

Analisi e strategia aziendale

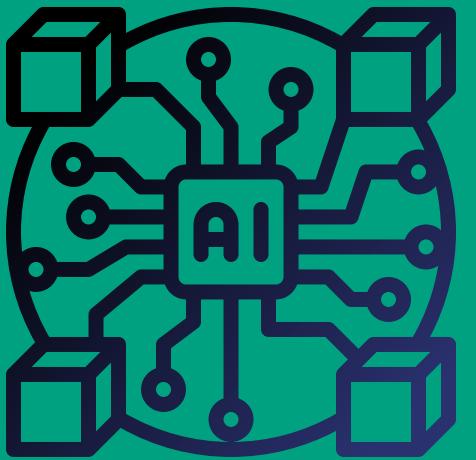


Indice

- **Obiettivi**
- **Analisi mercato**
- **Ottimizzazione Homepage**
- **Analisi del sito web**
- **SEO**
- **Ricerca keywords**
- **SMM**
- **SEA**
- **Sitografia**
- **Ringraziamenti**



AZIENDALE



ALGORITMICO



MARKETING

OBIETTIVI

- **BRAND AWARENESS**

- Contenuto di Qualità: Creare contenuti pertinenti e d'alta qualità coerenti con il brand.

- **INTERAZIONE**

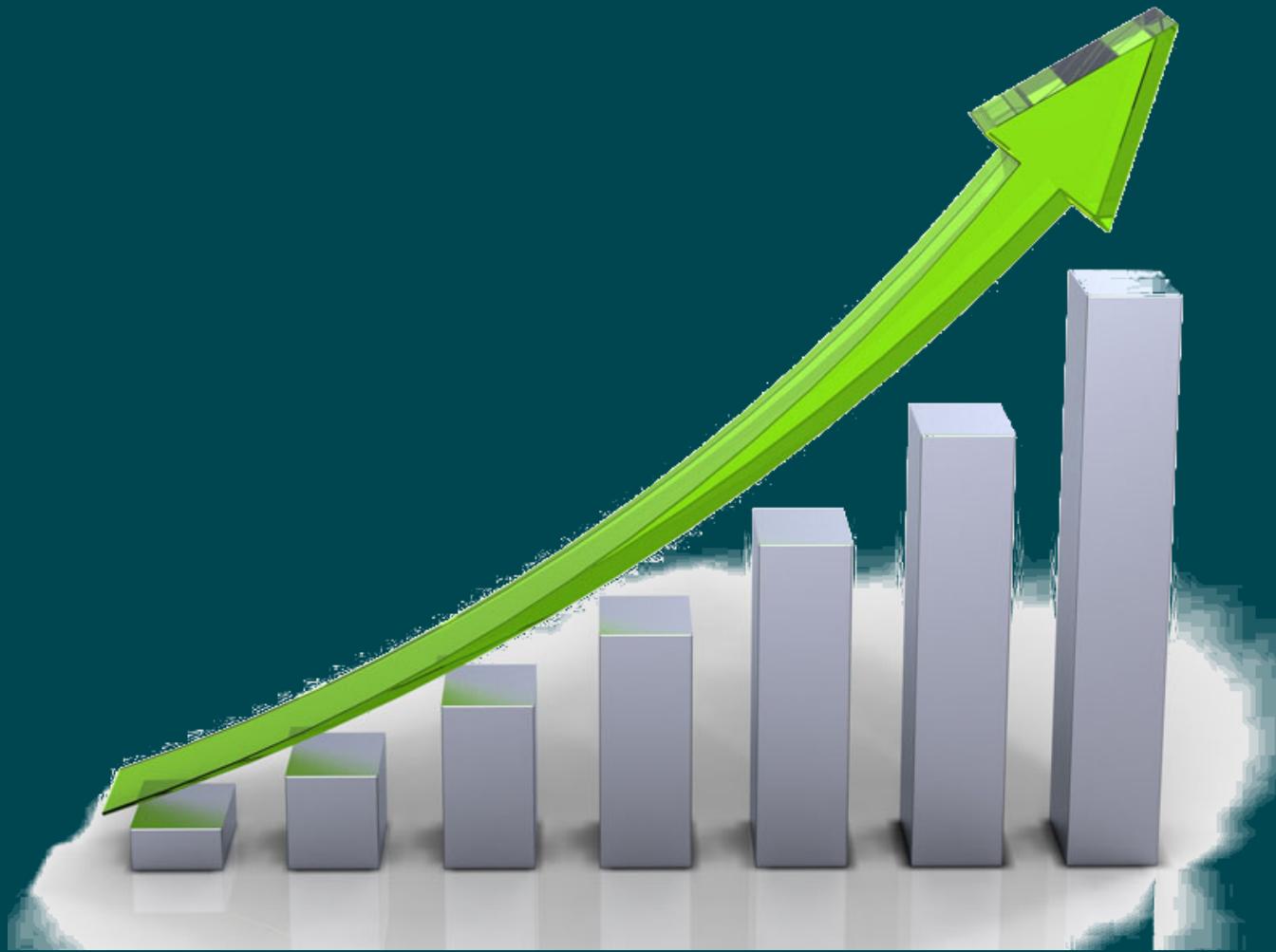
- Contenuto Interattivo: Utilizzare sondaggi, quiz, e post di domande per aumentare l'interazione.
- Implementare la possibilità di commentare nei blog.

- **LEAD GENERATION**

- Inserire CTA chiari nei post per incoraggiare gli utenti a visitare il sito e fare acquisti.
- Pubblicità sponsorizzate sui social media per raggiungere nuovi potenziali clienti.

Strategia

**QUESTE ANALISI CI HANNO
PORTATO ALLO SVILUPPO DI 2
STRATEGIE**



Strategia per la Domanda Latente

- "Costruzione di Notorietà e Attrazione attraverso contenuti strategici"
- Discussione sulla necessità di creare contenuti che rispondano alle domande dei consumatori e che esaltino il valore dell'azienda.

Strategia per la Domanda Diretta

- "Coinvolgimento e Creazione di Community come strumenti chiave"
- Discussione su come possiamo utilizzare il lead generation e l'interazione per creare una community partecipativa.

Orbite di pubblico

- **Appassionati di cucina e panificazione:** Chef, cuochi amatoriali, panettieri casalinghi e **appassionati di cucina** che cercano farine di alta qualità per migliorare le loro **abilità culinarie**.
- **Intolleranti al glutine:** Persone con **intolleranza al glutine o affette da malattia celiaca** che cercano farine senza glutine, come la farina di riso, la farina di mais o la farina di grano saraceno, per preparare cibi adatti alle loro **esigenze dietetiche**.
- **Vegani e vegetariani:** Persone che seguono una dieta vegana o vegetariana e sono alla ricerca di **farine a base vegetale** per preparare alimenti **senza ingredienti di origine animale**.
- **Salute e benessere:** Individui interessati a **una dieta sana e equilibrata**, che cercano farine ricche di nutrienti, come la farina di quinoa o la **fibra di bamboo**, per arricchire le loro preparazioni alimentari con **elementi nutritivi aggiuntivi**.
- **Sostenibilità e prodotti eco-friendly:** Persone che si preoccupano dell'**ambiente** e sono interessate a prodotti alimentari sostenibili. Potrebbero essere interessati a farine alternative, come la **farina di insetti** o farine provenienti da fonti sostenibili come il **bamboo**.
- **Persone con esigenze dietetiche specifiche:** Individui con esigenze dietetiche particolari, come **diabetici** o persone che cercano farine a basso indice glicemico, farine prive di lattosio o farine adatte a diete specifiche.

