delicious.

delicious.

De nr 1 foodmagazine

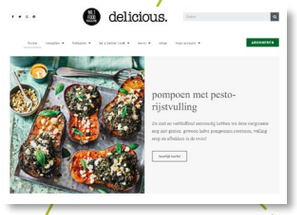
Bij delicious. magazine draait alles om koken en eten. Met verrassende, maakbare recepten, verhalen over mensen met een passie voor eten en top notch fotografie. Culinaire adressen die je niet mag missen, keukenspullen waar je hebberig van wordt, recepten waar je trek van krijgt en nog veel meer info waar het hart van een foodie sneller van gaat kloppen. delicious. gaat mee met de seizoenen, is nooit ingewikkeld en biedt je alles wat je nodig hebt om van het koken te genieten en anderen te verassen met lekker eten. Alles is zo inspirerend dat je direct zin krijgt om te gaan bakken en braden, snijden en hakken, en naar hartenlust te gaan koken. Een ijzersterk foodmerk en een all round contentformule, die zich richt op mensen die houden van koken en eten en daar graag mee bezig zijn. Met trots draagt delicious. als grootste (betaalde) magazine voor deze doelgroep het predikaat: the nr 1 foodmagazine.

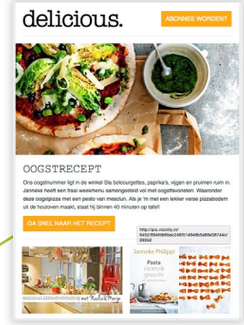
dit is delicious.

DELICIOUS.ACADEMY
Elke 2 weken een online masterclass

DELICIOUS.MAGAZINE
422.200 printbereik

DELICIOUSMAGAZINE.NL
428.059 pagina weergaven





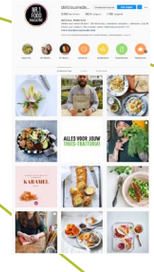
DELICIOUS.NIEUWSBRIEF
77.989 nieuwsbrieflezers

DELICIOUS.PUBLIEKSPRIJS
Jaarlijkse verkiezing van
beste kookboek van het jaar

delicious. 2021 PUBLIEKSPRIJS

DELICIOUS.FACEBOOK
69.900+ fans

MAN.FOOD BY DELICIOUS.
Luxury magazine voor mannen
met smaak (jaarlijks in juni)



DELICIOUS.INSTAGRAM
54.500+ volgers

DELICIOUS.
LEZERSAANBIEDINGEN

DELICIOUS.KOOKBOEKEN

DELICIOUS.SPECIALS

DELICIOUS.AGENDA

DELICIOUS.PODCAST

delicious. KOOKGELUIDEN

delicious. | PIJLERS

magazine

magazine

magazine

website

website

website

Food is the hero!

Onze recepten zijn inspirerend, veelzijdig en altijd haalbaar voor thuiskoks. Van snel op tafel tot uitgebreid koken in het weekend. Naast vaste gezichten als Yvette van Boven en Janneke Philippi brengen we lokale helden als Samuel Levie of Joris Bijdendijk. We brengen internationale grootheden als Ottolenghi en Jamie Oliver èn ontdekken de parels, de minder bekende koks die mooie, originele dingen maken. Wij zijn 'flexitarisch' dus brengen vlees, vis èn vega(n), het liefst zo dat er maximale keuzevrijheid is.

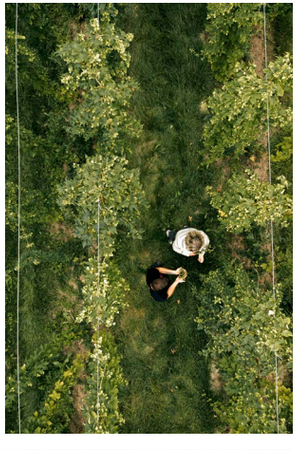
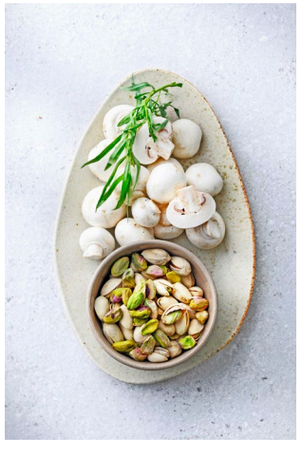
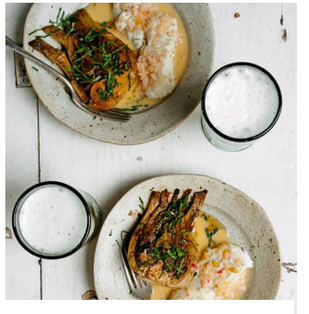
Be a Better cook!

