa architettura immersa nel verde dei vigneti. La sua realizzazione è basata sul concetto di "artigianalità contemporanea" e ha dato vita ad una struttura completamente integrata nel territorio circostante. Il tetto, ad esempio, è stato ricoperto da un tappeto verde formato da 60.000 piante precoltivate, appartenenti alla specie dei licheni: una soluzione adottata non solo per ragioni estetiche, ma anche per garantire un migliore isolamento termico della struttura, e quindi consentire un importante risparmio energetico. La struttura si compone di tre edifici, dedicati rispettivamente alla produzione e all'immagazzinamento, al deposito delle vinacce e agli uffici amministrativi.

Qualità garantita

Le Grappe Marzadro si distinguono per la differenza di sapore ed aroma, pur presentando finezza e personalità come denominatore comune di prodotti di grande qualità, ottenuti con le vinacce provenienti dai vitigni classici e autoctoni. La Grappa viene sottoposta ad accurate analisi da parte dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino, organo competente a garanzia della qualità del prodotto che, dal 1968 opera nella Provincia di Trento, al fine di tutelare e promuovere la vera Grappa Trentina. Tutto ciò avviene in sinergia con l'Istituto Agrario San Michele all'Adige e la Camera di Commercio di Trento che provvedono ad effettuare rispettivamente gli esami di laboratorio ed organolettici, al fine di attestare la limpidezza, l'armonia di profumi, la morbidezza e la tipicità del gusto della Grappa. Vigilanza e controlli rigorosi dunque, permettono alle Grappe Marzadro di fregiarsi come distillati di alta qualità certificata, in ottemperanza a tutti i processi eseguiti nel rispetto dei parametri richiesti.

Le Grappe Marzadro le puoi trovare in distribuzione da
**DI.AL. Bevande o direttamente acquistabili
presso il Cash & Carry DI.AL.**