Analisi mercato



Come possiamo vedere, dall' analisi effettuata con **AnswerThePublic** e **Google Trends**, abbiamo potuto individuare le domande più frequenti che il nostro target rivolge ai motori di ricerca. Inoltre, analizzando gli argomenti e query associate alla Keyword **Farina**, siamo riusciti a delineare come si muove il nostro pubblico e quali sono i suoi interessi.

Questi dati ci saranno utili per creare una strategia di Marketing efficace sia in ottica **SEM** che **SMM**.

Argomenti correlati		In aumento	
1 farina di grillo - Alimento	+4.450%		
2 Grillidi - Argomento	+2.300%		
3 Insetto - Animale	+600%		
4 Alberto Farina - Attore	+80%		
5 Verme - Argomento	+60%		

Query associate		In aumento	
1 alberto farina pizzeria		Impennata	
2 farina di grillo prezzo		Impennata	
3 farina di grillo etichetta		Impennata	
4 fornisce la farina per i pizzoccheri		Impennata	
5 farina di grillo		Impennata	

Analisi concorrenza

Dominio		Compet.	ZA	Keyword Competitor	Keyword comuni	Volume competitor	Il tuo volume	Differenza volume
 www.naturasi.it		80	<div style="width: 60%;">60</div>	33.249	66	269.928	20.848	-249.080 
 www.nonnapaperina.it		48	<div style="width: 61%;">61</div>	73.697	39	200.520	20.848	-179.672 
 greenweez.it		100	<div style="width: 59%;">59</div>	52.742	82	134.859	20.848	-114.011 
 www.molinosquillario.it		94	<div style="width: 51%;">51</div>	6.164	77	46.737	20.848	-25.889 
 dietagrupposanguigno.it		91	<div style="width: 52%;">52</div>	10.334	75	41.110	20.848	-20.262 
 www.laboutiquedelbiologico.it		51	<div style="width: 52%;">52</div>	13.291	42	39.872	20.848	-19.024 
 www.vegandbio.it		49	<div style="width: 51%;">51</div>	14.044	40	30.192	20.848	-9.344 
 www.koro-shop.it		46	<div style="width: 50%;">50</div>	11.915	38	26.982	20.848	-6.134 
 www.molinorossetto.com		52	<div style="width: 49%;">49</div>	6.358	43	26.210	20.848	-5.362 
 tibiona.it			<div style="width: 50%;">50</div>	21.639	0	20.848	20.848	0 
 dietagrupposanguigno.net		62	<div style="width: 44%;">44</div>	2.150	51	8.561	20.848	+12.287 

Attraverso l'utilizzo di **SEOzoom** abbiamo ottenuto preziose informazioni per ottimizzare la nostra strategia e **migliorare il posizionamento** online. Nonostante i competitor utilizzino meno **keywords** rispetto a noi, i loro volumi sono in media più alti. Di seguito un elenco di suggerimenti per migliorare i **volumi**:

- **Esplorare nuove parole chiave:** Dobbiamo ampliare la nostra ricerca delle **keywords** per coprire una gamma più ampia di termini rilevanti per il nostro settore. In questo modo, potremo **raggiungere un pubblico più ampio** e aumentare il traffico sul nostro sito.
- **Ottimizzare il contenuto esistente:** Dobbiamo esaminare attentamente il nostro contenuto attuale e assicurarcene che sia ottimizzato per le **keywords** identificate. Questo ci aiuterà a migliorare la nostra **visibilità nei motori di ricerca** e a incrementare il numero di visitatori.

Prodotti più venduti

Dopo aver effettuato una ricerca dei prodotti più venduti sul sito di **Tibiona.it** e sul suo profilo di **Amazon**, abbiamo riscontrato che i prodotti più venduti sono: **Acido citrico, estratto di malto, farina di riso, fibra di bamboo, farina di ceci, farina di lupini.**



Bongiovanni Srl Acido citrico monoidrato 1Kg
 317
12,76€
Consegna a 6€ gio, 18 mag
oppure consegna più rapida mer, 17 mag
 Piccola Azienda



Estratto di Malto In Polvere per Prodotti da Forno - Formato da 250 grammi
 1.664
4,73€ (1,89 €/100 g)
Consegna senza costi aggiuntivi 17 - 18 mag
 Made in Italy
 Piccola Azienda



Farina di Riso per Prodotti da Forno Dolci e Salati, Senza Glutine - Formato da 1 kg
 580
3,75€ (3,75 €/kg) Consigl.: 3,92€
Consegna senza costi aggiuntivi 18 - 22 mag
 Made in Italy
 Piccola Azienda



Fibra Di Bamboo - Ideale Come Addensante e Integratore di Fibre - 500 g
 709
10,16€ (2,03 €/100 g)
Consegna a 6€ gio, 18 mag
oppure consegna più rapida mer, 17 mag
 Made in Italy
 Piccola Azienda

Ottimizzazione Homepage



Rimuovere/ cambiare il motto es. Dal 2001
l' autentica passione per l' eccellenza
Aggiungere al menu la voce Blog

Richiami e Controllo qualità

Migliorare l'aspetto grafico del video: Lo slogan presente nel logo ha un imperfezione nel contorno, i testi nel video non sono leggibili e si sovrappongono mescolandosi ai colori delle immagini nello sfondo.



NON PERDERE LA NOSTRA
NEWSLETTER CON
COUPON SCONTO
IDEE & RICETTE

ISCRIVITI ORA



TiBioNa Magazine
Alimentazione sana per vivere meglio

SCOPRI

Sezione prodotti

PRODOTTI IN EVIDENZA



Koji-Kin Gr 10

36,11 €



Coagulante liquido di origine Vegetale

A partire da 4,88 €



Gallette di Grano Saraceno Italiano Biscuit 120g

4,58 €
A partire da 3,89 €



Grissini proteici 80g

4,28 €
A partire da 3,64 €



Olio di semi di Girasole crudo ideale per Frittura 5L

31,20 €
A partire da 26,52 €



ProteinBake - Farina Lowcarb per pane, pizza e dolci 400g

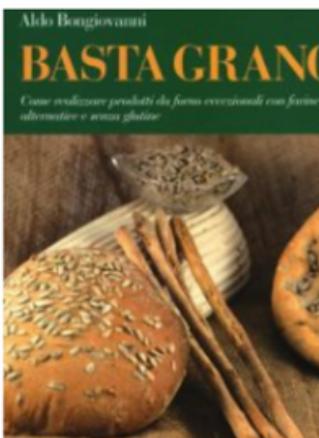
6,58 €
A partire da 5,59 €



Pasta madre Fresca 125g (disidratata prima della spedizione)

3,50 €

A partire da 2,97 €



Basta Grano! - Aldo Bongiovanni

26,49 €

A partire da 22,51 €



Blue Butterfly Pea in polvere

A partire da 21,45 €



Beyond Meat (Sausage e Burger)

A partire da 17,77 €



FiberSmart - Amido di Mais Resistente Senza Glutine

A partire da 10,73 €



MondoBongio (pizza senza glutine artigianale)

A partire da 33,28 €

Le immagini dei prodotti non sono uniformi

Sezione categorie



Farine

Professionali, biologiche, macinate a pietra e di grani italiani



Legumi

Legumi biologici, italiani ed introvabili



Cereali

Cereali italiani, biologici e non solo



Accessori

Teglie, pietre refrattarie, stampi e molto altro ancora



Diete

Proteica, a Zona, Vegana e Macrobiotica...