Goed koken is ook kennis: van producten, technieken en bereidingswijzen. Waar en wanneer koop je de juiste ingrediënten en kookspullen? Bij de recepten zelf geven we die info en in de rubriek 'Be a better cook' vind je zowel in blad als online artikelen en tutorials met tips, tricks & tools om een betere kok te worden. Ook biedt delicious.academy een range aan online masterclasses: van niche thema's als fermenteren en vegan bakken tot Rutger Bakt koekjes of soezen.

Food as a lifestyle

Recepten en praktische informatie zijn de grootste behoeften van de delicious. lezer. Maar een beetje foodie is ook een levensgenieter die food 'as a lifestyle' heeft. Ook die informatiehonger wordt gestild door delicious. Wij houden je op de hoogte van alles wat leeft in de foodwereld: culinaire nieuwtjes, foodtrends, nieuwe producten, drankjes, culinaire adressen, kookboeken, podcasts, personalities, influencers, etc.. Als je delicious. volgt, ben je altijd up to date.

delicious. | FACTS & FIGURES

delicious.lezers

delicious. lezers hebben een passie voor lekker eten. Ze koken graag zelf voor vrienden en familie en gaan regelmatig uit eten. De lezers zijn geïnteresseerd in bijzondere recepten en willen ook weten wat de nieuwste gadgets zijn, wat er gebeurt op het gebied van keukens/keukenapparatuur en welke restaurants hun bezoek waard zijn. Hij/zij is een grootgebruiker van media, zowel print als online.

Man / vrouw 37% / 64%
Leeftijd 25+ jaar 85%
Inkomen 63% Modaal en hoger

delicious.magazine

Frequentie: 12 x per jaar + 3 specials
Printbereik: 422.200 (NPM 2021-II)

deliciousmagazine.nl

428.059 paginaweergaven per maand
Google Analytics 2021 Q2 t/m 2022 Q1

delicious.nieuwsbrief

77.989 nieuwsbriefabonnees, CTO: 18%, CTR: 9%, Open Rate 49%
Frequentie: 2x per week op dinsdag en donderdag

delicious.facebook

69.900+ fans – gemiddeld bereik: 800.000 p/w

delicious.twitter

17.500+ volgers

delicious.instagram

54.500+ volgers

delicious. | GESPOT

delicious. GESPOT. pagina's zijn geschikt voor uw kortlopende consumentenacties en/of productintroducties.
Onze shoppingpagina is een opgemaakte advertentiepagina in redactionele stijl in de look & feel van delicious.
De delicious. lezer ervaart dit product als 'tips' van de redactie.

delicious. | SAMEN MET...

delicious. samen met... is een unieke en structurele branded content verankering in delicious., die door de lezers wordt gewaardeerd en een bijdrage levert aan de marketing- en communicatiedoelstellingen van de adverteerder.

Branded content is een gewaardeerd communicatie-instrument binnen delicious. Branded content kan een aanvulling zijn op bestaande communicatievormen. Boodschapoverdracht, merkoverweging en attitudeverandering zijn doelen die efficiënt vervuld kunnen worden door branded content. Het is essentieel om een bepaalde mate van merkbekendheid te verkrijgen.

delicious. | CASE: **SAMEN MET MIELE**

OOK DANKZIJ JE AFWASAUTOMAAT

elke dag zorgeloos koken

gemak + comfort + perfect schoon

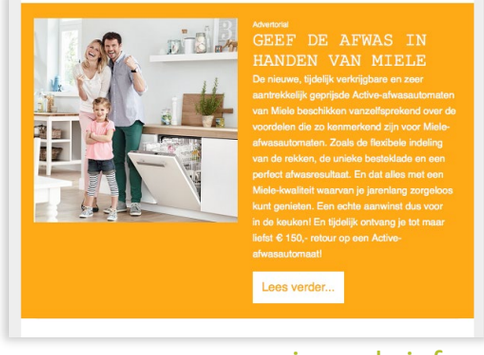
'Na het koken van een Aziatisch maal houd ik altijd een berg vaat over. Gelukkig geen punt voor mijn afwasautomaat, want daar past álles in. Van mijn XL-wok en de frituurschep tot glazen met lange steel. Dat komt doordat de rekken zeer flexibel in te delen zijn. Niks passen en meten, ik kan alles er gewoon inzetten en dat scheelt veel tijd! Quality time die ik wel beter kan gebruiken.'

