

CERVEJAS  ESPECIAIS

Dalla

... PURO MALTE ...



DA TERRA DA CERVEJA
PARA A SUA CIDADE


SEJA DISTRIBUIDOR
DALLA CREDENCIADO



Somos a família Dalla Vecchia!

Em 2011, nasceu um novo sonho de família: **uma indústria cervejeira**. E assim, se iniciou uma nova história na cidade de Chapecó, no estado de Santa Catarina.

Essa história chamada **Dalla Cervejaria**, é construída por pessoas que trabalham de maneira incansável ao longo desses anos, encarando cada desafio com seriedade, dedicação e amor. Pois temos **paixão pelo que fazemos**, tratando com muito profissionalismo desde o recebimento do malte, até a entrega para as milhares de pessoas que confraternizam com um copo de chope ou uma cerveja Dalla.

Nós estamos preparados para encarar o futuro com serenidade, nosso time possui **excelentes profissionais**, atrelado a um parque fabril moderno e tecnológico com uma capacidade atual de produção instalada de **1 milhão de litros por mês**.

É por isso que a Dalla tornou-se uma **referência** em produção e distribuição de chope, sendo reconhecida **nacionalmente e internacionalmente**.

Pois as cervejas para nós, não são apenas bebidas, são os **frutos de um trabalho extremamente gratificante**, que gera valores, vínculos e negócios.

É isso que nos fortalece. **E é nisso que a Dalla acredita.**

Faça parte você também do nosso projeto, do nosso sonho. Viva essa emoção sendo mais um **integrante da família Dalla Cervejaria**.

Somos os mestres da vida real.

Dalla Cervejaria - A Cerveja dos mestres.

LINHA DO TEMPO



2011

Inaugura a Dalla Cervejaria. Um dos principais brewpub do Brasil.



2012

A Dalla passa a ser referência na noite chapecoense, e conquista reconhecimento estadual.



2014

Após estar atuando fortemente em eventos e distribuição de chope, decide iniciar a construção de uma planta fabril maior.



2017

Promoveu a Oktoberfest na comemoração dos 100 anos da cidade de Chapecó.



2018

Inaugurou sua nova fábrica nas margens da BR 282 entre Cordilheira Alta e Chapecó.



2019

Conquistou diversas medalhas nos principais concursos de cerveja nacional e internacional, incluindo o maior concurso da América Latina de cervejas.



2019

Lança o chope na versão 1.5 L.



2020

Dalla a Cerveja dos Mestres. Criou a maior campanha publicitária da história da cervejaria, modernizando junto sua identidade visual.



2021

Lançamento das cervejas Dalla em lata e garrafa.

ESTRUTURA FABRIL



1 MALTE

Tudo começa com a moagem e combinação de maltes.

2 MOSTURAÇÃO

As propriedades do malte são incorporadas a água, dando origem ao mosto.

3 CLARIFICAÇÃO

Aqui clarifica e adquire textura homogênea.

4 FERVURA

A 97°C ocorre a esterilização do mosto e a adição do lúpulo que oferece amargor na medida exata.

5 WHIRLPOOL

A alta rotação separa os resíduos do lúpulo.

6 TROCADOR DE CALOR

O mosto se resfria a 12°C.

7 FERMENTAÇÃO

Recebe o fermento cervejeiro e fermenta por sete dias.

8 MATURAÇÃO

A temperatura é reduzida a 0°C e a cerveja matura por 7 dias.

9 FILTRAGEM

Clarificação da cerveja tornando-a cristalina.

10 ENVASE

Linha de envase para: Latas, garrafas, pet 1,5L e barril.

