

aromin makupaloja

Aromin Makupaloja -uutiskirje on miellyttävän napakka infopaketti lukijalle, ja mainostajalle hyvin tehokas kanava. Valjasta käyttöösi väylä, joka tavoittaa laajasti ruuan ja juoman ammattilaiset food service -median kautta.

Tehokas ja osumatarkka

Aromin Makupaloja on säännöllisesti ilmestyvä toimituksellinen uutiskirje. Sen sisältö on tarkasti mietitty ja laadukas lukupaketti, joka tarjoaa laajan ja sitoutuneen lukijakunnan. **Sähköinen kirje** ilmestyy kaksi kertaa kuukaudessa ja sammuttaa sopivasti tiedonjonon printtilehden julkaisujen välissä.

Säännöllisesti ilmestyvä uutiskirje

- Julkaistaan **kaksi kertaa** kuukaudessa.
- **25 000-30 000** vastaanottajaa/uutiskirje.
- Mainostajalta tarvitsemme hyvän kuvan/videon, napakan tekstin (500-1 000 merkkiä) ja linkin.
- **Hinta 1 000 €** + alv / kerta.
- Mainospaikkoja on **kaksi/uutiskirje**.
- Yhdistä Aromin Makupaloja -uutiskirjepaikka printtimainontaan ja hyödynnä monikanavaisuuden mahdollisuudet. **Mainostajan alennusetu -30 %**.

Yhdistele kanavat tehokkaasti

Aromi on toimialansa vahvin media jokaisessa kanavassaan. Aromi on **enemmän kuin lehti** ja tarjoaa mainostajalle printtiversion, kotisivut, sosiaalisen median, uutiskirjeen ja tapahtumia. Printtilehti on **elämys** ja siihen uppoudutaan ajan kanssa. Lehtien uutiskirjeet tarjoavat mainostajille valtavan potentiaalın tavoittaa **laaja kohderyhmä**.

Tutustu Aromin Makupaloja -uutiskirjeen aikatauluihin ja teemoihin. Aromin uutiskirjeet ovat olleet suosittuja ja ne avataan, linkkeihin tutustutaan ja tilaajalistoilta poistujia on hyvin vähän.

Mainospaikkoja on rajattu määrä per uutiskirje, joten soitellaan/meilataan pian!

Anja Moilanen

anja.moilanen@aromilehti.fi
040 537 4272

Nina Harlin

nina.harlin@aromilehti.fi
0400 629 400

aromin makupaloja

Helena Puolakka tuulettaa perinteitä Savoyn keittiön johdossa



Helena Puolakka vaihtoi Lontoon huippuravintolat Savoyn keittiöpäällikön paikkaan. Tehtävänä on tuulettaa perinteitä ja trimmata klassikkoravintola Michelin-kuntoon. Puolakan ruokavisiassa yhdistyvät ranskalainen keittotaito ja pohjoismaiset raaka-aineet, naisellisen pehmeällä otteella.

[Lue lisää >>](#)

Lasilla on väliä, tulisitko testaamaan itse?



KAUPALLINEN YHTEISTYÖ: DECANTER

Viini- ja cocktaillasilla on olennainen merkitys asiakaskokemukseen ja jopa keskiöstöseen. Riedel-lasien maahantuoja Decanter haluaa kutsua sinut kokemaan tämä omin aistoin. Valitse sinulle sopivin vaihtoehto tai ilmoittaudu molempiin tastingeihin.

Tämä sisältö on mahdollisesti tilattu kumppanin toimesta.

Aikataulu

Tammikuu	9.1. ja 23.1.	Heinäkuu	-
Helmikuu	13.2. ja 27.2.	Elokuu	13.8. ja 27.8.
Maaliskuu	5.3. ja 19.3.	Syyskuu	3.9. ja 24.9.
Huhtikuu	2.4. ja 22.4.	Lokakuu	1.10. ja 22.10.
Toukokuu	4.5. ja 20.5.	Marraskuu	5.11. ja 19.11.
Kesäkuu	4.6. ja 11.6.	Joulukuu	4.12. ja 16.12.