

so iset *Mediadaten 2018*
Italien



Das ist ^{so is(s)t} *Italien*

Italienische Momente genießen – wenn Sie unser Magazin „So is(s)t Italien“ aufschlagen, bekommen Sie wunderbare Anregungen rund um mediterrane Kochtraditionen und die Esskultur in Bella Italia. Wir spüren neue Trends auf, empfehlen Produktneuheiten und verwöhnen Sie mit regionalen Rezepten und Kochtipps für jede Jahreszeit.

Das Stammheft erscheint
6x mal jährlich



Auflage III/2017



Druckauflage: 62.640 Exemplare
Verbreitete Auflage: 33.164 Exemplare
Verkaufte Auflage: 30.625 Exemplare
Abonnement: 7.040 Exemplare

Erscheinungsweise:
6 Ausgaben im Jahr
Einzelheft:
4,99 € (D)
Jahresabonnement:
27,90 € (D)

PROFIL

- italienische Küche
- mediterranes Lebensgefühl
- Genuss und Tradition
- Reisen durch Italien

ZIELGRUPPE UND LESERSTRUKTUR*

- 84 % weiblich
- durchschnittlich 54 Jahre alt
- Haushaltsnettoeinkommen über 2.000 Euro/Monat
- liebt die italienische Lebensart und Küche und reist gerne nach Italien
- 81 % probieren beim Kochen gerne Neues aus
- 83 % legen sehr viel Wert auf Qualität und verwenden saisonale/regionale Zutaten
- 65 % kochen täglich gerne schnell und einfach
- 69 % schätzen unsere Weinempfehlungen
- 86 % schätzen unsere Produktempfehlungen, z. B. auf den „La dolce vita“-Seiten
- 99 % würden die „So is(s)t Italien“ weiterempfehlen



Zu besonderen
Themen erscheinen
unsere Sonderhefte

Sonderwerbformen 1

PROMOTION / ADVERTORIAL

Eine spezielle Art der Werbung. In Rücksprache mit dem Auftraggeber individuell konzipiert, betextet, im Stile der „So is (s)t Italien“ gestaltet und mit „Advertorial“ gekennzeichnet. Preise auf Anfrage.



Typisch italienisch seit 1856

Ferme Cirio war die Wiege des Genuesenertums und der Tomatenkultur in ganz Italien. Von 1856 bis heute hat Cirio die Welt mit seinen Tomaten und seinen Produkten begeistert. Heute ist Cirio ein Weltunternehmen mit über 100 Jahren Erfahrung.

Das Cirio-Produkt „Cirio“ enthält insbesondere Tomaten, die in der Gegend von Cirio angebaut werden. Diese Tomaten sind besonders aromatisch und werden in Italien für die Herstellung von Tomatenprodukten verwendet. Cirio ist ein Unternehmen, das sich für die Qualität seiner Produkte und die Nachhaltigkeit seiner Produktion engagiert.

Wissen Sie mehr über Cirio? Gehen Sie auf www.cirio.com

1/2 Seite



Tradition seit 150 Jahren

Die Geschichte der Tomaten ist eng mit der Geschichte der Lebensmittelindustrie verbunden. Seit 150 Jahren wird in Italien Tomaten für die Herstellung von Tomatenprodukten angebaut. Diese Tomaten sind besonders aromatisch und werden in Italien für die Herstellung von Tomatenprodukten verwendet.

Die Tomaten sind ein wichtiger Bestandteil der italienischen Küche. Sie werden in vielen Gerichten verwendet und sind ein wichtiger Bestandteil der Ernährung. Die Tomaten sind ein Produkt, das in Italien seit 150 Jahren angebaut wird.

Die Tomaten sind ein Produkt, das in Italien seit 150 Jahren angebaut wird. Sie sind ein wichtiger Bestandteil der italienischen Küche und werden in vielen Gerichten verwendet.

