

samvirke

Købsforbered flere end 1.000.000 købestærke forbrugere!

Samvirke udkommer 12 gange årligt og er Danmarks største forbrugermagasin med 1.127.000 læsere og et oplag på 570.000.



Samvirke er forbrugerbladet, der uafhængigt beskriver danskernes forbrug med sjove og skæve historier. Samvirke bidrager til det gode almindelige liv for danskere overalt i landet.

Samvirke skriver om forbrug, mad og sundhed på en måde, der giver udsyn og perspektiv. Samvirke giver tips og guides, der kan lette hverdagen. Og der er også plads til at nyde, drømme, blive rørt og blive overrasket.

Sikker distribution

Samvirkes oplag er på 570.000 hver måned. Heraf distribueres ca. 25.000 med post/bud til abonnenter. De resterende sælges i Coop's butikker over hele

landet for kr. 49,00 – medlemmer af Coop får 100% medlemsrabat mod registrering af medlemskortet i kassen.

Annoncer

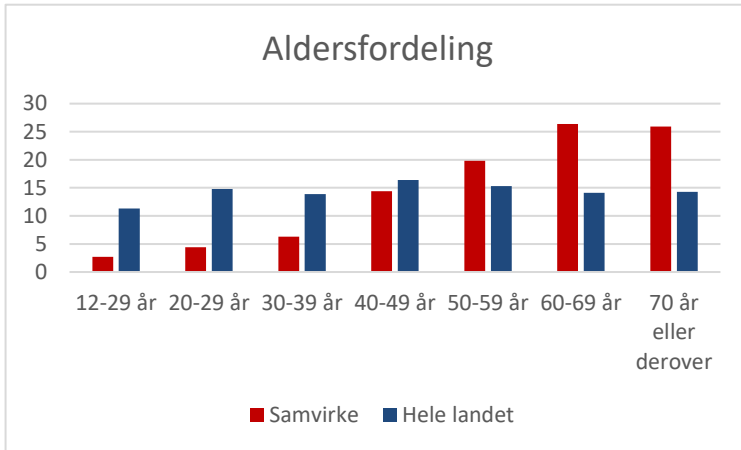
Samvirkes mål er at have de rigtige annoncer og placeret rigtigt. Det sikres gennem relativ lav annonceprocent og løbende annoncetest.

Kreative løsninger med indstik m.v. er effektive og mangesidige i Samvirke



Læserprofil

Samvirke har 1.127.000 læsere (Gallup IndexDK 1H 2018) med et oplag på 570.000. Distributionen er dels baseret på post og bud omdelt abonnement (ca. 25.000) og dels på distribution gennem Coop's butikker (ca. 545.000), hvor alle Coop+ medlemmer kan afhente Samvirke gratis (mod kortregistrering), og andre kan købe det.



