

Create your sustainable future

EatSmarter!

2020

CROSSMEDIALE MARKENREZEPTE

Zeitschrift • Website • Newsletter • Social Media • Content Creation
• Termine & Preise • Ansprechpartner

Gültig ab 01.01.2020

Ihre Rezeptideen im Fokus

Liebe Kooperationspartner/-innen,

vom perfekten Start in den Tag über schnelle Snacks für den Arbeits-Alltag, Soulfood für den Feierabend bis hin zu süßen Naschereien und cleveren Drinks... EAT SMARTER bietet für jeden Anlass und jede Saison die leckersten und smartesten Rezepte.

Nutzen Sie dieses hochattraktive Umfeld, um **Ihre Markenrezepte mit Branding und Product Placement** von uns **nativ** einbinden zu lassen, egal ob in unsere opulenten Heftstrecken oder auf unseren reichweitenstarken Online- und Social Media-Kanälen. Steigern Sie serviceorientiert die **Bekanntheit** Ihres Angebotes, geben Sie unseren Lesern und Usern Inspirationen für mehr **Verzehranlässe** und fördern Sie somit den **Abverkauf**.

Ganz neu: Ab sofort umfasst das Online-Paket auch die Einbindung Ihrer Rezepte auf unserem **Instagram-Kanal mit über 206.000 Abonnenten**.

Falls Sie noch keine Markenrezepte haben sollten oder neue produzieren möchten, bieten wir im Rahmen von Media-Paketen **Content Creation** an, d.h. eine **Rezeptentwicklung** durch unsere Ökotrophologen sowie **Foto- und Video-Produktion** durch unsere erfahrenen Food Producer.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf unter **040 / 228 60 69 66** oder Ihre Mail an **anzeigen@eatsmarter.de**.

Herzlichst

Ihr EAT SMARTER-Team



ZEITSCHRIFT: Markenrezept-Advertorials mit Produktempfehlungen

Food & Beverage

ANZEIGE



REZEPT-IDEE



Wildreis-Bowl mit Feldsalat, Rotkohl und Nuss-Orangen-Dressing
mit ORYZA Basmati- & Wildreis

PRO PORTION: 512 KCAL
Eiwert 12 g • Fett 22 g • Kohlenhydrate 66 g

30 MIN

GESUND, WEIL:

- Der glutenfreie Wildreis, der eigentlich zu den Gräsern gehört, liefert reichlich Eiweiß, das die Muskeln stärkt und dem Körper als Baustoff dient. Zudem enthält die Reisspezialität wichtige Mineralstoffe, vor allem Kalium, Eisen und Magnesium sind in den Wildreiskörnern zu finden.

FÜR 4 PORTIONEN:

Salz, 250 g ORYZA Basmati- & Wildreis, 100 g Feldsalat, 200 g Rotkohl, 3 Kaulen Rote Bete (vorgegart, vakuumiert), 20 g Walnusskerne, 20 g Pistazienkerne, 2 Orangen, 4 EL Walnussöl, 1 EL Weißweinessig, 1 EL Nussmus (15 g), Pfeffer, getrockneter Thymian

1 Für den Reis 1 l leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. ORYZA Basmati- & Wildreis hinzugeben, einmal umrühren und bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf 10-18 Minuten kochen lassen. Anschließend abgießen und gut abtropfen lassen.

2 Währenddessen Feldsalat putzen, waschen und trocken schütteln. Rotkohl putzen, waschen und in feine Streifen hobeln. Rote Bete in Streifen schneiden. Nüsse und Kerne in einer heißen Pfanne ohne Fett 3 Minuten bei mittlerer Hitze anrösten, hacken und die Hälfte beiseitelegen.

3 Orangen filetieren: Die Schale mit einem Messer so vom Fruchtfleisch schneiden, dass die weiße Schalenhaut vollständig entfernt wird. Die Fruchtfleischsegmente mit dem Messer keilförmig herausschneiden. Dabei den austretenden Saft auffangen und den restlichen Saft aus der übriggebliebenen Frucht ausdrücken.

