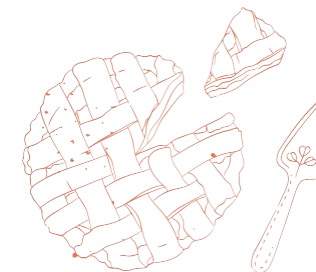




delicious.

Saleskit 2025





delicious.

NR. 1 FOODMAGAZINE!

Bij delicious. 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 hebbertig 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 verrassen 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: nr. 1 foodmagazine.



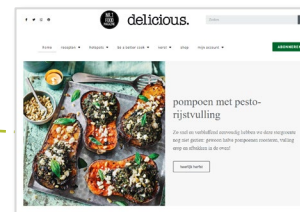
delicious.ACADEMY
Maandelijks een online masterclass



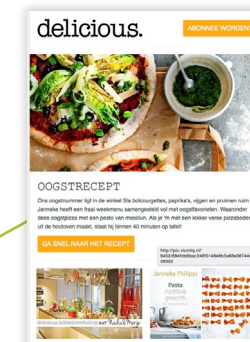
delicious.MAGAZINE
263.000 printbereik



www.deliciousmagazine.nl
1.250.000 pagina weergaven



delicious.NIEUWSBRIEF
76.000 nieuwsbrieftelers



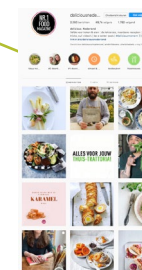
delicious.GREEN
Planet proof food
(jaarlijks in april)



dit is
delicious.



delicious.FACEBOOK
70.000+ fans



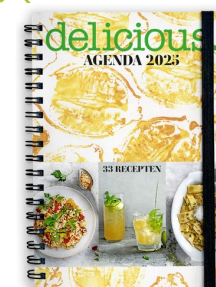
delicious.INSTAGRAM
64.000+ volgers



delicious.LEZERSAANBIEDINGEN



delicious.SPECIAL EDITIONS



delicious.AGENDA

delicious. | PIJLERS



magazine



magazine



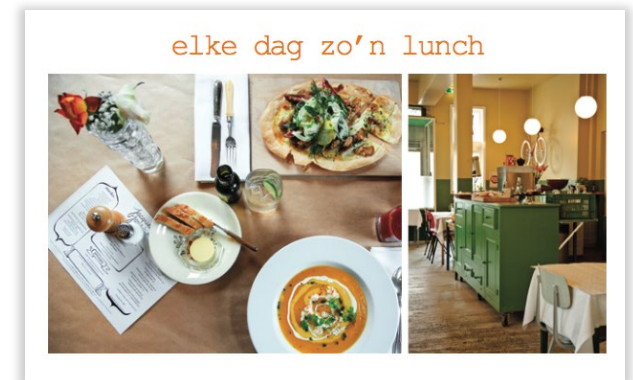
magazine



website



website



website

Food is the hero!

Onze recepten zijn inspirerend, veelzijdig en altijd haalbaar voor thuiskokers. Van snel op tafel tot uitgebreid koken in het weekend. Naast vaste gezichten als Rutger van den Broek, 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 en ontdekken de parels, de minder bekende koks die mooie, originele dingen maken. Wij zijn 'flexitarisch' dus brengen vlees, vis en 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 de delicious.ACADEMY (www.deliciousacademy.nl) een range online cursussen: van niche thema's zoals desembrood en vegan bakken tot Rutger bakt soezen, cheesecakes en tartelettes.

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 28% / 72%

Leeftijd jonger dan 35 jaar 26%, 35-49 jaar 24%,
50-64 jaar 27%, 65+ jaar 23%

Inkomen 68% Modaal en hoger

delicious.MAGAZINE

Frequentie: 12 x per jaar + 4 specials + GREEN

Printbereik: 263.000 (NPMM DGM 2025-I)

www.deliciousmagazine.nl

1.250.000 paginaweergaven per maand

delicious.NIEUWSBRIEF

76.000 nieuwsbriefabonnees

CTO: 19%, CTR: 11%, Open Rate 56%

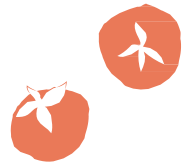
Frequentie: 2x per week op dinsdag en vrijdag

delicious.FACEBOOK

70.000+ fans

delicious.INSTAGRAM

64.000+ volgers



GESPOT



delicious. | SAMEN MET...



delicious. samen met... is een unieke en structurele branded content verankering in delicious.magazine, 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.magazine. 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 SAITAKU



Zet eens JAPANS op tafel!

