

SCHROT
& KORN

schrotundkorn.de

ADVERTORIAL

Preisliste Nr. 2 • Gültig ab 01.01.2020



Online Advertorial auf www.schrotundkorn.de

Laufzeit: 14 Tage (2 Kalenderwochen)

Anzeigenschluss: spätestens 4 Wochen vor Start

Anlieferung Content: 4 Wochen vor Start

Preis: 2.500,00 € / 2 Wo.

Preis mit Gewinnspiel: 2.700,00 € / 2 Wo.

Platzierung:

Advertorial I: Platzierung Startseite Rezepte (Muster siehe Seite 3)

Advertorial II: Platzierung Startseite Artikel (Muster siehe Seite 4)

Verfügbarkeit:

Auf Anfrage

Advertorial I und II enthalten zusätzlich:

- Schrot&Korn Newsletter-Beitrag mit Verlinkung zum Advertorial
- Zweiwöchige Platzierung als Sponsored-Post auf Facebook mit Verlinkung zum Advertorial
- Zweiwöchige Ad-Platzierung bei Google mit Verlinkung zum Advertorial

Gewinnspiel-Optionen

- Zusätzlicher Newsletter-Beitrag zum Gewinnspiel mit Verlinkung zum Advertorial
- Zusätzlicher Sponsored-Post bei Facebook zum Gewinnspiel mit Verlinkung zum Advertorial (wahlweise Instagram)

Bei der Gestaltung von Online Advertorials auf www.schrotundkorn.de gelten folgende Richtlinien:

- Die Inhalte des Advertorials müssen thematisch einen Nutzwert bieten
- Die Gestaltung sollte sich am redaktionellen Umfeld orientieren
- Advertorials werden deutlich als ANZEIGE gekennzeichnet
- Die Anzahl der Advertorials I und II ist auf je 24 „Anzeigen“ im Jahr 2020 beschränkt
- Der Content (Headlines, Text, Bilder, Links, evtl. Videos) wird von Ihnen 4 Wochen vor Start geliefert

Für Beratung oder Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

E-Mail: anzeigen@bioverlag.de

Tel: 06021 / 4489-100

Aktuelle Rezepte



Blumenkohl-Taboulé mit Rotkraut und gerösteten Kichererbsen

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Kichererbsen gekocht
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Salz
- 2 EL Mandeln
- 2 EL Sesam
- 300 g Blumenkohl
- 100 g Rotkraut
- 200 g Petersilie
- 1/2 Salzgurke
- 3 Datteln
- 100 g Cherrytomaten
- 2 Frühlingszwiebeln

Für das Dressing

- 6 EL Aloe-Linsenaufstrich Rote Linse Chili



Linsen-Aufstrich Rote Linse Chili

Orientalisch-plantarische Geschmackserlebnisse in der Alos-Linsen-Aufstrich Rezeptur. Rote Linse mit Tomaten, Sonnenblumenöl und Chili und hat das Feeling auf's Brot.



Aktuelle Artikel



Die nachhaltige Süße aus der Kokosblüte.

Kokosblütenzucker und -sirup versüßen Ihre Küche – doch was macht diese Produkte von Dr. Goerg so besonders?

Die tropische Süße – lecker und nachhaltig. Doch spielt die Herstellung eine entscheidende Rolle. In den Kokospalmenkronen wachsen die gelblichen Kokosblüten, aus denen die Kokosnüsse hervorgehen. Sie liefern den Rohstoff für Zucker und Sirup: den Kokosblütennektar. Die Blütenstände werden im frühen Blütenstadium fest verschürt und vorsichtig angeschnitten, kann der wertvolle Nektar langsam herausfließen. Er wird täglich eingesaugt und weiter verarbeitet.