4 Öl mit Essig, Orangensaft und Nussmus verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und eine halbe Nuss untermischen.

5 Reis, Feldsalat, Rotkohl, Rote Bete und Orangensegmente in vier Schalen anrichten, mit dem Dressing beträufeln und den restlichen Nüssen bestreuen.

Perfekt für alle Reisfans: Diese Reismischung ist eine echte Bereicherung für jede Küche!
Basmati- und Wildreis – eine einfach unschlagbare Kombination! Bei der ORYZA Reismischung sorgt der duftende, weisse Basmatireis aus dem Himalaya für die aromatische Note und der nussige, schwarze Wildreis aus Nordamerika für den kräftigen Geschmack! Mit dem **ORYZA Basmati- & Wildreis** können Sie spannende Gerichte zubereiten und Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Probieren Sie es aus!



MEHR INFORMATIONEN ZU DEN PRODUKTEN FINDEN SIE AUF WWW.ORYZA.DE

ANZEIGE



REZEPT-IDEE



FRÜCHTE-SMOOTHIE
mit Allos Reis-Kokos Drink, Allos Hof-Misli Landfrüchte und Allos Wildblütenhonig

PRO PORTION: 195 KCAL
ZUBEREITUNG: 10 MIN
SCHWIERIGKEIT: LEICHT

FÜR 2 SMOOTHIES:

100 g gemischte Beeren (frisch oder tiefgekühlt)
150 ml Allos Reis-Kokos Drink
75 g Allos Hof-Misli Landfrüchte
1 TL Zitronensaft
1 TL Allos Wildblütenhonig

1 Beeren putzen, in einer Schüssel waschen bzw. auftauen, in einen Standmixer geben und pürieren.

2 Allos Reis-Kokos Drink sowie Allos Hof-Misli Landfrüchte hinzugeben und alles fein pürieren.

3 Zitronensaft und Allos Wildblütenhonig untermischen, Smoothie in Gläser füllen und servieren.

TIPP: Mit frischen Früchten und Kokosraspeln garnieren.

Die Milchalternative aus wertvollen Zutaten



Wer Smoothies und exotische Gerichte mag, wird diesen Reis-Kokos Drink lieben! Er punktet nicht nur durch einen fruchtig-nussigen Geschmack, sondern auch mit reichlich Magnesium, Kalium und ungesättigten Fettsäuren. Lecker!

Für einen smarten Start in den Tag!



Power-Frühstück: Apfelstücke, rote und schwarze Johannisbeeren sowie Sauerkirschen sorgen in dem Allos Hof-Misli Landfrüchte für den fruchtigen Touch, geröstete Haferflocken für die kernige Note.

Himmlicher Honiggenuss aus vielfältiger Flora



Auf dieses Ergebnis kann jede Biene stolz sein: Der Allos Bio Wildblütenhonig zeichnet sich durch ein fein-cremiges und abgerundetes mildes Aroma aus und schmeckt nicht nur pur aufs Brot hervorragend, sondern verfeinert auch Gebäck, Süßspeisen, heiße Milch oder Tee!

MEHR INFORMATIONEN ZU DEN PRODUKTEN VON ALLOS FINDEN SIE AUF WWW.ALLOS.DE

Non-Food

powered by



ANZEIGE



BANDNUDELN MIT SPARGEL und zarten Orangenfilets

PRO PORTION: 561 KCAL
ZUBEREITUNG: 30 MIN
SCHWIERIGKEIT: MITTEL

WEITERE NÄHRWERTE: Eiwert: 14 g | Fett: 24 g | Kohlenhydrate: 66 g

FÜR 2 PORTIONEN:

250 g weißer Spargel, Salz, 1 Bio-Orange, 2 Schalotten, 4 Stiele Kerbel, 2 EL Öl, 100 ml trockener Weißwein oder Gemüsebrühe, 150 ml Soja-creme, Pfeffer, 150 g grüne Bandnudeln

1 Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden.