Proteine

Eliminare i sottotitoli poichè sono in eccesso.

Seitan, Beyond meat, Tempeh, proteine in polvere

Sezione Le nostre farine

LE NOSTRE FARINE

Gran parte delle farine disponibili su Tibiona sono prodotte presso Bongiovanni - Farine e Bontà naturali, un mulino artigianale attivo dal **1880** a Pogliola in provincia di Cuneo.

Bongiovanni - Farine e Bontà naturali produce le proprie farine esclusivamente con il **mulino a pietra vulcanica**.

Tutta l'energia aziendale è fornita dall'impianto fotovoltaico e dalla turbina idroelettrica adiacente, che insieme producono oltre a tutto il fabbisogno, un altro 40% in più che viene introdotto in rete.

La linea produttiva è divisa in due laboratori distinti, quello per il **senza glutine** dove viene prodotta la farina adatta alle persone con problemi di intolleranze / celiachia e quella tradizionale dove si produce invece le farine con glutine, quindi farro, khorasan, frumento, segale...

La produzione delle farine professionali (tipo 00, tipo 0) avviene invece nell'unità produttiva di Carrù (Cn) insieme a Roberto, utilizzando un nuovissimo impianto a cilindri dotato delle migliori tecnologie.

Artigiano Radioso Club Papillon e Piemonte Eccellenza Artigiana sono i due riconoscimenti più importanti dell'azienda Bongiovanni.

Tibiona è di proprietà di **Aldo Bongiovanni**, che rappresenta la terza generazione di mugnai. Aldo Bongiovanni è autore di numerosi libri sull'alimentazione e sulla preparazione di prodotti da forno e cura il blog www.fysis.it

Tibiona è partner ufficiale di **Luca Montersino**, pastry chef numero uno in Italia.

Nella sezione dedicata al Maestro trovi tutti gli articoli selezionati da lui: dolcificanti naturali, farine biologiche e accessori per la pasticceria.

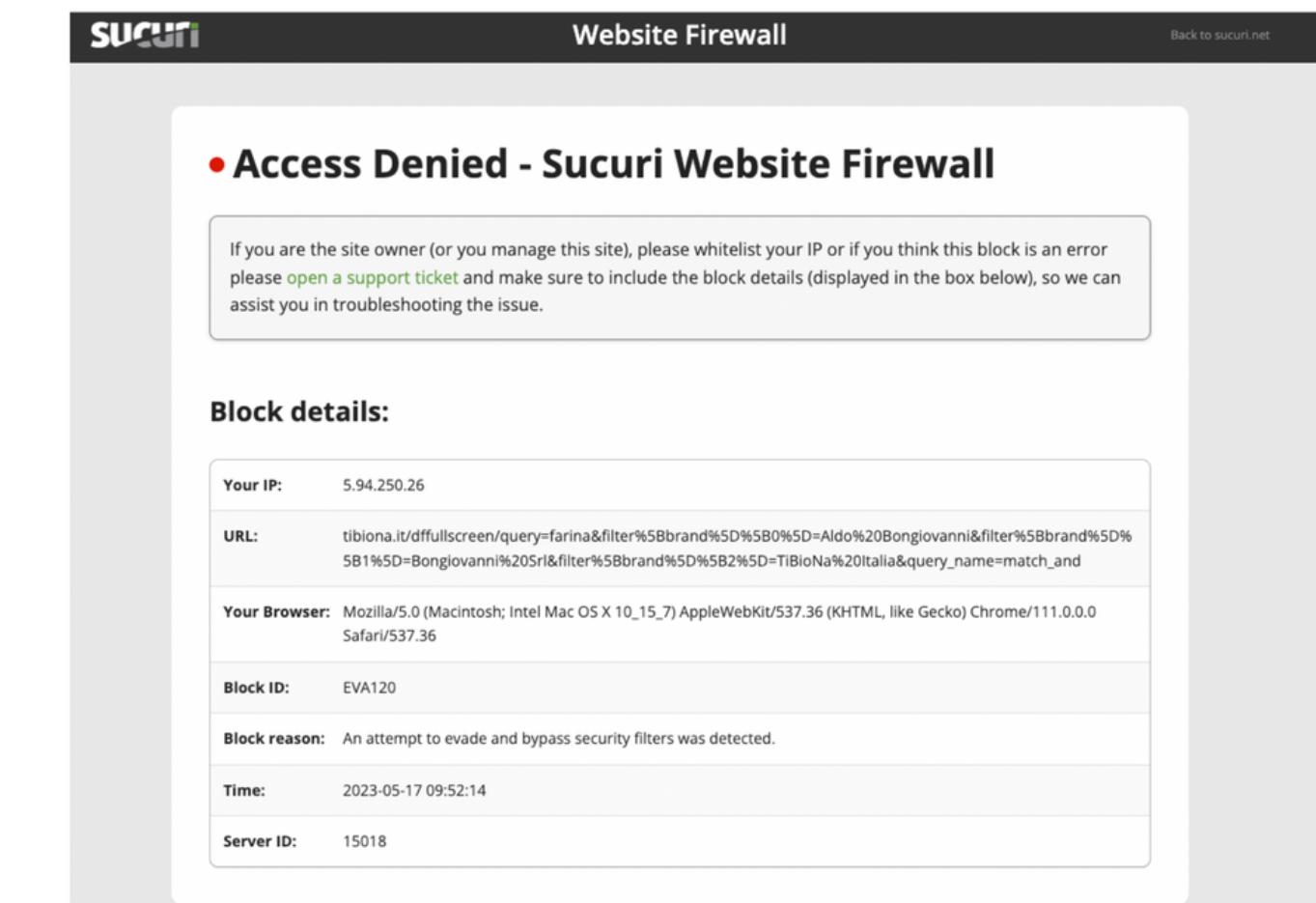
La sezione è confusionaria e personalmente consigliamo di rimuoverla.

LE NOSTRE FARINE

Gran parte delle farine disponibili su Tibiona sono prodotte presso Bongiovanni - Farine e Bontà naturali, un mulino artigianale attivo dal **1880** a Pogliola in provincia di Cuneo.

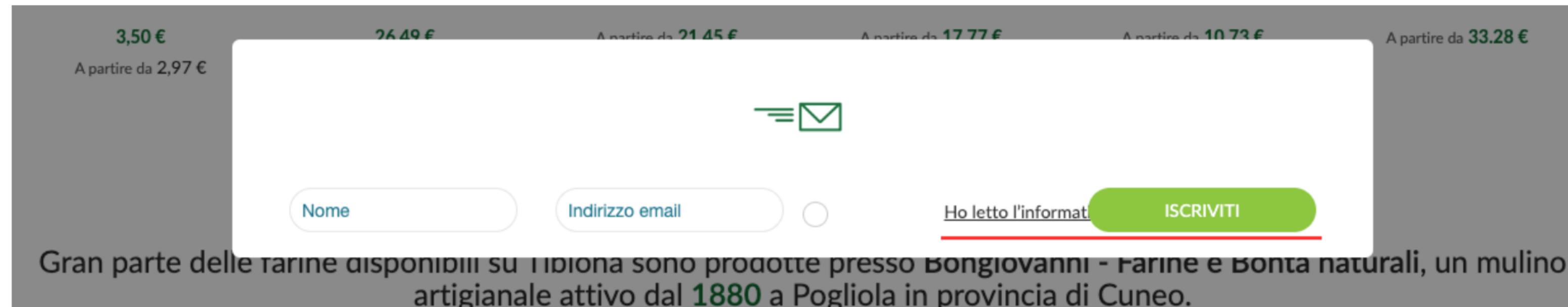
Bongiovanni - Farine e Bontà naturali produce le proprie farine esclusivamente con il **mulino a pietra vulcanica**.

