# Dibevit Import presenta le sue nuove quattro referenze

dib-mixerplanet-img-4dc083b1

Dibevit ha scelto Tutto Food per presentare agli operatori del comparto Ho.Re.Ca e del canale moderno le tante novità e le numerose specialità in portfolio, attraverso percorsi di degustazione con i beer ambassador e incontri con focus sui prodotti e sui progetti di valorizzazione della cultura birraria.

Punto di forza di Dibevit è, da sempre, la ricerca e la commercializzazione di nuove referenze, grazie a un incessante lavoro di selezione, in tutto il mondo, delle eccellenze del territorio. In occasione di TuttoFood sono state presentate tante novità, con un focus sul marchio Cervisia (Ciurma, Camallo, Mozzo), birre speciali italiane sia bottiglia che fusto da 16l (non nella versione Ciurma|lager), Gillespie's lager speciale scozzese in fusti da 30l, Green Killer, IPA belga disponibile in bottiglie e fusti da 20l, Duvel Tripel Hop nell'edizione limitata 2015 e un'IPA d'Oltreoceano Redhook Longhammer sia in fusti da30l che bottiglie da 35,5cl.

Sono state fatte durante la manifestazione di Milano delle speciali degustazioni guidate con birre in abbinamento ai formaggi con Luigi Guffanti, storica azienda piemontese che dal 1876 seleziona, stagiona, affina e prepara nelle proprie grotte i migliori formaggi (italiani e francesi) per portarli in tutto il mondo, affiancata dal brewmaster americano Corey Blodgett, del birrificio Widmer Brothers Brewing che ha presentato quattro referenze speciali (Kona Castaway IPA, Kona Firerock, Redhook ESB, Widmer Brothers Upheaval IPA), in abbinamento a una selezione di formaggi della linea Luigi Guffanti. Corey metterà a disposizione di tutti la sua ventennale esperienza, in particolare, nel campo delle craft beer d'Oltreoceano. Un'occasione imperdibile per un confronto con uno dei massimi esperti del settore che sarà in grado di coinvolgere e appassionare tutti i partecipanti.

«La nostra presenza alla Fiera è stata lo specchio del nostro approccio e del nostro modo di creare valore che si basa su tre punti fondamentali: ricerca e scelta delle eccellenze birrarie, valorizzazione del prodotto attraverso un percorso di cultura brassicola e di promozione del corretto servizio e, infine, sostegno alla filosofia del 'bere bene, bere responsabilmente'» - afferma Davide Daturi,

Amministratore Delegato Dibevit Import. «Gli eventi organizzati all’interno dello stand durante la manifestazione sono stati un chiaro esempio della nostra filosofia. Una modalità vincente, base fondante del nostro assetto strategico che, nonostante la non favorevole contingenza economica, ci ha permesso di lavorare in crescita».