2 Spargel in ca. 3 cm lange Stücke schneiden, in wenig kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten zugedeckt dünsten, abgießen und kurz unter fließendes kaltes Wasser halten (abschrecken).

3 Orange heiß abspülen, trocken reiben, die Schale mit der Zester Reibe PREMIUM Classic von Microplane® fein abreiben und die Frucht so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausheben und grob würfeln.

4 Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Kerbel abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken.

5 Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin 1-2 Minuten glasig dünsten. Spargel zugeben und 2 Minuten weiterbraten.

6 Erst den Weißwein, dann die Soja-creme dazugeben.

7 Orangenstücke und -schale dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze 5-6 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

8 Inzwischen die Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser köcheln garen, abgießen, abtropfen lassen, mit Sauce mischen, abschmecken und mit Kerbel anrichten.



Frühlingsfrisch: Microplane® bringt mit neuen Pastelltönen Farbe in die Küche
Ob Zitronen, Orangen, Limetten, Pomegranaten, Muskat oder Ingwer: Mit der Zester Reibe PREMIUM Classic von Microplane® wird Reiben garantiert zu ihrer neuen Lieblingsarbeit in der Küche. Denn die rasiertmesserscharfen Klingen made in USA sorgen für ein perfektes Ergebnis, ohne die Lebensmittel zu zerdrücken oder zu zerquetschen.

Der rutschfeste Softtouch-Griff liegt dabei angenehm in der Hand und ermöglicht bequemes Arbeiten sowohl in waagerechter als auch in senkrechter Haltung. Und im Trend liegen Sie mit den tollen Reiben auch: Denn jetzt ist der Microplane®-Klassiker in den hübschen Pastelltönen Baby Blau und Retro Grün zu haben.

MEHR INFORMATIONEN ZU DEN PRODUKTEN VON MICROPLANE® FINDEN SIE AUF WWW.MICROPLANEINT.COM ODER UNTER TELEFON +49 (0)40 - 89 71 28 60.

ANZEIGE

REZEPT-IDEE

ÄPFEL UND BIRNEN MIT WALNÜSSEN UND VANILLE
mit der Tefal ActiFry Smart XL

PRO PORTION: 277 KCAL
ZUBEREITUNG: 15 MIN
SCHWIERIGKEIT: LEICHT

FÜR 4 PORTIONEN:

2-3 Äpfel
2-3 Birnen
1 Tefal-Messlöffel gefüllt mit Rapsöl
1 Prise gemahlener Zimt
100 g Walnüsse
2 EL Rosinen
1 Glas Soja-creme
1/2 Vanilleschote
1 Tefal-Messlöffel gefüllt mit Apfelsaft

1 Putzen, schälen, halbieren, entkernen Sie die Äpfel und Birnen und schneiden Sie diese in Wedges.

2 Mischen Sie das Obst mit Rapsöl und Zimt. Geben Sie es in die ActiFry und stellen Sie den Timer auf 10 Minuten.

3 Nach 5 Minuten fügen Sie die Walnüsse und Rosinen hinzu.

4 Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

5 Mischen Sie die Soja-creme mit dem Vanillemark und dem Apfelsaft. Fügen Sie die Mischung 2 Minuten vor Ende der Kochzeit hinzu.

TIPP: Das Ganze kann man noch mit einer Kugel Vanilleeis abrunden.