Denk je bij Japans direct aan chefs die pas na jaren oefenen hun eerste gerecht mogen serveren? Dan stellen we graag de complete en makkelijke kits van Saitaku voor! Daarmee kook je in no time simpel en overheerlijk Japans.

LEKKER & MAKELIJK

Ramen is de naam van een Japans hoofdgerecht, giet van de noedels zelf. En dat gerecht is zo populair dat overal ramenshokken openen. Hoofdingrediënt van ramen is de bouillon. Die bestaat bijvoorbeeld uit dashi, waarvan varkensvlees en -botjes of kippenvlees erin, worden toegevoegd. Dashi is bouillon van kombu (zeewier) en bonito (dorsvissen). Er zijn ook vega-versies. Om zelf ramen te maken, heb je tijd nodig, want de bouillon wordt uren gekookt waardoor de smaak heel intens wordt. Heb je niet zoveel tijd of zin in een lange kooksessie, kies dan een ramenset van Saitaku. Zo kook je makkelijk zelf Japans. Je kunt naar eigen smaak variëren met verse groenten en bijvoorbeeld eiers of tofu. Maak de ramen af met smaakmakers als lieflijk, wasabi en sesam.

RAMEN KIT Compleet maalpakket voor 2 personen met noedels, soepbasis, zeevoer, sesamolie, eetstokjes. Voeg er groenten en fijne toppings aan toe en klaar!

PRECOOKED RAMEN NOODLES 2 porties voorverpakte noedels, die je kunt waken of opwarmen in de soep. Toppings erin en eet smakelijk!

RAMEN NOODLES 4 porties noedels waarvan er een snelle soep is toegevoegd. Deze noedels hebben een extra rike smaak. Toppings erin!

MISO SESAME of MISO CHICKEN RAMEN SOUP Deze gecombineerde soepbasis voor 4 personen heeft de rijke smaak van miso en sesam begeleidt je. Giet en makkelijk klaar te maken met heel water. Lekker met een filiaal schep verse ingrediënten.

UDON NOODLES 4 porties brede, zachte noedels voor noedelsoep, een weerschaal met miso of wasabi, en verse salades.

SOBA NOODLES 4 porties noedels die met kokosmeel zijn bereid en daarom een zachte textuur en zachte smaak hebben.

delicious. SAMEN MET SAITAKU

ramen met japanse omelet & chili-crispolie

- hoofdgerecht (4 personen)
- vega / lactoveg / bereiden ± 1 uur

Saitaku ramenkit
6 eieren, toepakket
2 el suiker
1 el mirin
12 g soja
1 el zonnebloemolie
1 el soja hakjes, uitgelekt
200 g ughamori (houderij)
2 bouillon, in schone ringjes
ext. soefolie, vierkant of rechthoekig
kookpot

chili-crispolie
200 ml midde alfalfa
2 el gedroogde chitofiles
2 vers chilipepers, fijngesneden
1 aardje, ontvoerd
1 el sesamzaad
1 teen knoflook, fijngesneden

Vervarm 1 el zonnebloemolie en voeg de chili-
files en rode peper toe. Bak op middelhoog
vuur 2 min., maar laat het niet bruin worden.
Voeg de olijfolie toe en verwarm op laag vuur.
Laat de specerijen 30 min. in de olie trekken.
Verwarm in een kleine koekenpan 1 el zonne-
bloemolie en bak hierna de eieren, sesamzaad
en knoflook krokant. Schep af de pan en laat
uittrekken op keukenpapier.
Meng voor de omelet de eieren met de suiker,
mirin en soja. Verhit 1 el zonnebloemolie
in de koekenpan en schenk er zoveel eimengsel
in dat de bodem net bedekt is. Laat op laag
vuur kort stoven. Rol terug de omelet terug in
de pan lig voorzichtig op, op 2 cm er. Schuif
naar de andere kant en schep weer een laagje
eimengsel in de pan. Laat gaar worden en rol
weer op. Herhaal tot het eimengsel op is. Haal
de omelet uit de pan. Laat afkühlen en snijd er
2 cm-plakjes van.
Bereid de soepbasis en noedels volgens de
aanwijzingen op de verpakking.
Voeg het rijstmengsel toe aan de chili-olie.
Bereid de noedels, miso, knoflook, ughamori
en boui over de soep. Giet de bouillon in
de kookpan, garnier met de zeevoer-sesamolie
en spekjes en 1 el chili-crispolie over.
p.p. x 572 kcal / 23 g vet / 27 g ei / 10 g suik.



delicious. SAMEN MET SAITAKU

soba noedels met tempé & gerookt ei

- hoofdgerecht (4 personen)
- vega / lactoveg
- bereiden ± 45 min. / wachten ± 30 min.