Passando il mouse sulla porzione di testo sottolineata possiamo cliccare a un collegamento ipertestuale e reinadirizzarci ad una pagina esterna, generando il seguente errore:



The screenshot shows a "Website Firewall" error page from Sucuri. The main message is: "Access Denied - Sucuri Website Firewall". It includes instructions for site owners to whitelist their IP or open a support ticket. Below this, a "Block details" section provides technical information: Your IP: 5.94.250.26, URL: tibiona.it/dffullscreen/query=farina&filter%5Bbrand%5D%5B0%5D=Aldo%20Bongiovanni&filter%5Bbrand%5D%5B1%5D=Bongiovanni%20Srl&filter%5Bbrand%5D%5B2%5D=Tibiona%20Italia&query_name=match_and, Your Browser: Mozilla/5.0 (Macintosh; Intel Mac OS X 10_15_7) AppleWebKit/537.36 (KHTML, like Gecko) Chrome/111.0.0.0 Safari/537.36, Block ID: EVA120, Block reason: An attempt to evade and bypass security filters was detected, Time: 2023-05-17 09:52:14, Server ID: 15018.

Pop-up Newsletter



Una volta cliccato sul tasto Iscriviti alla Newsletter ci viene mostrato un pop - up che presenta un errore di UI/UX (Vedi parte sottolineata)

Categoria Diete

Categorie ▾ Chi siamo Offerte Contattaci

Home > Diete

Diete

Se hai specifiche esigenze nutrizionali dovute a intolleranze o allergie, se stai seguendo una dieta e cerchi dei prodotti particolari, in questa categoria puoi trovare e comprare numerosi alimenti suddivisi in base alla maggior parte delle diete più in voga al momento: dieta a Zona, Dukan, Proteica, Senza Glutine,

D

A Zona

G Gruppi Sanguigni

Dukan

L LeBootCamp

P Paleo

Proteica

S Senza Glutine

Supermetabolismo

 Non è stato trovato alcun prodotto corrispondente alla selezione.

Naviga per Categoria 1. A Zona 82



La categoria diete è inserita tra le categorie prodotto, dando come risultato un errore.

La categoria diete dovrebbe essere inserita o all'interno del blog, o come pagina nel menu di navigazione.

Schede prodotti



Sii il primo a recensire questo prodotto

Marchio: Molino Dallagiovanna
Categorie : Farine , Grano tenero (farina) , Offerte
 Tempi di preparazione prodotto : 11 giorni

Codice: 27916
DISPONIBILE

75,54 €
 Prezzo intero ~~95,62 €~~

Compra una sola volta
 Abbonati a questo prodotto

1 AGGIUNGI

Aggiungi alla lista desideri

Oltre 24.000 prodotti Reso facile
 Spedizioni rapide +134.000 clienti
 Siamo online da oltre 20 anni Pagamenti sicuri

Dettagli Domande Recensioni

Miscela Speciale per Pinsa Romana!

Miscela di farine specifiche per la pinsa romana, si tratta di una farina molto versatile ad alta idratazione ideale per alveolature importanti e croccantezza.

Qualità e convenienza!

MODALITÀ D'USO
 Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore.

INGREDIENTI
 Farina di GRANO tenero tipo "00", lievito naturale di farina di GRANO tenero tipo "0" in polvere, farina di TRITORDEUM, farina di Riso, farina di SOIA tostata, farina di malto, alfa-amilasi, agente di trattamento delle farine: acido L-ascorbico, farina di frumento maltato.

Le schede dei prodotti sono ben strutturate dal punto di vista tecnico, presentando però delle uniformità in termini di descrizione del prodotto, nella sezione "Dettagli".



Peso
5kg 25kg

AGGIUNGI

Aggiungi alla lista desideri

Oltre 24.000 prodotti Reso facile
 Spedizione entro max 24 ore +134.000 clienti
 Siamo online da oltre 20 anni Pagamenti sicuri

Dettagli Valori Nutrizionali Domande Recensioni (27)

Farina di Grano Tenero Tipo 0 Debole (biscotto): la farina perfetta per dolci più friabili!

La farina di grano tenero tipo 0 debole (biscotto) è una farina di frumento ideale per la preparazione di dolci più friabili. Grazie al suo basso contenuto di grassi, è la scelta ideale per chi vuole ottenere una consistenza morbida e una fragranza unica.

Questa farina è ottenuta lavorando con un innovativo mulino a cilindri una miscela di frumenti caratterizzata da un glutine poco tenace e molto estensibile. Il suffisso 00, 0, 2 viene attribuito in relazione al livello di raffinazione al quale il cereale viene sottoposto. La tipo 00 è la più raffinata, segue la zero e infine la due che viene ottenuta, a dispetto delle prime due, con macine in pietra naturale.

È perfetta per preparazioni come biscotti, torte, grissini e cialde. Inoltre, è molto indicata da miscolare con farine tenaci ad elevato W, per diminuire la forza e aumentare l'estensibilità delle stesse.

Caratteristiche tecniche:

- W: 150
- P / L: 0,65

Se stai cercando una farina di grano tenero di qualità superiore, la farina di grano tenero tipo 0 debole (biscotto) è una scelta eccellente. La sua consistenza morbida e la sua fragranza unica renderanno i tuoi dolci ancora più deliziosi. Acquista la farina di grano tenero tipo 0 debole (biscotto) sul nostro e-commerce e scopri la bontà dei tuoi dolci!

Ingredienti: Farina di grano tenero.

ANALISI DEL SITO WEB

Rivediamo dunque in sintesi i punti principali su cui lavorare per ottimizzare la Home Page ed il sito Web:



- Aggiunta voce "Blog" nel menu
- Miglioramento del logo e della grafica nella sezione Hero
- Uniformità delle immagini dei prodotti
- Semplicità delle categorie prodotto
- Ottimizzazione del pop-up della newsletter
- Rimozione categoria "Diete"

SEO SEMANTICA

Ottimizzazione on-page:

Ottimizzare elementi come i titoli delle pagine, le meta description, gli URL e l'uso dei tag di intestazione per rendere il tuo sito web più comprensibile ai motori di ricerca.