Als delicious.testkok kookt Machteld de Vries heel wat af. Omdat ze het eten na het andere gerecht maakt, is een opgeruimde keuken noodzaak. De afwasautomaat van Miele helpt haar het aanrecht schoon en overzichtelijk te houden. Belangrijk, want dat heeft ze nodig voor de mise en place van haar gerechten.

ideaal voor glazen

makkelijk & zuinig in het gebruik

magazine



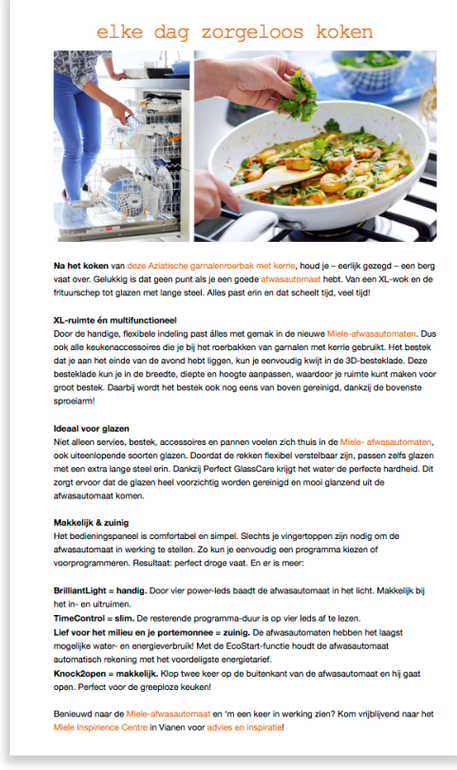
Advertorial

GEEF DE AFWAS IN HANDEN VAN MIELE

De nieuwe, tijdelijk verkrijgbare en zeer aantrekkelijk geprijsde Active-afwasautomaten van Miele beschikken vanzelfsprekend over de voordelen die zo kenmerkend zijn voor Miele-afwasautomaten. Zoals de flexibele indeling van de rekken, de unieke besteklade en een perfect afwasresultaat. En dat alles met een Miele-kwaliteit waarvan je jarenlang zorgeloos kunt genieten. Een echte aanwinst dus voor in de keuken! En tijdelijk ontvang je tot maar liefst € 150,- retour op een Active-afwasautomaat!

Lees verder...

nieuwsbrief



elke dag zorgeloos koken

Na het koken van deze Aziatische garnalenroerbak met kerrie, houd je – eerlijk gezegd – een berg vaat over. Gelukkig is dat geen punt als je een goede afwasautomaat hebt. Van een XL-wok en de frituurschep tot glazen met lange steel. Alles past erin en dat scheelt tijd, veel tijd!

XL-ruimte én multifunctioneel
Door de handige, flexibele indeling past álles met gemak in de nieuwe Miele-afwasautomaten. Dus ook alle keukenaccessoires die je bij het roerbakken van garnalen met kerrie gebruikt. Het bestek dat je aan het einde van de avond hebt liggen, kun je eenvoudig kwijt in de 3D-besteklade. Deze besteklade kun je in de breedte, diepte en hoogte aanpassen, waardoor je ruimte kunt maken voor groot bestek. Daarbij wordt het bestek ook nog eens van boven gereinigd, dankzij de bovenste sproeiarm!

Ideaal voor glazen
Niet alleen servies, bestek, accessoires en pannen voelen zich thuis in de Miele- afwasautomaten, ook uiteenlopende soorten glazen. Doordat de rekken flexibel verstelbaar zijn, passen zelfs glazen met een extra lange steel erin. Dankzij Perfect GlassCare krijgt het water de perfecte hardheid. Dit zorgt ervoor dat de glazen heel voorzichtig worden gereinigd en mooi glanzend uit de afwasautomaat komen.

