

SHAKERIN UUTISKIRJE

Shakerin uutiskirje on säännöllisesti ilmestyvä sähköinen uutiskirje, joka kokoaa yhteen toimituksen poiminnat ja mainostajien ajankohtaiset viestit.

Uutiskirjeessä voit nostaa esille myös väkeviä tuotteita, koska se on kohdistettu 100 % anniskelualan ammattilaisille!

Tehokas ja osumatarkka

Shakerin uutiskirjeet ovat olleet suosittuja – kirjeet avataan, linkkeihin tutustutaan ja lähetylistoilta poistujia on hyvin vähän. Loistava kanava myös taktiseen mainontaan! Mainospaikkoja on rajattu määrä per uutiskirje.

Säännöllisesti ilmestyvä uutiskirje

- Uutiskirje tavoittaa noin 5 000 alan ammattilaista, avausprosentti on 25–30 %.
- **Mainospaikka uutiskirjeessä 650 €** (printtimainostajalle uutiskirjenäkyvyys 500 €).
- Aineiston toimitus 4 päivää ennen julkaisua osoitteeseen: ilmoitukset[at]aromilehti.fi
- Merkitse lähetykseen mainostajan nimi, linkki laskeutumissivulle ja julkaisupäivämäärä.

Aikataulut 2025

Tammikuu	29.1.
Helmikuu	12.2.
Maaliskuu	19.3.
Huhtikuu	9.4.
Toukokuu	7.5.
Kesäkuu	18.6.
Elokuu	27.8.
Syyskuu	17.9.
Lokakuu	15.10.
Marraskuu	12.11.

Lisätiedot & varaukset

Tanja Lukkarinen, asiakkuuspäällikkö
tanja.lukkarinen@kamuahelsinki.fi, 040 529 3628

Ester Auf Der Mauer, asiakkuuspäällikkö
ester.aufdermauer@kamuahelsinki.fi, 040 643 3882

Päivi Tuomisto, yhteyspäällikkö
paivi.tuomisto@kamuahelsinki.fi, 040 661 5811

Aineistot ilmoitukset@aromilehti.fi

shaker

Shakerin sähköinen uutiskirje kokoaa säännöllisesti yhteen toimituksen poiminnat ja mainostajien ajankohtaiset viestit. Lisää juttuja ja luettavaa [Avecissa](#).

Spritzissä maistuu tänä kesänä Sevillan appelsiini



MAINOS: Hartwall

Pirskahdeleva spritz kuuluu kesän juomakattaukseen ja terasseille. Entäpä jos yllättäisit asiakkaat tänä kesänä spritzillä, jossa tuoksuu ja maistuu Sevillan appelsiini?

SPRITZ-MENU

Rakenna kesäkauteen pirskahdelevan raikas spritz-menu näillä Tanqueray Gin -tuotepöytäseuraksi:

Sevilla Orange / Raikas appelsiini

Rangpur-Lime / Limen raikkaus sekä mandariinin makeus

Blackcurrant Royale / Mustaherukan makeus

[Reseptejä ja ideoita >>](#)

Tuunattu klassikko



MAINOS: Norex

Disaronno Sour on monille entuudestaan tuttu juoma, johon on saatu lisää potkua Buskerin irkkuviski-twistillä. Busker on Norexin italialaisen kumppanin Ilvan Saronnon omistama viski-brändi, joten se sopii täydellisesti Ilvan kaikille tutuimman tuotteen Disaronno Originalen seuraksi. Kokeile reseptiä!

Disaronno Sour by Jeffrey Morgenthaler

20 ml Disaronno Originale
20 ml The Busker Triple Cask
20 ml Sitruunamehua
10 ml Sokeri
2 dashia Angostura Bitter
(optional egg white/foamee/aquafaba)

[Lisätiedot ja yhteydenotot >>](#)