Saitaku miso sesame soepbasis
Saitaku soba noedels
100 g radjapjes, in flinterdunne plakjes
200 ml water
3 el reusker
100 g witte wijngaard
250 g tempé, in 1 cm-plakjes
4 el soja
2 el aharuorrop
2 el sesamolie
soep en sap van 1 bouillon
200 g bami, dikere strokjes gehalveerd
3 teen knoflook, in flinterdunne plakjes
2 el zonnebloemolie
4 eieren
soek nedig: 2 el rookmeel, snelle pan of
vuk met deksel, stoomtoest

Meng het water met de soja, de suiker
en 1 el miel in een kom. Roer tot de
suiker en het zout zijn opgelost. Voeg de
radyapjes toe en laat 30 min. intrekken.
Meng af met de tempé-marinade de
sojasaus met de aharuorrop, sesamolie
en sap van 1 bouillon in een kom.
Meng af met de tempé en laat 30 min.
intrekken.
Breng een stoveng met water aan de
kook en voeg de eieren toe. Kook de
eieren 5 min. en laat ze daarna schrikken
onder (snel) water. Pel de eieren en laat
opdrogen op keukenpapier.
Zet de pan op het vuur en bekleed de
bodem van de pan met een dubbele laag
aluminiumfolie. Strooi de rookmeel over
de bodem en zet de stoomtoest erin. Doe
de deksel erop en laat het koken.
Als de pan heet is, leg je de eieren op
de stoomtoest. Doe de deksel erop en
laat de eieren 5-6 min. roken. Snijd ze

voor het serveren doormidden.
Bereid de bami met 1 el zonne-
bloemolie, zorg dat alles goed bedekt is.
Verhit een grillpan op hoog vuur en giet
de bami bij je grillroepjes zout.
Verhit een kleine koekenpan op het
vuur met 2 el zonnebloemolie. Voeg de
plakjes knoflook toe en schep en telst
ze goed om te zien. Laat de knoflook op
kruisjesgaten uittrekken.
Verhit dezelfde koekenpan nogmaals
bak de tempé krokant.
Bereid de soepbasis en voorgerepte
noedels volgens de aanwijzingen op de
verpakking.
Verhit de noedels, krokante tempé,
gerookte eieren, goudrijke bami en
ingevroren radjapjes over de soep. Giet de
bouillon in de kookpan en garnier met
de knoflookchips.
p.p. x 582 kcal / 26 g vet / 26 g ei / 10 g suik.

miso ramen met kippekraak & noedels

- hoofdgerecht (4 personen)
- lactoveg
- bereiden ± 45 min. / wachten ± 30 min.

Saitaku shiro miso pasta
1 kippenbouillon
250 g kippekraak
2 teen knoflook, fijngesneden
1 chilipeper, fijngesneden
1 el sesamolie
250 g superkras, zonder puntjes
1 folie kookscherm, afgegraten
2 watermeloenrassen*, in flinterdunne
plakjes
100 g gerosterde ginda's, gekakt
ook nodig: stoomtoest

Verwarm de oven voor op 120°C.
Bak een ovenschaal met bakpapier
en doe de bakingsoda in de ovenschaal.
Bak het gekakt krokant.
Zet een pan op het vuur met een laagje
water, zet de stoomtoest in de pan en
stoom de superkras 5 min. bevoeg.
Breng een pan met water aan de kook
en kook de noedels in 2-3 min. gaar.
Schep op de bodem van de kookpan
1 el shiro miso pasta. Verhit de noedels,
het krokante kippekraak, de superkras,
kookscherm en plakjes radjapjes voor de
kookpan. Giet de bouillon in de kookpan
en garnier met de krokante ginda's.
*watermeloenrassen soep je in het
seizoen bij een goed georiënteerd
groenteleverantier of vervang ze door reitich
of dillan. Het reitich van de noedels
kun je ook met de pasta-machine doen.
p.p. x 572 kcal / 23 g vet / 17 g ei / 10 g suik.

advertorial

'Denk je bij Japans direct aan chefs die pas na jaren oefenen hun eerste gerecht mogen serveren? Dan stellen we graag de complete en makkelijke kits van Saitaku voor! Daarmee kook je in no time simpel en overheerlijk Japans'. Dit is te lezen in de inleiding van de schitterend opgemaakte advertorial van Saitaku door de redactie van delicious.