Per l'ottimizzazione on page tramite AnswerThePublic abbiamo riscontrato i seguenti problemi:

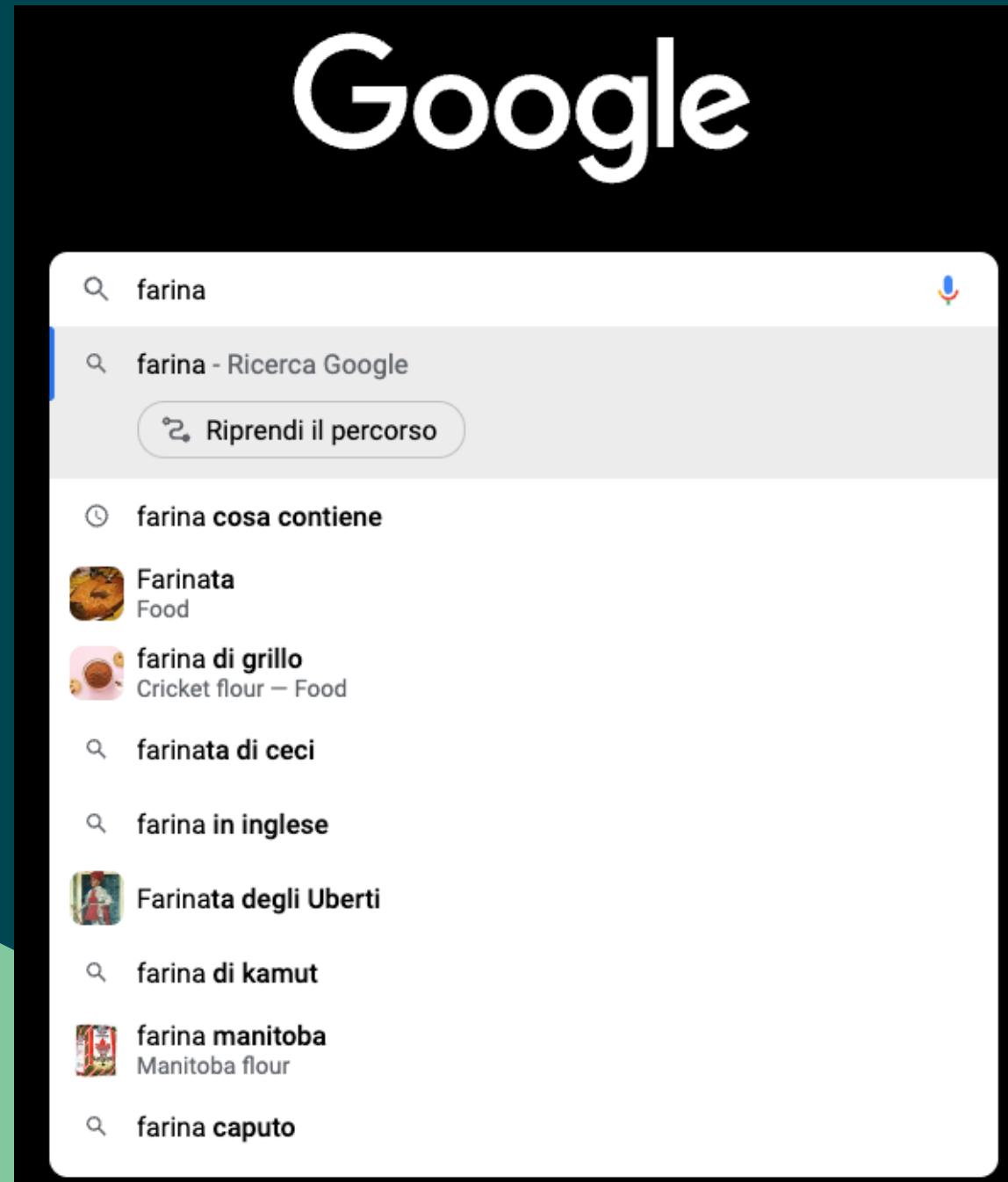


ERRORI SEO TROVATI

- 29 pagine contengono poche parole [Cos'è questo errore e come lo risolvo?](#)
- 1 pagina non hanno un heading H1 [Cos'è questo errore e come lo risolvo?](#)
- 29 pagine hanno un tag <title> troppo lungo [Cos'è questo errore e come lo risolvo?](#)
- 1 pagina hanno un tag <title> troppo corto [Cos'è questo errore e come lo risolvo?](#)
- 24 pagine hanno un URL non ottimizzato per la SEO [Cos'è questo errore e come lo risolvo?](#)

RICERCA KEYWORDS

Abbiamo completato un'analisi delle parole chiave per Tibiona al fine di migliorare la sua visibilità online e attrarre traffico di qualità. Ecco un riassunto di ciò che abbiamo fatto:

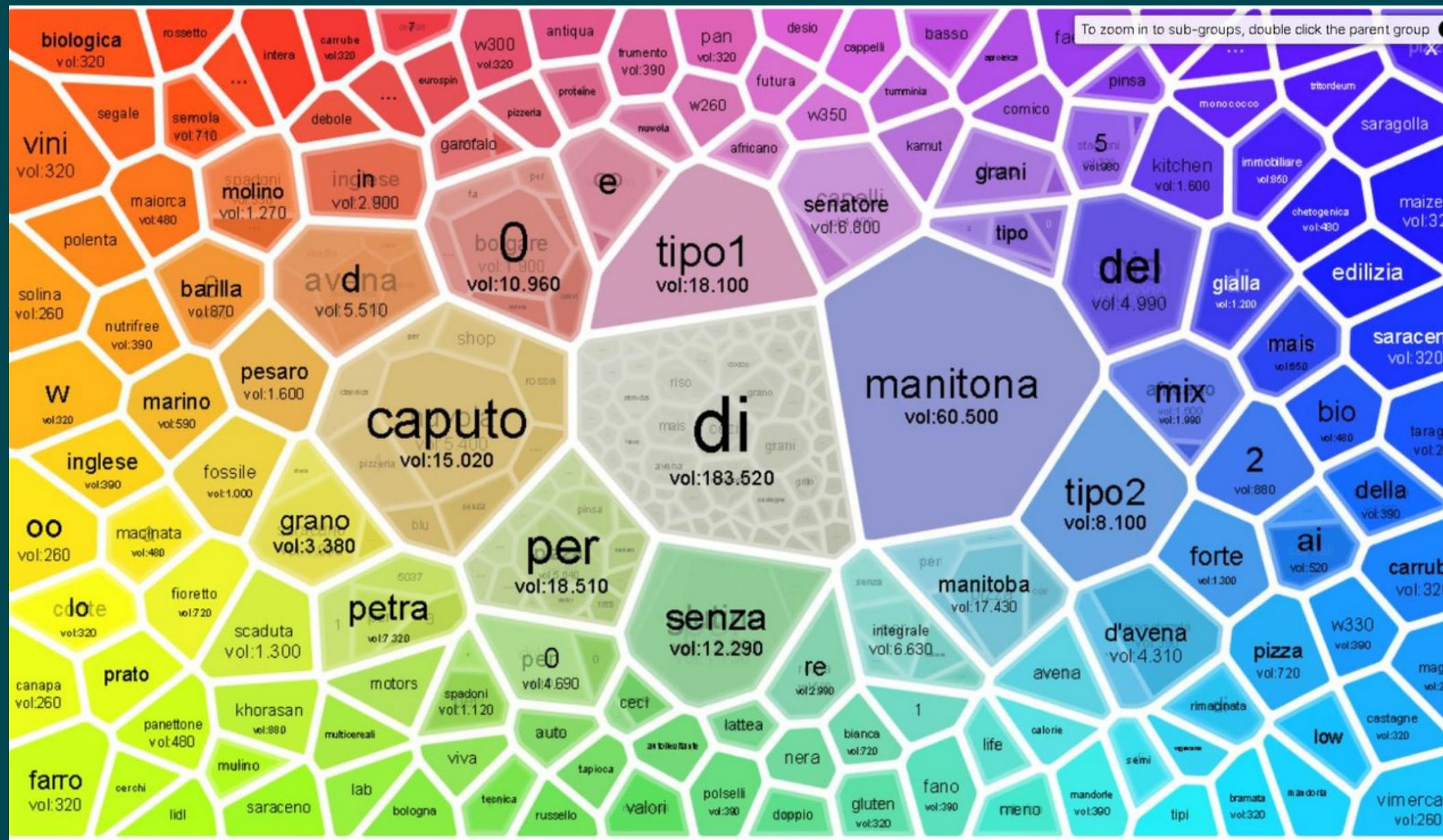


Selezione delle parole chiave principali:

Sulla base delle informazioni raccolte tramite l'**autocompilazione di Google** e **SEOzoom**, abbiamo selezionato un insieme di parole chiave principali rilevanti per **Tibiona**. Queste parole chiave sono state scelte considerando la loro rilevanza per l'azienda e il potenziale impatto sulla **visibilità online**.