1/1 Seite



25 Jahre Segafredo Zanetti Deutschland

Am Anfang stand die Leidenschaft, und der unendliche Wille, das Volk der Filterkaffeetrinker zu bekehren. Zwischen 1990 und heute sind wir ein Unternehmen, das sich für die Qualität seiner Produkte und die Nachhaltigkeit seiner Produktion engagiert.

Das Segafredo Zanetti-Produkt „Segafredo“ enthält insbesondere Kaffeebohnen, die in der Gegend von Segafredo angebaut werden. Diese Kaffeebohnen sind besonders aromatisch und werden in Italien für die Herstellung von Kaffeebohnenprodukten verwendet.

Das Segafredo Zanetti-Produkt „Segafredo“ enthält insbesondere Kaffeebohnen, die in der Gegend von Segafredo angebaut werden. Diese Kaffeebohnen sind besonders aromatisch und werden in Italien für die Herstellung von Kaffeebohnenprodukten verwendet.

2/1 Seite



Segafredo Zanetti Deutschland

Das Segafredo Zanetti-Produkt „Segafredo“ enthält insbesondere Kaffeebohnen, die in der Gegend von Segafredo angebaut werden. Diese Kaffeebohnen sind besonders aromatisch und werden in Italien für die Herstellung von Kaffeebohnenprodukten verwendet.

Das Segafredo Zanetti-Produkt „Segafredo“ enthält insbesondere Kaffeebohnen, die in der Gegend von Segafredo angebaut werden. Diese Kaffeebohnen sind besonders aromatisch und werden in Italien für die Herstellung von Kaffeebohnenprodukten verwendet.

Sonderwerbformen 2

Unsere vielfältigen Werbeformen ermöglichen Ihnen eine herausragende Präsenz im Magazin.

Beilagen *	Preis	
bis 25 g pro Exemplar:	95 €	pro 1.000 Exemplare exkl. Abo-Auflage **
	133 €	pro 1.000 Exemplare Abo-Auflage
		Teilaufgabe exkl. Abo auf Anfrage ***
je weitere 5 g:	5 €	pro 1.000 Exemplare (zusätzlich)
Beihefter		
2- bis 4-seitig:	102 €	pro 1.000 Exemplare
8-seitig:	184 €	pro 1.000 Exemplare
12-seitig:	265 €	pro 1.000 Exemplare
16-seitig:	296 €	pro 1.000 Exemplare
Beikleber		
Postkarte:	26 €	pro 1.000 Exemplare
Portogebühren:	26 €	pro 1.000 Exemplare
CDs/DVDs:	41 €	pro 1.000 Exemplare
Portogebühren:	31 €	pro 1.000 Exemplare

* Mindestformat: 10,5 x 14,8 cm, Maximalformat: 21 x 28 cm

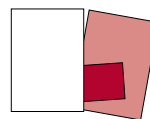
** Druckauflage der Vertriebsparten EV, Lesezirkel, Bordexemplare, Sonstige

*** nach Nielsen-Gebieten ab 5.000 Exemplaren belegbar

ANLIEFERUNG

Die Beilagen bitten wir einwandfrei verarbeitet und verpackt anzuliefern. Sie müssen zum von uns angegebenen Termin fracht- und spesenfrei eintreffen. Weitere Bedingungen sind beim Verlag zu erfragen.

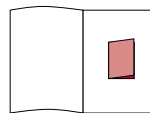
AUSWAHL MÖGLICHER SONDERWERBEFORMEN



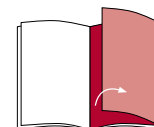
Beilagen
Einleger,
Postkarten, etc.



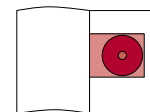
Beihefter
2 bis maximal
16 Seiten



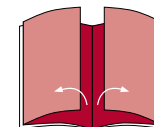
Beikleber
Postkarten,
Hefchen, etc.