Sådan steger du bøffen helt perfekt

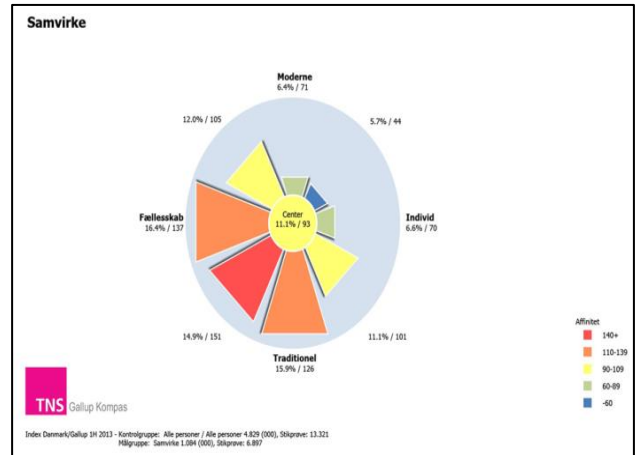
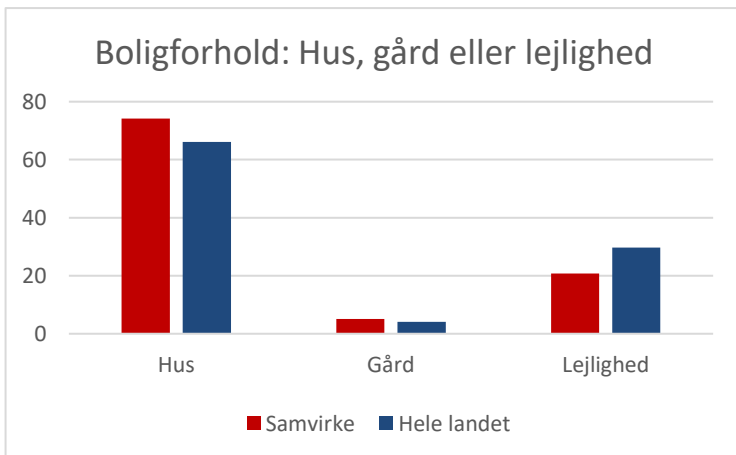
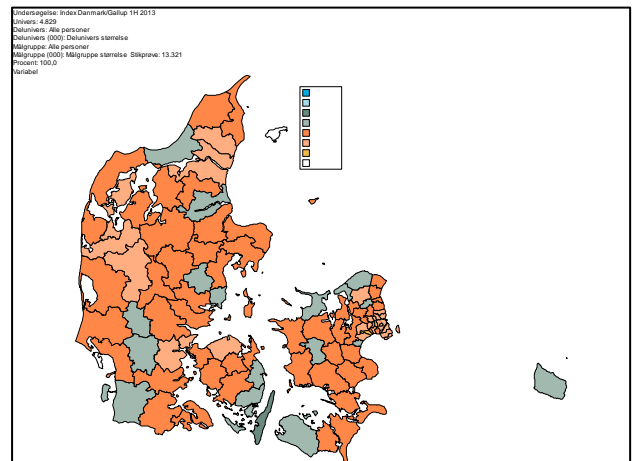
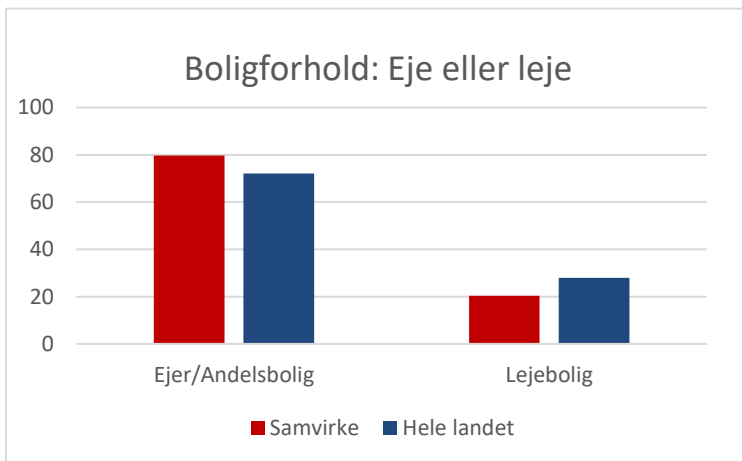
Varm stegesiden op, og hør bøffens stjerne koldblødt i ca. 10 minutter. Det er den ideelle form for fastfood, som stadig vider i en snæver vending. Men bøffen eller koldblødt skal være sultig for at smage godt. Derfor, hvordan du steger det.

- Vad den rigtige satskøring. Filet, entrecote, korn, røget og medbrød er nøgterne, når du køber kød. Se på mærket. Det er det fine udtryk af små fedtsyrer inde i bøffen eller koldblødt, ikke i kanten. Og hold øje med, om der er lakeret i kødet i pakken. Gaffelen skal findes inde i kødet, ikke i pakken. Hvis du køber okseballer, må den gerne være mindre (2 cm høj).
- Kødet skal stå afkølet mindst 20 minutter, før det skal bruges. Kryd kødet med lidt fedtstof på begge sider. Sæt trønger med kødet og hold på vandet under stegningen. Kryd eventuelt også med andre smagsstoffer. Gør det eksempelvis kødet med et overalt årt hvidt, knuste peberkorn eller en klat krydderiblanding, hvis du ikke har lavet din egen.
- Brug en pande 18 højst 2 bøffer eller koldblødt af gangen. Der skal være god plads rundt om kødet, ellers kaber panden med, og kødet koges og får ikke stegeskorpe og smag. Varm 2 skuffer eller på panden. Når det er til kødet skal kødet på panden og brunes 1 minut over høj varme, så det er gulligt på begge sider. Tilføj 1 skefuld smør. Varm panden og vend kødet et par gange med skuffen af det varme fedtstof, så kødet hvides væk på begge sider. Vend kødet ca. 2 gange minimum. Hvis det er fedt kød på kødet, sættes det først på fedtstof og så på den anden side. Vær ikke bange for at stoge meget fedtstof, det gør ikke kødet federe.
- Mærk på kødet, hvordan det efterhånden giver mindre effekt, når du trykker på det, og stop i det. En vinkelret på kødet skal være 3 minutter på hver side, når det er brunt. En okseballer skal efter behandling typisk have 1 minut på hver side. En 2 cm tyk hak skal stå i stoge 2 minutter på hver side. Skær en fløj af kødet, og smag på det, hvis du er vild med på, om kødet har det nok. Ring smagstemperaturen, hvis bøffen er ryk. Centerstemperaturen skal være 65 grader.