Uitwerking: door de redactie opgemaakte advertorial incl. uitgebreid recept met schitterende fotografie, doorgezet op www.deliciousmagazine.nl en in verschillende nieuwsbrieven.

delicious. | CASE: SAMEN MET AEG

alleskunnen voor de keuken

Als hobbykok wil je natuurlijk apparatuur die jouw niveau kan bijbenen. Een oven waarmee je alle kanten op kunt. En dan liefst zonder ingewikkeld gedoe. Het mooie is, zo'n oven bestaat: de AEG SteamPro multifunctionele stoomoven met Command Wheel!

multitasker par rang
Een oven waarmee je alle technieken die chefs gebruiken binnen handbereik hebt: bakken, braden, grillen, stomen en net als een pro je eten sousofde bereiden. Hoe fijn is dat? Bij de AEG SteamPro multifunctionele stoomoven met Command Wheel gaan traditionele functies en de nieuwste methoden in hand. Deze afwasmachine heeft meer dan 20 verwarmingsfuncties, en ook combinati-

functies zodat je naast stoom ook hete lucht kunt inzetten. En alles met één draai aan het Command Wheel. Gemak dient de mens.

de luf lig hog
Weet je waarom chefs er altijd in slagen een stukje vlees of vis mals te serveren, of groenten die groterder, kleiner en knapperig zijn? Het geheim is stoom en de juiste temperatuur. Met de AEG SteamPro multifunctionele stoomoven met Command Wheel krijg je gerechten easy naar een hoger level. Daar zorgt ook de voedingsmeter voor die de kooktemperatuur van je vlees of visgericht meet. En met de Steamify-functie bereid je met gemak een restaurantwaardig groentegericht met 100% stoom, steen in een combi met hete lucht of een sous-vide-gericht. Gerechten die je in de AEG SteamPro multifunctionele stoomoven met Command Wheel bereid snaken naar meer!
Challenging the expectations of a chef's kitchen

SOUS-VIDE ASPERGES met sinaasappel, pijnboompittenkruim en burrata

• lunch- of voorgerecht (4 personen)
• vegetarisch
• bereiden ± 30 min. / stoomoven ± 30 min.

500 g witte asperges, geschild en zonder houtige eindjes, dikke exemplaren in de lengte gehalveerd
500 g groene asperges, zonder houtige eindjes, dikke exemplaren in de lengte gehalveerd
40 g boter
2 ei sinaasappelsap
1 sinaasappel, zonder schil en in dunne plakjes gesneden
1 bol burrata
ook nodig: 2 vacuümzakken*, vacuüm-machine*

pijnboompittenkruim
25 g boter
25 g pijnboompitten, fijngemakt
25 g panko
vinaigrette
2 ei sinaasappelsap
1 ei fijngesneden dragon
1/2 rode chilipeper, fijngesneden

1 Doe de witte en groene asperges in een eigen vacuümzak. Doe in elk zakje 25 g boter en 1 ei sinaasappelsap. Trek de zakken vacuüm en bak ze in de oven 20 min. op het sous-videprogramma (70°C). Haal na 20 min. de groene asperges uit de oven en laat de witte asperges nog 10 min. in de oven staan op dezelfde temperatuur.
2 Maak intussen het pijnboompittenkruim. Verhit hiervoor 25 g boter in

een koekenpan op matig vuur en voeg de pijnboompitten en panko toe. Bak 3-4 min. tot het kruim goudbruin en knakant is. Doe over in een schaalje en breng op smaak met zout. Zet weg tot gebruik.
3 Meng voor de vinaigrette 2 ei sinaasappelsap met de dragon en rode peper. Breng op smaak met zout.
4 Leg de sinaasappelsapjes rondom de rand op een grote schaal. Leg de witte en groene asperges in het midden van de schaal. Bestrooi met het kruim. Leg de bol burrata erop, snijf kruidings in zodat hij wat langloopt en sprenkel de vinaigrette over de burrata.
* Geen vacuümzakken en vacuüm-machine? Druk dan rijstvakkzakjes en druk hier zoveel mogelijk lucht uit, z.g. ± 100 kPa / 11 g water / 14 g 1 h



advertorial

sous-vide asperges met sinaasappel, pijnboompittenkruim en burrata

Redactie delicious. Branded content. Recepten

Bewaar recept

vegetarisch

aantal 4 | lunch, lunchgerecht, voorgerecht | doordeweeks, weekend | hollands | vegetarisch

De mix van witte en groene asperges laat je heel langzaam sous-vide garen in sinaasappelsap in de stoomoven, waardoor ze heerlijk mals worden zonder hun bite te verliezen. De romige burrata en het knapperige kruim maken dit de perfecte antipasti om te serveren op een zonnige dag.

