

Multichannel Meat Tips package

MEDIA CARD 2024

INTERESTING MEAT CONTENT

The Meat Tips (Lihavinkki) package provides suppliers with multichannel visibility in Kespro's digital channels. Meat Tips is a concise article that can, for example, include hints on new ways to use products on the market or give practical tips to support your business.

Package content

The package consists of a native article published on Kespro.com and social media posts based on it on Kespro's Facebook and Instagram accounts. For even more targeted visibility for a Meat Tips article, you can purchase visibility in Kespro's Tuorevalikoima (Fresh Produce) newsletter for that month.

Kespro's content creation team will produce the article taking into account the supplier's wishes and handle all other actions involving the package.

The content will be marked with the "Commercial Cooperation" label.

Bookings


Book your content or advertising slot with Kespro's product manager (firstname.lastname@kesko.fi). You will be informed of free slots by them.

Please note that the number of available packages is limited.

Contact information for any additional questions

Purchasing and Sales Manager, Meat, Processed Meat,
Convenience Food and Fish
Laura Kivi
Email: laura.kivi@kesko.fi
Tel. +358 50 302 0988

Content Producer
Heidi Voutilainen
email: heidi.voutilainen@kesko.fi
Tel. +358 40 350 2789



LIHAVINKKI: LIHAA, JOKA MAISTUU LAADULLE

Norvida tarjoaa parasta mahdollista laastua ja makua lihatuotteissaan. Heillä panostetaan akuperän jäljitettävyyteen ja vastuullisuuteen, ja he käyttävät ainoastaan parhaita raaka-aineita. Lue meitä syitä valita lihavinkin Norvidan lihatuotteita!

1 - Tuotteiden takana on tinkimätöntä ammattitaitoa

Norvidan tuotteissa korostuu lihan laatu, muremyyden säilyttämisen ja herkkyyden maku. He pitävät laadun ensisijaisena tekijänä lihan tuotannon prosessissa ja pyrkivät kehittämään uusia innovaatioita ja vastaamaan asiakkaidensa tarpeisiin. Yrityksen vahva sitoutuminen laatuun ja vastuullisuuteen tekee siitä luotettavan kumppanin ammattikeittäille ja ruokapalveluilla.

2 - Runsas valikoima vastaa vaativiin toiveisiin

Norvidan valikoima kattaa laajasti erilaisia lihatuotteita, kuten maustetun, suola- ja temperehdin sekä erilaisia järeitä. Lisäksi Kesprosta löydät laajan valikoiman Norvidan lihatuotteita, jotka sopivat erilaisten ruokailajien ja valmistustapojen.

Norvidan Stockman's ja Black Aberdeen -tuotteilla on kehittyneet erityisesti vastaamaan vaativien asiakkaiden, kuten korkealuokkoisten hotellien ravintoloiden ja gourmet-ruokapalveluiden, tarpeisiin.

3 - Aberdeen Black ja Stockman's

Aberdeen Black -tuotteen valmistukseen nautitaan tuoreita Biverina Valliyta Australian Uuden Etelä-Walesin alueelta, jota tunnetaan lempinimellä "Australialainen naula". Aberdeen Black -tuotteen tuotantoprosessi vaikkakin nauttii Herfordin ja Angus-rotuisien härkien ja vasikoiden lihaa. Etelästä on mahdollisuus lihaa suoraan ja laadunsa vuoksi 18-24 kuukauden ajan. Tämä järkevästi valittu raaka-aine tuo lihaan erinomaisen maun, joka kestää viikojen, vielä 120 päivän ajan. Tämä valmistusprosessi takaa lihalle erinomaisen muremyyden ja herkkyyden maun.

Stockman's -tuotteet edustavat Norvidan tinkimätöntä laatu- ja tuotantotietoa mukavuuksilla. Tuotteen tuotantoprosessi on vastuullista lihaa ja lihatuotteita, jotka täyttävät vaatimattoman ravintoloiden tarpeet.

Norvidan Aberdeen Black ja Stockman's -tuotteiden lihaa on erinomainen muremyyden, mikä tarkoittaa, että niissä on tasaisesti jakautunutta rasvaa, joka takaa lihan muremyyden ja herkkyyden maun. Tasaalaisten liha myös maistuu yhtä hyvältä - joka kerta.

4 - Vastuullista lihaa ammattikeittäille

Norvida panostaa läpinäkyvyyteen ja jäljitettävyyteen. Voit olla varma siitä, että lihatuotteet täyttävät vastuullisesti ja kestävästi tuotantolinjat. Norvidan Stockman's ja Aberdeen Black -tuotteiden valikoima tarjoaa mahdollisuuden tarjota ravintolalle asiakkaille lihaa, jonka alkuperä on tiedossa ja joka täyttää tiukat laatustandardit.

Kiitoskutsu? Tutustu Norvidan tuotevalikoimaan Lihavinkki Kesprossa.

Multichannel Meat Tips package

MEDIA CARD 2024

Schedule

Meat Tips articles are published in stages during each month in the order of booking. The material for the article must be delivered no later than the first day of the preceding month or the following business day.

Month	Material deadline
JANUARY	1 December 2023
FEBRUARY	2 January 2024
MARCH	1 February 2024
APRIL	1 March 2024
MAY	1 April 2024
JUNE	1 May 2024
JULY	-
AUGUST	NOTE! 1 June 2024
SEPTEMBER	1 August 2024
OCTOBER	2 September 2024
NOVEMBER	1 October 2024
DECEMBER	-

Material instructions

Text content must be delivered via email as a DOC or TXT file.

Images should be delivered as email attachments in JPG format.

Image size: JPG format (minimum 72 dpi, preferably 300 dpi, RGB profile). Main image and illustration images: landscape, max. size 1 MB (1,500x1,000 px)

Material delivery address: kespro.sisallontuotanto@kesko.fi and heidi.voutilainen@kesko.fi

Include the following information in the subject field: Meat Tips article + company name

Kespro's content creation team will edit the text to support both the supplier's and Kespro's business. You can also leave the text design entirely to the content creator and only provide information about the product details to be highlighted or featured in the advertising slot, the campaign period and any illustration image.

Kespro's contact person for materials:

Heidi Voutilainen

heidi.voutilainen@kesko.fi

Tel. +358 40 350 2789

PLEASE NOTE: Materials, pictures and any product information for an article must be submitted according to the instructions and on schedule. Any late materials will not be accepted. Agreed but unrealised marketing measures will be charged according to the agreement.

KESPRO