PURO MALTE

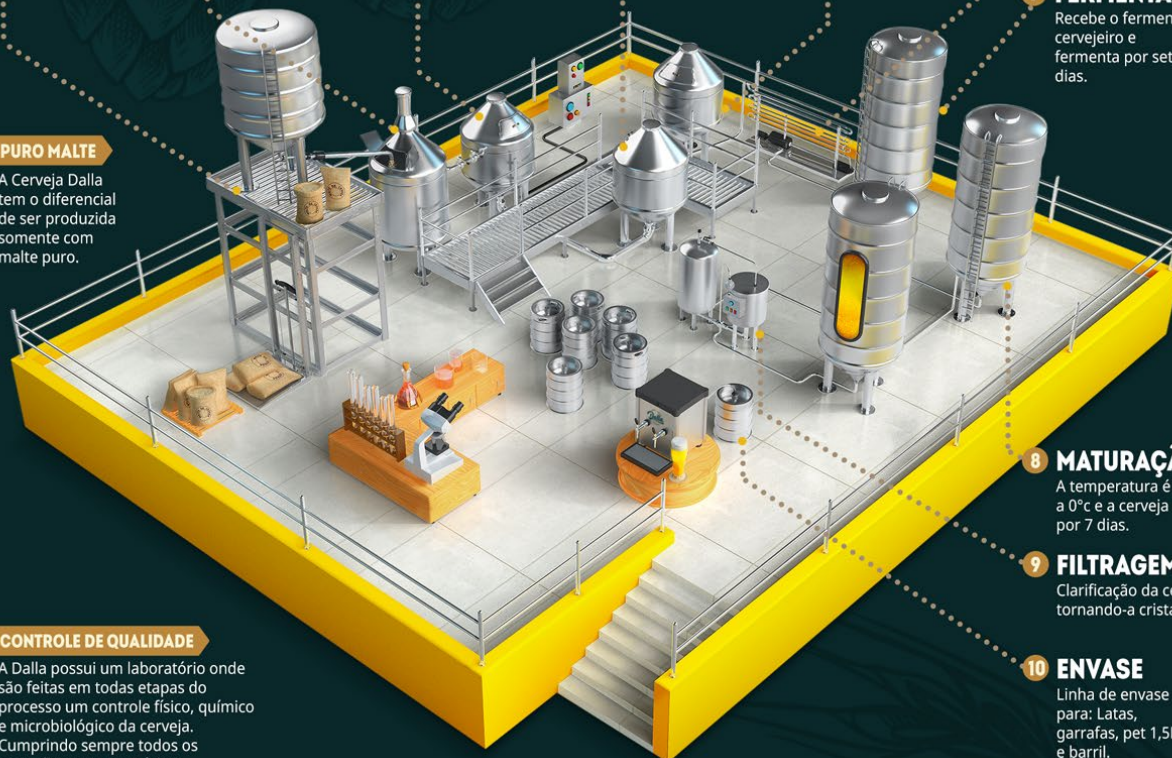
A Cerveja Dalla tem o diferencial de ser produzida somente com malte puro.

CONTROLE DE QUALIDADE

A Dalla possui um laboratório onde são feitas em todas etapas do processo um controle físico, químico e microbiológico da cerveja. Cumprindo sempre todos os procedimentos sanitários.

PROCESSO AUTOMATIZADO

A Dalla possui em suas etapas de produção equipamentos automatizados e extremamente tecnológicos, garantindo qualidade e sabor a cerveja.



ESTRUTURA FABRIL



**FÁBRICA
COM 4.000M²**



**65 COLABORADORES
DIRETOS**



35 TANQUES

**20 VEÍCULOS
REFRIGERADOS**



**LAB. DE PESQUISA
E DESENVOLVIMENTO
PRÓPRIO**



**PRODUÇÃO
DE 1 MILHÃO
DE LITROS MÊS**



**+ DE 100 DISTRIBUIDORES
PELO BRASIL**

PREMIAÇÕES



OATMEAL STOUT

**MEDALHA DE BRONZE
NA COPA INTERNACIONAL
CERVEZAS DE AMERICA 2019.**



BROWN PORTER

**MEDALHA DE PRATA
NA COPA BRASILEIRA
DE CERVEJAS DE
INVERNO, 2019.**



VIENNA

**MEDALHA DE BRONZE
NA COPA BRASILEIRA
DE CERVEJAS DE
INVERNO, 2019.**



OATMEAL STOUT

**MEDALHA DE PRATA
NA COPA CERVEJA
BRASIL 2019.**



OATMEAL STOUT

**MEDALHA DE BRONZE
NA COPA BRASILEIRA
DE CERVEJAS DE
INVERNO, 2019.**

CONHEÇA NOSSOS PRODUTOS



**A CERVEJA
DOS MESTRES**

4,2% VOL



PILSEN



Cerveja puro malte de baixa fermentação, límpido e de colarinho cremoso e duradouro. Aroma e paladar destacam o malte, deixando o amargor em segundo plano. Esta cerveja tem grande versatilidade para harmonização, sendo ideal tanto com saladas, entradas e pratos delicados, como petiscos salgados e churrasco.



5% VOL

TRIPLO MALTE

IBU

12



Estilo puro malte, de coloração dourada brilhante, abrangendo os maltes Pilsen, Munich e Carapils, a triplo malte vem como uma novidade fresca da cervejaria para você. Realçando o malte no paladar, com notas suaves de caramelo e amargor delicado, que equilibra a bebida, gerando alta drinkability. Harmoniza muito bem com batata-frita, polenta, mandioca e hambúrguer.



5% VOL



WEISS



Tradicional do sul da Alemanha, produzido com malte de trigo e de cevada, de coloração amarelo claro e turvo devido à presença de leveduras. Apresenta no aroma notas de especiarias e banana, oriundas do processo de fermentação. O baixo teor alcoólico e amargor, além de elevada carbonatação, tornam esta cerveja muito refrescante. Harmonizar com carne de frango grelhada, folhas verdes, peixes e salsichas alemãs.



IPA

6,5% VOL



Puro malte de alta fermentação e coloração dourada, levemente turvo e com espuma cremosa e estável. O destaque deste estilo de cerveja é o lúpulo, trazendo elevado amargor e aromas frescos de frutas cítricas tropicais. Devido ao seu alto amargor, sugere-se harmonizar com comidas gordurosas como hambúrguer e pizza e condimentadas como a cozinha mexicana e oriental.