Makkelijk & zuinig
Het bedieningspaneel is comfortabel en simpel. Slechts je vingertoppen zijn nodig om de afwasautomaat in werking te stellen. Zo kun je eenvoudig een programma kiezen of voorprogrammeren. Resultaat: perfect droge vaat. En er is meer:

BrilliantLight = handig. Door vier power-leds baadt de afwasautomaat in het licht. Makkelijk bij het in- en uitruimen.
TimeControl = slim. De resterende programma-duur is op vier leds af te lezen.
Lief voor het milieu en je portemonnee = zuinig. De afwasautomaten hebben het laagst mogelijke water- en energieverbruik! Met de EcoStart-functie houdt de afwasautomaat automatisch rekening met het voordeligste energietarief.
Knock2open = makkelijk. Klop twee keer op de buitenkant van de afwasautomaat en hij gaat open. Perfect voor de greeploze keuken!

Benieuwd naar de Miele-afwasautomaat en 'm een keer in werking zien? Kom vrijblijvend naar het Miele Inspirience Centre in Vianen voor advies en inspiratie!

website/social media

De afwasautomaat van Miele is een multifunctioneel product. De uitdaging voor delicious. was om ervoor te zorgen dat de consument wordt geïnformeerd over en geïnspireerd door de vele mogelijkheden van de afwasautomaat. Uitwerking: door de redactie opgemaakte advertorials, doorgezet op deliciousmagazine.nl en in verschillende nieuwsbrieven.

delicious. | CASE: **SAMEN MET DELMONTE**

Hoofdgerechten

5x dinnertime!

Fruit en hartig is een geweldige match.
Proef onze Thaise garnalencurry met ananas of gewokte biefreepjes met abrikozen maar eens!

Pittige kaas, gorgonzola of blauwe kaas smaakt nóg lekkerder met iets zoets als peer of ananas. Varieer naar hartelust met fruit op je pizza!

Varkenskebab met perzik

Peer-gorgonzolapizza

12

boekje

hartig + zoet van Del Monte

Fruit en hartig is een geweldige match. Pittige kaas, gorgonzola of blauwe kaas smaakt nóg lekkerder met iets zoets zoals peer of ananas. Pizza Hawaï is niet voor niets zo populair. Varieer dus naar hartelust met fruit van Del Monte op je pizza! Of rijg gemarineerde hamlappen om en om met perziken aan spiesen. Twee ideeën voor een zomers buitendiner.

advertorial

peer-gorgonzolapizza

lunch- of hoofdgerecht | 4 personen

4 kleine koelverse pizzabodems*
1 blik Del Monte halve peren op lichte siroop (420 g), uitgelekt en in schijfjes
1 rode ui, in dunne ringen
150 g pikante gorgonzola
2 bollen mozzarella (à 125 g), in plakjes
2 tl gedroogde oregano
2 el pijnboompitten
50 g rucola
extra vierge olijfolie, om te besprenkelen

Verwarm de oven voor op 220°C. Verdeel de bodems over 2 met bakpapier beklede bakplaten. Beleg de pizzabodems met de peer, uiringen, gorgonzola, mozzarella en oregano. Bak de pizza's op de onderste richel in de voorverwarmde oven in 10-12 min. goudbruin en krokant. Roost intussen de pijnboompitten in een droge koekenpan en schud ze op een bord.

Neem de pizza's uit de oven en bestrooi ze met de rucola en de pijnboompitten. Besprenkel de pizza's met extra vierge olijfolie.

*Kun je geen kleine koelverse pizzabodems krijgen, neem dan 2 rechthoekige pizzadeegvellen uit de koeling.

Bereiden ± 10 min. / oven ± 10-12 min.

website/social media

Delmonte is een product dat iedereen kent en in elk huishouden voor hetzelfde wordt gebruikt, namelijk voor het dessert. Om te laten zien dat er veel meer mogelijk is met de producten van Delmonte, werd delicious. gevraagd ermee aan de slag te gaan. Doelstelling is om veelzijdigheid van Delmonte en de verschillende Delmonte-momenten te belichten. Uitwerking: een receptenboekje van 24 pagina's met lekkere recepten, zoals gevulde ciabatta met pancetta en perzik-gorgonzolapizza. Ook is er aandacht voor fruitweetjes en de oorsprong van Delmonte. Het boekje is gemaakt door de redactie en werd verspreid via delicious., de winkelvloer en deliciousmagazine.nl

delicious. | CASE: **SAMEN MET TANTE FANNY**

delicious. SAMEN MET TANTE FANNY

Tante Fanny bladerdeeg is geschikt voor vegetariërs en veganisten. Het bevat geen kleurstoffen, geharde vetten, smaakversterkers of conserveermiddelen. Het verse bladerdeeg is direct klaar voor gebruik!