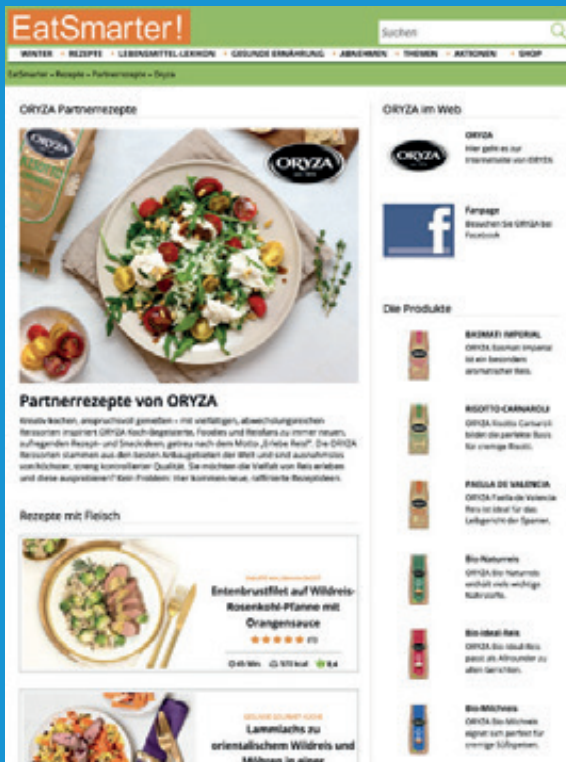


Fettarmes Kochen auf der smarten Art!
Ob saftige Bratäpfel oder knusprige, fettarme Pommes frites aus frischen Kartoffeln in wenigen Minuten: Die ActiFry Smart XL von Tefal ist der geniale Küchenhelfer für jede Gelegenheit! Mit der weltweit ersten Fritteuse mit Bluetooth-Schnittstelle für intelligente Nutzung ist es so einfach wie nie, köstliche und zugleich gesunde Gerichte zuzubereiten. Über die App „Meine ActiFry“, die es kostenlos für iOS und Android gibt, lässt sich die Fritteuse auf einmalig unkomplizierte Weise mobil und komfortabel steuern. In der App, die um weitere 50 brandneue, von Experten zusammengestellte Rezepte erweitert wurde, sind wichtige Daten wie Temperatur, Garzeit und Geschwindigkeit des Rührarms optimal aufeinander abgestimmt. Hat man also eine Rezeptidee ausgewählt, werden diese mobil direkt auf das Gerät übertragen. So sind perfekte Kochergebnisse und Geschmacks-erlebnisse auf den Punkt garantiert. Und das alles natürlich ohne Ölbad oder Anbrennen!

MEHR INFORMATIONEN ZUR ACTIFRY SMART XL FINDEN SIE AUF WWW.TEFAL.DE



WEBSITE: Markenrezepte auf www.eatsmarter.de

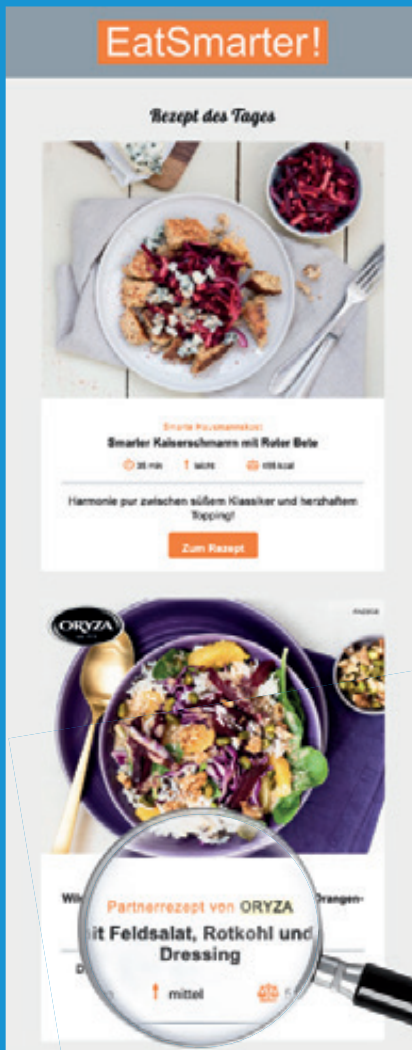


WEBSITE: Banner-Kampagne auf www.eatsmarter.de



Markenrezept-Teaser
in der Portal-Rotation
(Medium Rectangle)