RICERCA KEYWORDS

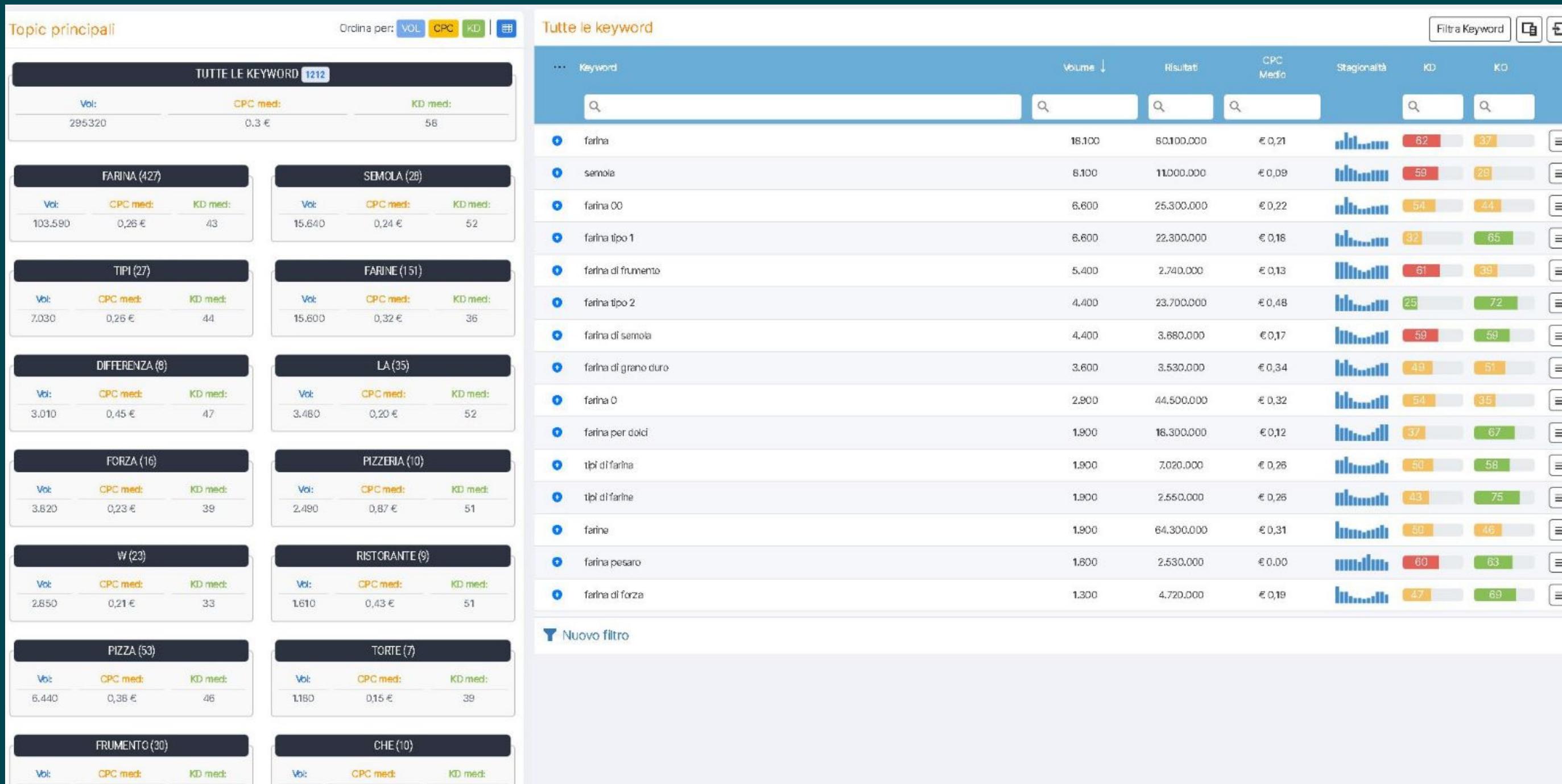
I RISULTATI



VOLUMI DI RICERCA DELLA PAROLE IN CORRELAZIONE CON LA KEYWORD FARINA

RICERCA KEYWORDS

I RISULTATI



VOLUMI DI RICERCA DELLE PAROLE IN CORRELAZIONE CON LA KEYWORD FARINA

CPC, STAGIONALITA' E KD

RICERCA KEYWORDS

I RISULTATI

Keyword * Contiene ⓘ * Non Contiene ⓘ

Inserisci i termini e premi Invio dopo ogni termine Inserisci i termini e premi Invio dopo ogni termine

Considera varianti ⓘ Contiene almeno uno dei termini ⓘ Mostra filtri ▾ Cerca

∞ Keyword Infinity ⓘ Informational Keyword ⓘ Transactional Keyword ⓘ Keyword Graph ⓘ Knowledge Search ⓘ

Gruppi		Keyword						
Keyword	Num. Key	Volume Totale	Intent	Feature	Vol.	Coneerenza	CPC Medio	Stagionalità
prezzo	± 783	10.720			480	0,47	€ 0,13	
vendita	± 758	4.240			480	1,00	€ 0,12	
comprare	± 290	1.520			320	0,50	€ 0,16	
acquistare	± 127	860			260	1,00	€ 0,26	
acquisto	± 135	650			210	0,95	€ 0,17	
costo	± 112	480			210	1,00	€ 0,19	
acquista	± 17	440			170	0,88	€ 0,28	
offerta	± 52	130			170	1,00	€ 0,09	
offerte	± 41	60			140	1,00	€ 0,21	
valore	± 15	40			140	0,97	€ 0,27	
discount	± 3	20			140	1,00	€ 0,43	
buono	± 2	10			110	0,89	€ 0,20	
sconto	± 2	10			110	0,73	€ 0,21	
					110	1,00	€ 0,26	
					90	0,99	€ 0,14	

KEYWORDS PRINCIPALI DELLA HOME PAGE DI TIBIONA

CPC, STAGIONALITA' E KD

RICERCA KEYWORDS

I RISULTATI



Come abbiamo visto in precedenza, tramite l'utilizzo di **AnswerThePublic** abbiamo potuto analizzare quali sono le **domande più frequenti** che le persone rivolgono ai motori di ricerca, con l'intento di creare dei **contenuti informativi sul Blog** che rispondano a tali quesiti, realizzando inoltre i **copy per le inserzioni** principalmente sui Social Media con l'obiettivo di creare engagement con il pubblico e creare un **legame con la community**.