Hovl... Hvis bøffen er for stiv, så pak den ned i fedt og lad den ligge 1-2 minutter. Hvis den er helt stiv, så lad den i varmen 5-10 minutter på 200 grader eller læg den tilbage på panden.

20 MARCH 2017 • SAMVIRKE

Geografisk fordeling og Kompas fra Gallup



Samvirke



Prisliste 2019

Alle priser er ekskl. moms, men inkl. frit farvevalg

Format:	Mål i mm (BxH):	Til kant mål i mm (BxH):		Pris:
Dobbeltside	386 x 245	406 x 275	+5 mm til beskæring	Kr. 158.600
Bagsiden	173 x 245	203 x 275	+5 mm til beskæring	Kr. 113.000
1/1-side	173 x 245	203 x 275	+5 mm til beskæring	Kr. 89.500
1/2-side (højformat)	83 x 245	93 x 275	+5 mm til beskæring	Kr. 53.700
1/2-side (tværformat)	173 x 119	203 x 139	+5 mm til beskæring	Kr. 53.700
1/4-side	83 x 119	93 x 139	+5 mm til beskæring	Kr. 32.220
1/4-side	42 x 245	52 x 275	+5 mm til beskæring	Kr. 32.220
1/4-side	173 x 56	203 x 76	+5 mm til beskæring	Kr. 32.220

Tillæg:

Side 2, side 5	+ 30 %
Indstik, indklæb m.v.:	Indhent tilbud

Rabatter:

3 indrykninger:	- 10 %
6 indrykninger:	- 15 %
12 indrykninger:	- 20 %

Udgave:	Bookingdeadline:	Materialedeadline:	Udgivelsesdato:
Nr. 1 Januar udgaven	03.12.18 kl. 13.00	05.12.18 kl. 13.00	28.12.18
Nr. 2 Februar udgaven	02.01.19 kl. 13.00	04.01.19 kl. 13.00	25.01.19
Nr. 3 Marts udgaven	29.01.19 kl. 13.00	31.01.19 kl. 13.00	22.02.19
Nr. 4 April udgaven	05.03.19 kl. 13.00	07.03.19 kl. 13.00	29.03.19
Nr. 5 Maj udgaven	29.03.19 kl. 13.00	02.04.19 kl. 13.00	26.04.19
Nr. 6 Juni udgaven	07.05.19 kl. 13.00	09.05.19 kl. 13.00	31.05.19
Nr. 7 Juli udgaven	04.06.19 kl. 13.00	07.06.19 kl. 13.00	28.06.19
Nr. 8 August udgaven	02.07.19 kl. 13.00	04.07.19 kl. 13.00	26.07.19
Nr. 9 September udgaven	06.08.19 kl. 13.00	08.08.19 kl. 13.00	30.08.19
Nr. 10 Oktober udgaven	03.09.19 kl. 13.00	05.09.19 kl. 13.00	27.09.19
Nr. 11 November udgaven	01.10.19 kl. 13.00	03.10.19 kl. 13.00	25.10.19
Nr. 12 December udgaven	05.11.19 kl. 13.00	07.11.19 kl. 13.00	29.11.19
Nr. 1 Januar udgaven 2020	27.11.19 kl. 13.00	29.11.19 kl. 13.00	27.12.19

Alle annoncer leveres som trykklar højtopløst PDF-fil, hvor både illustrationer og skifter er inkluderet i PDF-filen. Billeder og illustrationer skal have en opløsning på min. 300 dpi og farver i CMYK.

Kort om magasinet:

Oplag: 570.000

Læsertal: 1.127.000 (Gallup IndexDK 1H 2018)

Distribution: Via Post Nord og bud, samt gennem Coops medlemsbutikker

Booking/Materialeadresse:

Booking og materialeadresse: samvirke@frontmedia.dk – FrontMedia – Gl. Strandvej 16 – 2990 Nivå

Annulering efter bookingdeadline faktureres med det fulde beløb.