E-MAILING: Markenrezepte im Rezept-Newsletter

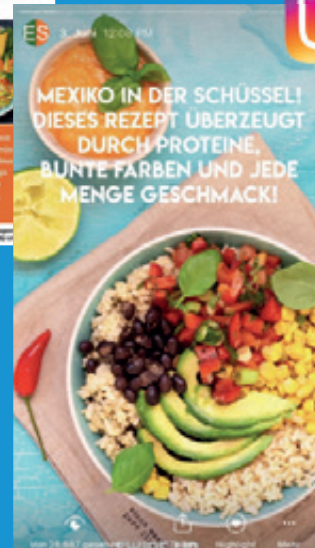


SOCIAL MEDIA: Pinterest + Instagram

NEU!



Pinterest Rezept-Board



Instagram-Story

NEU!

CONTENT-CREATION: Rezeptentwicklung (Angebot auf Nachfrage)



Foto-Produktion



Video-Produktion

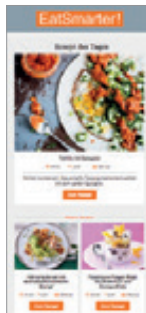
WORLD OF EAT SMARTER IN DER 360° KOMMUNIKATION



Zeitschrift



Website



Newsletter



Mobile



Social Media

TERMINKALENDER 2020	Erstverkaufstag	Anzeigenschluss	Druckunterlagenschluss
Heft 02/2020	26.02.2020	24.01.2020	31.01.2020
Heft 03/2020	22.04.2020	18.03.2020	25.03.2020
Heft 04/2020	24.06.2020	19.05.2020	27.05.2020
Heft 05/2020	26.08.2020	24.07.2020	31.07.2020
Heft 06/2020	28.10.2020	25.09.2020	02.10.2020
Heft 01/2021	28.12.2020	23.11.2020	30.11.2020
PREISE MARKENREZEPTE			
		NEU! 1/2 Seite	1/1 Seite
Print only*		5.900,- € netto**	8.900,- € netto**
Crossmedial (Print + Online + Newsletter + Social Media)*		12.800,- € netto**	14.900,- € netto**
*inkl. Gestaltungs- und Redaktionskosten		**zzgl. MwSt., Konzernrabatte nicht anwendbar	

IHRE ANSPRECHPARTNER



GESCHÄFTSFÜHRUNG

Martin Fischer
Tel.: 040-228 60 69 66
martin.fischer@eat-smarter.de



BRAND MANAGEMENT

Antje Gutberlet
Tel.: 040-228 60 69 79
antje@eat-smarter.de



NIELSEN IIIA

Volker Andres
va Medien Medienmarketing
Tel.: 06132-716 46 40
va@va-medien.net



PROJEKTLÉITUNG BRAND MANAGEMENT

Annabelle Nieß
Tel.: 040-228 60 69 63
annabelle@eat-smarter.de



BRAND MANAGEMENT

Julia Wichers
Tel.: 040-228 60 69 80
julia@eat-smarter.de



NIELSEN IIIB, IV

Martin Schaible
UPGRADE MEDIA GmbH
Tel.: 089-173 00 70
martin.schaible@medienpartner.net



LEITUNG ONLINE SALES

Alexander Adler
Tel.: 040-228 60 69 66
alexander.adler@eat-smarter.de



ASSISTENZ DER GESCHÄFTSFÜHRUNG

Katja Ohlhauser
Tel.: 040-228 60 69 67
katja@eat-smarter.de



WISSEN, WAS ZÄHLT
Geprüfte Auflage
Kläre Basis für den Werbemarkt