

Betty Bossi



Markenrezepte bei Betty Bossi

Ihr Rezept in der Betty Bossi Datenbank

Auftritt der Markenrezepte

- Die Markenrezepte erscheinen in der Betty Bossi Rezeptdatenbank mit Logo
- Die Markenrezepte werden als Karussell/ Dossier abgebildet und haben einen eigenen Navigationspunkt
- Auf der Einstiegsseite der RDB werden die Bilder der Markenrezepte mit dem Logo versehen (in der Karussell-Darstellung)
- Wählt man via den Navigationspunkt "Markenrezepte" die Listenansicht, wird das Rezept im Bild gebrandet
- Auf der Detailseite wird das Markenrezept unter dem Rezepttitel oder Bild gebrandet

Die Idee

- Ihre Rezepte werden in die Betty Bossi Rezeptdatenbank integriert
- Die Rezepte werden mit Logo gekennzeichnet, so sind sie klar als Absender erkennbar

Die Vorteile

- Kleiner Aufwand
- Ihre Marke wird gestärkt
- Der Bedarf nach Ihrem Produkt wird generiert
- Geringer Streuverlust/hohe Affinität der Endverbraucher

Facts & Figures

Bestandteile	Platzierung	Laufzeit
Mind. 10 Rezepte werden in die BB RDB eingebunden	www.bettybossi.ch Rezeptdatenbank (RDB)	Mind. 3 Monate
Logo Auftritt bei jedem Rezept		
Reporting		
Teaser Box mit Logo Auftritt	Homepage, RDB, Rezeptsuche	Mind. 3 Monate

Preise				
Laufzeit	1-3 Monate	6 Monate	9 Monate	12 Monate
Preis/Rezept	CHF 350. –	CHF 300. –	CHF 250. –	CHF 210. –

Sauceneier mit Broccoli

Gett schred und schreck: Servieren Sie gekochte Eier an einer Sauce aus Milch, Sahne und Senf mit Broccoli und Kartoffeln.

10 min Zubereitungszeit | 20 min Kochzeit | 30 min Gesamtzeit

Zutaten

- 1 Ei, Öl
- 1 Dose Milch
- 0,5 l Sahne
- 1 Dose getrocknete Tomaten (ca. 400g)
- 3 Ei, Ackerbohnen
- 1 Ei, Ackerbohnen
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 TL Salz

Und so wird's gemacht:

Die Eier in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Curry anbraten. Tomaten, Acker und Hohl kochen. aufkochen, Hitze reduzieren. Knoblauch zerhacken, salzen, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen.

Zusatzinformationen

- organisch im Standard
- ohne künstliche Aromastoffe

Kommentare

5 Sterne | 10. Dezember 2015, 16:40
Einfach und sehr lecker!

5 Sterne | 22. Januar 2015, 16:25
Mein Mannes waren zuerst skeptisch, das Rezept ist aber jetzt der Hit. Schmeckt toll und ist einfach und schnell zubereitet.

Preise exkl. MwSt.

Haben wir Ihren Appetit geweckt?



Betty Bossi AG

Bürglistrasse 29
8021 Zürich



Anina Boss

Leitung Key Account Management
Telefon: +41 44 209 19 65
anina.boss@bettybossi.ch