perfect voor pasen

PLAATTAART IN 3 SMAKEN

In iets meer dan een half uur een heerlijk knapperige voor-ieder-wat-wils plaattaart op je paastafel zetten? Het kan met het kant-en-klare verse bladerdeeg van Tante Fanny! Rol het deeg uit, beleg het met drie lekkere toppings, schuif 'm de oven in en klaar!

3 smaken lentetaart

brunch- of lunchgerecht (4 personen)
175 g tofoe, in blokjes
1 flinke teen knoflook, fijngehakt
1 tl sesamzaad
2 el olijfolie
200 g groene-aspergetips
4 el ongezouten cashewnoten, geroosterd
1 rol Tante Fanny vers bladerdeeg (270 g)*
8 semi-gedroogde tomaten in olie (pot)
1 kleine rode ui, in halve ringen
200 g hummus (koelvers)
1 gegrilde rode paprika (pot), in reepjes
1 tl gedroogde oregano
handvol jonge spinazieblaadjes
handvol waterkers of rucola, harde steeltjes verwijderd

Verwarm de oven voor op 220°C. Dep de tofoe droog met keukenpapier. Schep in een kom de tofoe om met de knoflook, het sesamzaad en 1 el van de olijfolie. Kook de aspergetips 3 min. in water met zout. Giet ze af en laat goed uitlekken. Hak de helft van de cashewnoten grof en de andere helft fijn.

Rol intussen het deeg met het bakpapier af en leg in een bakblik of -plaat. Verdeel over eenderde van het deeg (in een brede baan) de tofoe en de tomaatjes. Verdeel over de volgende eenderde baan van het deeg de fijngehakte cashewnoten, de aspergetips, de uiringen en besprenkel met de rest van de olijfolie. Besmeer het laatste deel van het deeg met de hummus en verdeel er de paprikareepjes en de oregano over. Bestrooi alle repen met zout en peper naar smaak.

Bak de taart in de voorverwarmde oven in 20 min. goudbruin en gaar. Bestrooi uit de oven de tofoe met de spinazieblaadjes, de asperge met de grof gehakte noten en de hummus met de waterkers of rucola.

Leg de taart op een schaal. Snijd hem aan tafel in drie brede repen en serveer meteen of laat afkoelen tot lauwwarm.

* Ingerold in bakpapier, dus extra handig uit te rollen.

Bereiden ± 15 min. / oven ± 20 min.

TIP! Lekker uitslapen? Je kunt deze voorjaarstaart grotendeels een dag van tevoren maken. Piep 'm afgedekt met aluminiumfolie 5 min. op in een voorverwarmde oven van 200°C. Bestrooi de taart daarna pas met de spinazieblaadjes, grof gehakte noten en waterkers of rucola.

ook geschikt voor vegetariërs en veganisten

ca. 20 minuten

RECEPT DOUA BREWER EDITORIAL EIRIC VAN LUYVEN STYL JAN WILLEM VAN ROL, BEELD DOING SORAN TOSIRONIC

Voor meer informatie en recepten: tantefanny.nl

magazine

plaattaart in 3 smaken

In iets meer dan een half uur een heerlijk knapperige voor-ieder-wat-wils plaattaart op je paastafel zetten? Het kan met het kant-en-klare verse bladerdeeg van Tante Fanny! Rol het deeg uit, beleg het met drie lekkere toppings, schuif 'm de oven in en klaar!

plaattaart in 3 smaken

brunch- of lunchgerecht | 4 personen

1 rol Tante Fanny vers bladerdeeg (270 g)*
175 g tofu, in blokjes
1 flinke teen knoflook, fijngehakt
1 theelepel sesamzaad
2 el olijfolie
200 g groene aspergetips
4 el ongezouten cashewnoten, geroosterd
8 semi-gedroogde tomaten in olie (pot)
1 kleine rode ui, in halve ringen
200 g hummus (koelvers)
1 gegrilde rode paprika (pot), in reepjes
1 tl gedroogde oregano
handvol jonge spinazieblaadjes
handvol waterkers of rucola, harde steeltjes verwijderd

Verwarm de oven voor op 220°C. Dep de tofu droog met keukenpapier. Schep in een kom de tofu om met de knoflook, het sesamzaad en 1 el van de olijfolie. Kook de aspergetips 3 min. in water met zout. Giet ze af en laat goed uitlekken. Hak de helft van de cashewnoten grof en de andere helft fijn.