Koken met een stoomoven: alle ins & outs

Dit recept kwam tot stand in samenwerking met de AEG SteamPro multifunctionele stoomoven met Command Wheel! Een oven waarmee je alle technieken die chefs gebruiken binnen handbereik hebt: bakken, braden, grillen, stomen en net als een pro je eten sousvide bereiden. Hoe fijn is dat?

kooktijd	stoomoven	totale tijd
30 minuten	30 minuten	1 uur

Koekgerei

- ook nodig: 2 vacuümzakken*, vacuüm-machine*

ingrediënten



website/social media

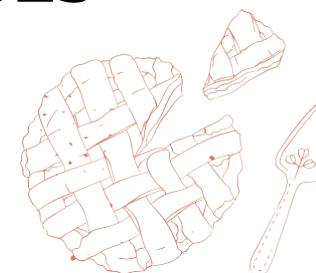
Ter promotie van de AEG SteamPro multifunctionele stoomoven met Command Wheel, heeft AEG delicious. gevraagd middels een advertorial in combinatie met recepten en schitterende fotografie een mooie campagne neer te zetten.

Uitwerking: door de redactie opgemaakte advertorial met uitgebreide recepten voor stoomoven en prachtige fotografie, doorgezet op www.deliciousmagazine.nl en in verschillende nieuwsbrieven.



delicious.

TARIEVEN & FORMATEN 2025



$$\text{BASIS TARIEF} \times \text{FORMAAT INDEX} \times \text{POSITIE INDEX} = \text{CAMPAGNE PRIJS}$$

MAGAZINE TARIEVEN

263.000 PRINTBEREIK

1/1 pagina basistarief € 6.500

Formaat index

1/2 pagina 63
2/1 pagina 187

Positie index

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

*exclusief productiekosten – op aanvraag

Meerkosten

Productiekosten Advertorial € 950
Productiekosten in samenwerking met (1 recept) 1/1 pagina € 3.000

delicious.specials tarief

1/1 pagina € 3.800
Cover 4 € 4.940

Plusproposities

Mogelijkheden en tarieven in overleg

Tarieven in euro's excl. BTW

DIGITAAL PRODUCT TARIEVEN

Nieuwsbrief item € 2.000
Branded item € 1.800
Facebook Post € 550
Instagram Post/Story € 550

Productiekosten *1

Nieuwsbrief item € 175
Branded item op website € 550
Facebook Post € 225
Instagram Post/Story € 225
Branded Video Content € 2.500

Bannerset

970x250 / 300x600 / 728x90 /
300x250 / 320x480 / 300x100 € 20 cpm

Programmatic inzet

Vraag naar de mogelijkheden bij uw accountmanager

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



TECHNISCHE SPECIFICATIES

Formaten en afmetingen (bxh)

Bladspiegel + 5 mm overvul

1/2 staand 103 x 276 mm

1/2 liggend 210 x 136 mm

1/1 210 x 276 mm

2/1 210 x 276 – 210 x 276 mm

Technische gegevens

bladspiegel 210 x 276 mm (bxh)

papier omslag 300 grs silk

binnenwerk 80 grs UPM star silk

afwerking garenloos

advertentiemateriaal CertifiedPDF

Digitale bestanden

advertentiemateriaal

In bestandsformaat .PNG/.JPG/.GIF/
3rd Party Tags/HTML5

Voor aanleverspecificaties

<https://roularta.nl/adverteren/aanleverspecificaties/>



$$\text{BASIS TARIEF} \times \text{FORMAAT INDEX} \times \text{POSITIE INDEX} = \text{CAMPAGNE PRIJS}$$

Uitleg tariefberekening, formaat-, positieindex. Genoemde tarieven zijn exclusief BTW en geldig van 1 januari tot en met 31 december 2025. Het berekenen van de campagneprijs gaat op basis van onze prijsformule:

BASISTARIEF

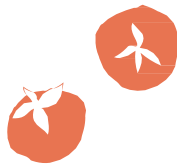
Het basistarief wordt bepaald door een aantal variabelen die wij jaarlijks opnieuw hereiken: denk aan oplage- en bereiksontwikkeling, selectiviteit en performance.

FORMAAT INDEX

Voor delicious. zijn er verschillende mogelijkheden wat betreft formaten. Een 1/1 pagina heeft een standaard index van 100. De overige formaten met bijbehorende indices zie je terug op voorgaande pagina.

POSITIE INDEX

delicious. kent zijn eigen positie mogelijkheden. De algemene advertentiepagina heeft een index van 100. De overige posities met bijbehorende indices zie je terug op voorgaande pagina.



delicious. | **CONTACT**



Voor meer informatie:

Roularta Media Nederland
T. +31 (0)20 210 5459
advertising@roularta.nl

www.roularta.nl