RICERCA KEYWORDS

I RISULTATI

Ricerca domande (FAQ)

* La domanda contiene ⓘ X

* La domanda non contiene ⓘ

Inserisci i termini e premi invio dopo ogni termine

Risultati della ricerca

Domanda	Volume	Keyword
Che tipo di farina per la pizza?	1.727.310	1.547
Quanto lievito di birra per 500 grammi di farina?	1.688.360	1.331
Quanto lievito di birra per 1 kg di farina per pizza?	1.631.600	1.063
Quanto lievito di birra fresco per 500 gr di farina?	1.444.670	465
Quale farina per pizza 0 o 00?	1.393.410	520
Che tipo di farina si usa per la pasta fresca?	227.750	631
Qual è la migliore farina per fare il pane?	225.380	766
Quale farina per la pasta fatta in casa?	214.830	502
Quale farina senza glutine lievita meglio?	206.170	641
Quanta acqua ci vuole per un chilo di farina per pizza?	195.440	176
Quale farina per ravioli?	183.200	464
Che farina si usa per la pasta fatta in casa?	182.670	478
Dove posso trovare la farina di pistacchio?	180.520	398
Qual è la migliore farina per la pizza?	180.110	493
Quanti grammi di lievito di birra per un kg di farina?	173.160	125
Come si fa a non far staccare la farina dalle scaloppine?	170.910	298
Quanto lievito di birra per 1 kg di farina per fare il pane?	168.630	430

Volume Ricerca 1.727.310 **Keyword domanda** 1.548 **KD Media ⓘ** 48 **KO Media ⓘ** 74 **CPC Medio** 0.17 **Concordanza: 0.28**

Keyword in cui compare la domanda selezionata

...	Keyword	Volume	Stagionalità	Intent	Feature	CPC Medio	KD	KO	
1.	pizza	1.220.000				€ 0,33	69	25	
2.	petra	60.500				€ 0,42	64	29	
3.	impasto pizza	49.500				€ 0,32	68	65	
4.	pizza fatta in casa	40.500				€ 0,29	68	50	
5.	acque e farina	18.100				€ 0,34	41	78	
6.	ricetta pizza	18.100				€ 0,37	69	70	
7.	pizza ricetta	12.100				€ 0,26	70	64	
8.	Impasto pizza napoletana	9.900				€ 0,31	57	72	
9.	Impasto per pizza	9.900				€ 0,29	68	59	
10.	Impasto pizza biondi	8.100				€ 0,60	51	66	
11.	Impastare pizza biondy	8.100				€ 1,23	59	71	
12.	pasta per pizza	8.100				€ 0,23	70	63	
13.	Impasto pizza biondy	8.100				€ 1,23	63	65	
14.	farina petra	5.400				€ 0,18	44	64	
15.	pizza bimby	5.400				€ 0,00	69	60	
16.	nhsa romana ricette	4.400				€ 0,38	54	72	

Nuovo filtro

Grazie a questi grafici è già possibile capire quali siano le domande più frequenti da parte degli utenti e quali sono i punti più caldi dove andare ad intercettare il pubblico.

Questo tipo di ricerca appena eseguita ci sarà molto utile per andare a identificare meglio il pubblico inerente alla domanda latente e le loro intenzioni mentre saranno le ricerche precedenti, ossia quelle eseguite su Google e tramite seozoom ad andare a soddisfare la domanda diretta.

Strategia

Social Media come Canali di Distribuzione



- "Facebook, TikTok, Instagram: Sfruttare la potenza dei social media"
- Discussione sulle strategie per utilizzare efficacemente queste piattaforme.

Ad Library

Competitors

Attiva Data di inizio della pubblicazione: 13 mag 2023

Piattaforme

ID: 595668832336278

Vedi dettagli dell'inserzione

Proba Punto Dolce srl
Sponsorizzato

Non aspettate a prenotare SUBITO il Vostro posto, è un appuntamento da non perdere ASSOLUTAMENTE!

In collaborazione con Petra Lafarina Mulino Quaglia distribuita nelle province di Genova, Savona e Imperia da Proba Punto Dolce srl - www.proba.it presso il laboratorio dimostrativo del nostro partner TECN...

PANE, DOLCI E PIZZA con gestioni innovative, alla scoperta del Lievito Madre Liquido

Martedì 30 Maggio 8 PANNE, DOLCI E PIZZA alla scoperta del Lievito Madre Liquido

PANE FESTIVO
PANE DI SEMOLINA 90%
BISCOTTATI
MARTEDÌ
PIZZA CLASSICA
PIZZA ALLA ROMANA

Invia messaggio...

WWW.TECNOCLINICSRL.IT
 PANE DOLCI PIZZA
30 Maggio 2023

Book Now

Meta Libreria inserzioni Report della Libreria inserzioni API Ad Library

Italia Tutte le inserzioni farine Ricerche salvate Filtri Salvata

Lancio nel mese di maggio 2023

Molino Parri
Sponsorizzato

Ad ogni preparazione la sua farina, scopri il nostro assortimento! Effettuiamo forniture per privati, panifici, pasticcerie e forni.

Tutte le farine prodotte sono senza additivi e certificate, a tutela della salute del consumatore

Visita il nostro Shop Online e acquista in tutta sicurezza

Farina tipo "0" Bio

MOLINOPARRI.CO confezione da kg 1 € 1.82 Learn More

Farina tipo "0" Grano Toscano 100%

MOLINOPARRI.CO confezione da kg 1 € 1.56 Learn More

Le Farine Magiche
Sponsorizzato

Immagina un fritto di pesce con una panatura delicata e saporita, o una cotoletta perfettamente croccante e dorata. Apri gli occhi con il ricettario della Frittura Perfetta ti consiglieremo ricette sia classiche che innovative, la farina più adeguata e il metodo di cottura migliore a seconda di quello che hai in casa!

Vedi dettagli dell'inserzione

Le Farine Magiche
Sponsorizzato

Sempre di fretta? Non avete il tempo di preparare i vostri piatti preferiti? Anche noi ne sappiamo qualcosa. E infatti arrivano le nostre ricette in 10 minuti: gustose e... velocissime! Resta sui nostri canali e scopri in anteprima il ricettario sul sito https://bit.ly/LFM_RicettarioDieciMinuti

Ricette in 10

Sempre di fretta? Ricette in 10 minuti!