Rol intussen het deeg met het bakpapier af en leg op een bakplaat. Verdeel over 1/3 van het deeg (in een brede baan) de tofu en de tomaatjes. Verdeel over de volgende 1/3 baan van het deeg de fijngehakte cashewnoten, de aspergetips, de uiringen en besprenkel met de rest van de olijfolie. Besmeer het laatste 1/3 deel van het deeg met de hummus en verdeel er de paprikareepjes en de oregano over. Bestrooi alle repen met zout en peper naar smaak.

Bak de taart in de voorverwarmde oven in 20 min. goudbruin en gaar. Bestrooi uit de oven de tofubaan met de spinazieblaadjes, de aspergebaan met de grof gehakte noten en de hummusbaan met de waterkers of rucola.

Leg de taart op een schaal. Snijd de taart aan tafel in drie brede repen en serveer meteen of laat afkoelen tot lauwwarm.

* Ingerold in bakpapier, dus extra handig uit te rollen.

Bereiden ± 15 min. / oven ± 20 min.

website/social media

Bladerdeeg van Tante Fanny is een product waarmee je eindeloos kunt variëren. Daarnaast is bladerdeeg een product dat iedere consument in zijn diepvries heeft liggen. De uitdaging voor delicious. was om ervoor te zorgen dat de consument tijdens de wekelijkse boodschappen voor Tante Fanny kiest. Uitwerking: door de redactie opgemaakte advertorials, doorgezet op deliciousmagazine.nl en in de nieuwsbrief. Daarnaast wordt, door een aangepaste omschrijving van het ingrediënt 'koelvers bladerdeeg' in de recepten, Tante Fanny opgenomen.

delicious. | TARIEVEN & FORMATEN 2022

Basistarief
in euro's excl. BTW

1/1 pagina	€ 9.080,-

Formaat index

1/2 pagina	63
2/1 pagina	187

Positie index

Voorkeurspositie	110
Spread in het hart	110
1e pagina rechts	110
Cover 2 of 3	120
Openingsspread	120
Cover 4	130
Uitklapcover*	280

*exclusief productiekosten – op aanvraag

Formaten en afmeting in mm

Formaat	breedte x hoogte
Zetspiegel	
1/2 staand	85 x 227
1/2 liggend	174 x 113
1/1	174 x 227
Bladspiegel	
1/2 staand	103 x 276
1/2 liggend	210 x 136
1/1	210 x 276
2/1	210 x 276 – 210 x 276

+ 3 mm overvul

Technische informatie

Zetspiegel: 174 x 227 mm (b x h)
Bladspiegel: 210 x 276 mm (b x h)

Advertentiemateriaal:
digitale bestanden in bestandsformaat CertifiedPDF

Digitaal

Product	Tarief
NBA - Nieuwsbrief	€ 3.000
BI – Branded Item	€ 2.750
FBB – Facebook Bericht	€ 800
Instagram Story	€ 800
BI + FBB	€ 3.550
BI + NBA	€ 5.750
BI + NBA + FBB	€ 6.550
Native-in-Article (Cost p. Quality View – QV)	€ 1,25
Productiekosten*1	
Nieuwsbrief Advertorial	€ 175
Facebook bericht	€ 225
Instagram Story	€ 225
Branded item op website	€ 550

Banners		
Billboard	(970*250)	€ 36 cpm
Halfpage	(300*600)	€ 36 cpm
Rectangle	(300*250)	€ 25 cpm
Leaderboard	(728*90)	€ 15 cpm
Large Leaderboard	(970*90/70)	€ 36 cpm
Wide Skyscraper	(160*600)	€ 18 cpm
Mobile banners		
Banner	(320*100)	€ 15 cpm
Interscroller	(320*480)	€ 36 cpm

* 1 op basis van 2 correctieronden (geen korting van toepassing)

delicious. | CONTACT

Voor meer informatie:

085-0605003 | info@valuezipper.nl | valuezipper.nl