Aufklappseite
Anzeige wird nach
rechts aufgeklappt



CD-Beikleber
in die Inhaltsseiten
eingeklebte CD



Altarfalz
aufklappbare Doppel-
seite, bis zu 8 Seiten

Alle Preise auf Anfrage

Anzeigenpreise & Formate

ANZEIGENPREISE

Format	4c
2/1 Seite	8.802 €
1/1 Seite	4.890 €
1/2 Seite	3.276 €
1/3 Seite	2.054 €
1/4 Seite	1.565 €

RABATTE**

Mengenstaffel	Rabatt	Malstaffel	Rabatt
2 Seiten	5 %	ab 3 Anzeigen	10 %
3 Seiten	10 %	ab 4 Anzeigen	15 %
4 Seiten	15 %		
5 Seiten	20 %		
6 Seiten	25 %		
Lastschrifteinzug	2 %	Lastschrifteinzug	2 %

* Nachlässe bei Abnahme innerhalb von 12 Monaten

FORMATE



A: 232 x 297 mm

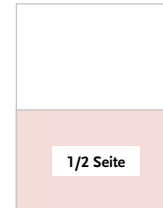


A: 464 x 297 mm
(Druckdaten bitte in Einzelseiten liefern)

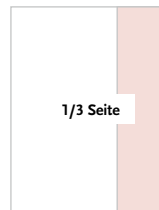
A: Anschnitt
(zzgl. 3 mm
Beschnittzugabe)



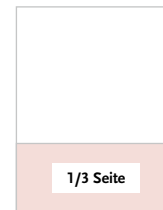
A: 106 x 297 mm



A: 232 x 142 mm



A: 72 x 297 mm









A: 232 x 92 mm



A: 232 x 68 mm

Termine & Themen

Ausgabe		EVT	Anzeigenschluss	Druckunterlagenschluss	Beilagenanlieferung	Themen
02/18		10.01.18	22.11.2017	30.11.2017	14.12.2017	<ul style="list-style-type: none">• Herrlich leichte Gerichte für einen guten Start ins neue Jahr• Deftige Pastagerichte mit Hackfleisch• Feines Hefegebäck
03/18		06.03.18	22.01.2018	30.01.2018	13.02.2018	<ul style="list-style-type: none">• Spargel auf die italienische Art• Süßes Gebäck mit Pistazien und mehr• Festliche Fleischgerichte fürs Osterfest
04/18		08.05.18	26.03.2018	03.04.2018	17.04.2018	<ul style="list-style-type: none">• Leichte Gerichte mit frischem Fisch und Meeresfrüchten• Die besten Salate der Saison• Unwiderstehliche Erdbeer-Kreationen

Ausgabe		EVT	Anzeigenschluss	Druckunterlagenschluss	Beilagenanlieferung	Themen
05/18		03.07.18	17.05.2018	25.05.2018	08.06.2018	<ul style="list-style-type: none"> • Neue Ideen für Pizzabäcker • Selbst gemachtes Eis – so gut wie beim Lieblingsitaliener • Die besten Rezepte aus dem Italienurlaub
06/18		04.09.18	23.07.2018	31.07.2018	14.08.2018	<ul style="list-style-type: none"> • Würzige Kürbisgerichte • Neue Pastalieblinge • Süße Kreationen mit Caffè
01/19		08.11.18	24.09.2018	02.10.2018	16.10.2018	<ul style="list-style-type: none"> • Wunderbare Menüs fürs Weihnachtsfest • Feines Adventsgebäck • Herzhafte Fleischgerichte & cremige Risottovarianten

Online & Social Media

MULTICHANNEL-KOMPETENZ



Instagram + Facebook
137.500 Fans



Versand von
Newslettern



www.soisstitalien.de

so iset Italien



Amelie Flum

Chefredakteurin

E-Mail: a.flum@falkemia.de

Telefon: 0431 - 200 766 43

Fax: 0431 - 200 766 50



Nina Nitschker

Mediaberaterin

E-Mail: n.nitschker@falkemia.de

Telefon: 0431 - 200 766 125

Mobil: 0160 - 473 44 28

falkemia GmbH & Co. KG ▪ An der Halle 400 #1 ▪ 24143 Kiel ▪ 0431 200 766 00 ▪ www.falkemia.de