

ТОРТИ И КОЛАЧИ

ПОДАТОЦИ ЗА МАГАЗИНОТ

Година на излегување: 2011
Гл. и одг. уредник: Наде Стојилковиќ
 nade.stoilkovic@colormedia.com.mk
 жени од 20 до 70 години
Целна група: двомесечник, 6 броја годишно
Динамика: 55.000
Просечен тираж: Македонија
Покриеност: 48+4
Број на страници:

РАБАТНА СКАЛА

- 10% од 2 до 3 објави
- 15% од 4 до 5 објави
- 20% од 6 до 7 објави
- 25% од 8 до 11 објави
- 30% 12 и над 12 објави
- Авансна уплата 5% екстра попуст

ДРУГИТЕ ОПЦИИ РЕКЛАМА

- Спонзорства на рубрики
- Реклама во директориумот
 - Посебни услуги
 - Креирај реклама

НАПОМЕНИ

- Ценовникот е во евра, односно во денарска противвредност според средниот курс на НБРМ на денот на уплатата. Во цените не е вклучен ДДВ.
- Огласите што се помали од цела страница (1/2, 1/3, 1/4 не се предвидени да одат без ибрежување – марго)
 - Ценовник на дополнителни услуги (Инсертација, пакување, лепење примероци, посебни барања...) се добива на барање.
- Позиционирање на рекламите на одредени страници се наплаќа со 20% зголемување на основната цена.
 - Посебните услови на огласувањето ги одобрува исклучиво директорот.



КОЛОР МЕДИА ДООЕЛ

Ленинова 29 - 1/3, 1000 Скопје
 00 389 2 3116 567 | 00 389 2 3223 064

Директор на компанијата:

Дуле Миќиќ (dule.micic@colormedia.com.mk)

Маркетинг-директор на компанијата:

Александар Наков (aleksandar.nakov@colormedia.com.mk)

Денарска жиро-сметка:

Шпаркасе АД Скопје

250-0010003860-40

ДБМК-4030007002255

Девизна жиро-сметка:

Шпаркасе АД Скопје

MK07250001000386040

Swift kode: INSBMK22

КОЛОР МЕДИА ГИ ИЗДАВА СЛЕДНИТЕ МАГАЗИНИ:
 УБАВИНА И ЗДРАВЈЕ • ИСПРАТИ РЕЦЕПТ • ТОРТИ И КОЛАЧИ •
 ЛЕКОВИТИ БИЛКИ • БАБИНА КУИНА • РУСКИ ДОКТОР

ЦЕНОВНИК

ДИМЕНЗИИ	ФОРМАТ НЕОБРЕЖАН	ФОРМАТ ОБРЕЖАН	ЦЕНА
1/1	155x215	145x205	200
K4	155x215	145x205	300
K2	155x215	145x205	250
K3	155x215	145x205	250
1/2 (хориз.)	-	135x97	100
1/2 (верт.)	-	67x195	100
2/3 (верт.)	-	90x195	140
1/3 (хориз.)	-	135x63	70
1/3 (верт.)	-	43x195	70
1/4 (хориз.)	-	135x46	50
1/4 (верт.)	-	33x195	50

РОКОВИ

Број на издание	30	31	32
Во продажба	10.02.2017.	11.04.2017.	10.06.2017.
Број на издание	33	34	35
Во продажба	10.08.2017.	10.10.2017.	09.12.2018.

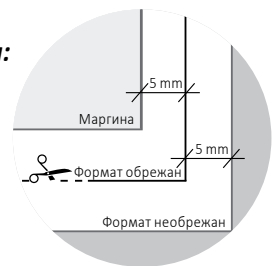
РЕЗЕРВАЦИИ: До 29 во месецот

ДОСТАВА ОГЛАСА: До 1 во месецот



Формат за подготовката:

- TIFF, EPS, PDF (текст у кривама)
- 300 dpi
- CMYK



Крцкави прстенчиња

Крцкави, лепезовидни, ароматни и мекани, во мекане обвивка. Идеални за вечера, закуска и за десерт.

СОСТАВОК:
 1. 100 гр брашно
 2. 100 гр млеко
 3. 100 гр путер
 4. 100 гр шеќер
 5. 100 гр јајца
 6. 100 гр маришанска сол

ПРИГОТОВУВАЊЕ:
 1. Брашното се меша со маришанската сол.
 2. Мекото се меле со путерот и шеќерот.
 3. Јајцата се меша со мекото и брашното.
 4. Се формира тесто.
 5. Тестото се формира во облик на прстенчиња.
 6. Се печат во рерна на 180°C.

Новогодишен часовник

Новогодишен часовник со сладки тестина и маришанска сол.

СОСТАВОК:
 1. 100 гр брашно
 2. 100 гр млеко
 3. 100 гр путер
 4. 100 гр шеќер
 5. 100 гр јајца
 6. 100 гр маришанска сол

ПРИГОТОВУВАЊЕ:
 1. Брашното се меша со маришанската сол.
 2. Мекото се меле со путерот и шеќерот.
 3. Јајцата се меша со мекото и брашното.
 4. Се формира тесто.
 5. Тестото се формира во облик на часовник.
 6. Се печат во рерна на 180°C.

Триаголници со мармалад

Триаголници со мармалад и маришанска сол.

СОСТАВОК:
 1. 100 гр брашно
 2. 100 гр млеко
 3. 100 гр путер
 4. 100 гр шеќер
 5. 100 гр јајца
 6. 100 гр маришанска сол

ПРИГОТОВУВАЊЕ:
 1. Брашното се меша со маришанската сол.
 2. Мекото се меле со путерот и шеќерот.
 3. Јајцата се меша со мекото и брашното.
 4. Се формира тесто.
 5. Тестото се формира во облик на триаголници.
 6. Се печат во рерна на 180°C.