MUNICH DUNKEL

6% VOL



Puro malte escuro, elaborado com malte de cevada tipo Munich e maltes tostados. Apresenta aroma intenso de malte, com notas de caramelo e chocolate, as quais são percebidas também no paladar. Médio amargor e teor alcoólico equilibram o conjunto. Harmonizar com carne de porco ao molho barbecue, carnes de gado assada e batatas gratinadas.



COMPOSTO DE VINHO

4,8% VOL

IBU

8



A união entre a Pilsen e o vinho tinto, formam uma bebida de coloração bordô, com colarinho rosado. As características de uva e vinho são predominantes no aroma e paladar que, unidos à refrescância e leveza da cerveja Dalla, torna-se uma bebida composta adocicada e de fácil consumo.





CHOPP E EVENTOS

**TAMANHO DOS BARRIS OFERTADOS:
15L, 30L E 50L**

Disponibilizamos de chopeiras padronizadas e envasamos todos os estilos produzidos em barril. Possuímos uma estrutura dedicada e grande experiência no atendimento de eventos de pequeno até grande porte.



LOGÍSTICA

A Dalla oferece logística para distribuição em todo o Brasil, com equipe treinada e frota exclusiva e própria para transporte de nossos produtos.



MATERIAIS PDV



A cervejaria fornece uma ampla estrutura para seus distribuidores, eventos e para pontos de venda. Oferecemos camisetas, aventais, bandeiras, baldes, copos, ombrelones, balões infláveis, tendas, caixas térmicas, expositores, balcões para degustação, luminosos, tambores decorados, entre outros materiais.



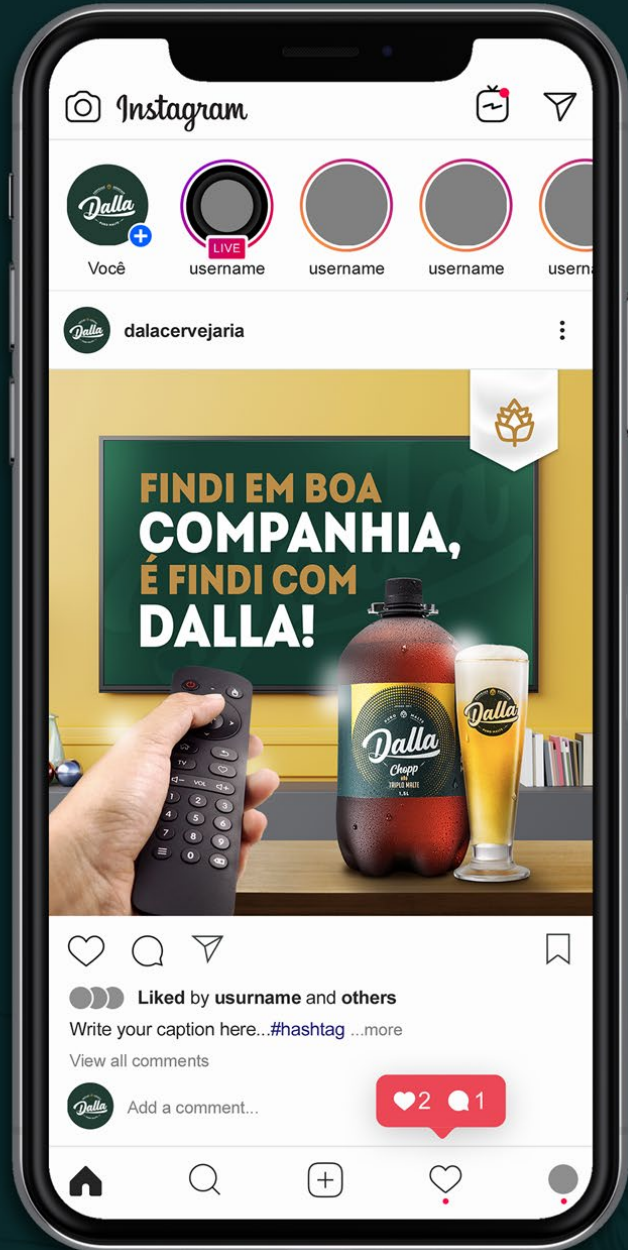
MATERIAIS PDV



MATERIAIS DE COMUNICAÇÃO PARA DISTRIBUIDORES

A Dalla possui contrato com agência especializada em comunicação e marketing. Oferecendo semanalmente material para comunicação em redes sociais, desenvolvendo plotagens para carros e faixadas, placas, outdoor e demais materiais necessários para publicidade conforme prazos e necessidade do distribuidor.







SOMOS PATROCINADORES

ASSOCIAÇÃO CHAPECOENSE DE FUTEBOL



PILOTO FELIPE TOZZO COPA TRUCK





(49) 2020.0445
DALLACERVEJARIA.COM.BR

Rodovia EMCA 015,
Distrito Industrial e Comercial
Cordilheira Alta/Chapecó - SC

 @DALLACERVEJARIA  @CERVEJARIADALLA

#VADEDALLA