Strategia SMM

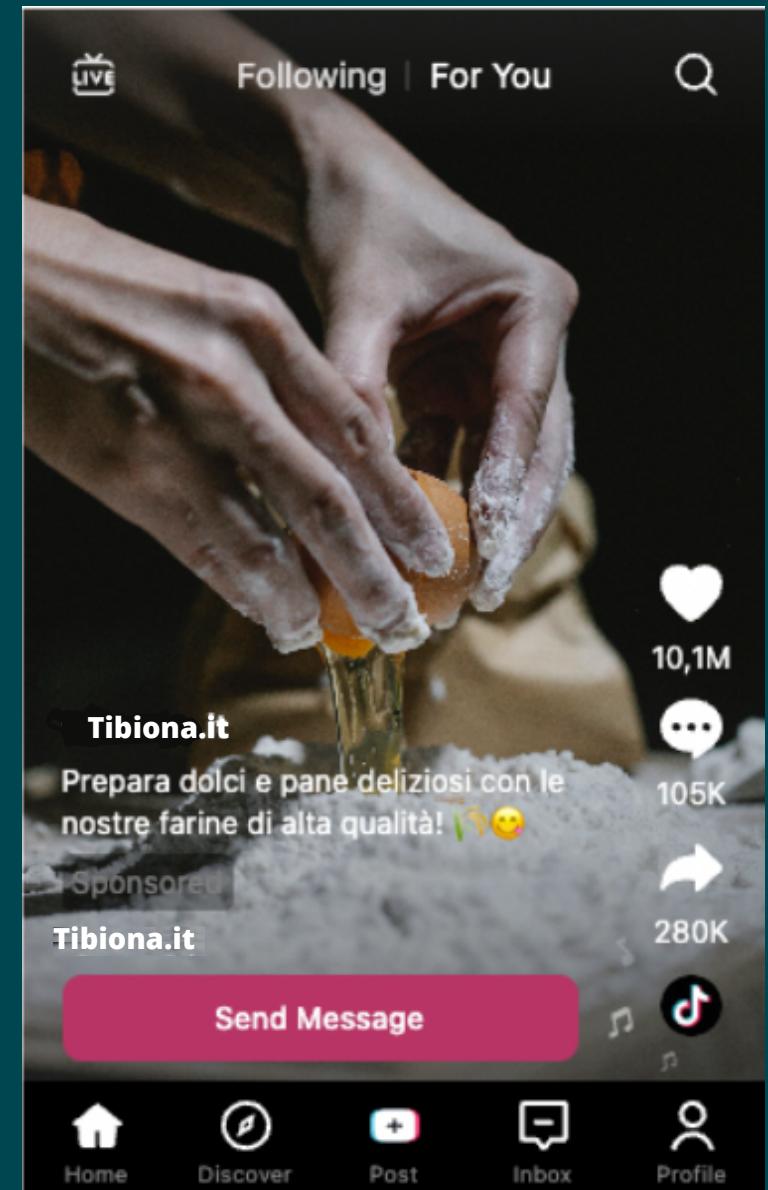
In base alle nostre analisi di mercato e al pubblico di riferimento, consigliamo di utilizzare Facebook, Instagram e Tik Tok come principali piattaforme di social media per pubblicizzare i prodotti di Tibiona.it.

- **Facebook:** Utilizzare Facebook per **aumentare la visibilità e l'awareness del brand**. Sfruttare gli strumenti di targeting per raggiungere un pubblico ampio e diversificato, in particolare tra gli utenti di età compresa tra i 25 e i 54 anni.
- **Instagram:** Sfruttare Instagram per **mostrare i prodotti in modo accattivante**, specialmente tra un pubblico più giovane, tra gli utenti di età compresa tra i 18 e i 34 anni. Utilizzare le funzionalità creative come le storie, i video IGTV e i Reels per promuovere i prodotti in modo originale.
- **TikTok:** Approfittare della popolarità di TikTok, soprattutto tra i giovani. **Creare video brevi e coinvolgenti** utilizzando la funzione Reels per attirare l'attenzione del pubblico target e **aumentare l'interesse** per i prodotti.

L'utilizzo di queste piattaforme social media ci permetterà di raggiungere il pubblico di riferimento in modo efficace, **aumentare la visibilità del brand** e creare contenuti creativi e coinvolgenti che attireranno l'attenzione del nostro target, generando un interesse crescente per i prodotti di Tibiona. Inoltre, queste piattaforme offrono una vasta gamma di strumenti di targeting basati sugli interessi e sui comportamenti online del pubblico.

Strategia SMM

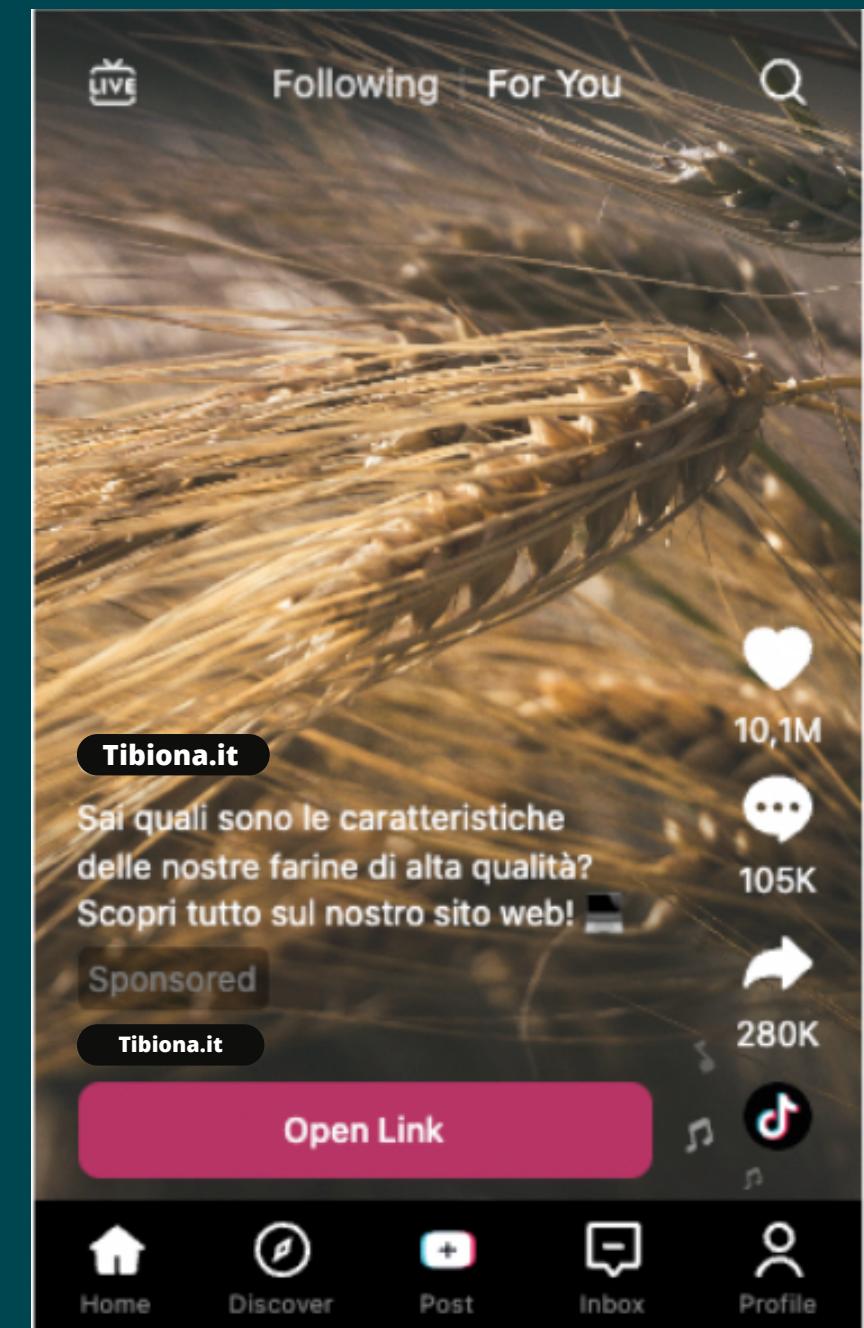
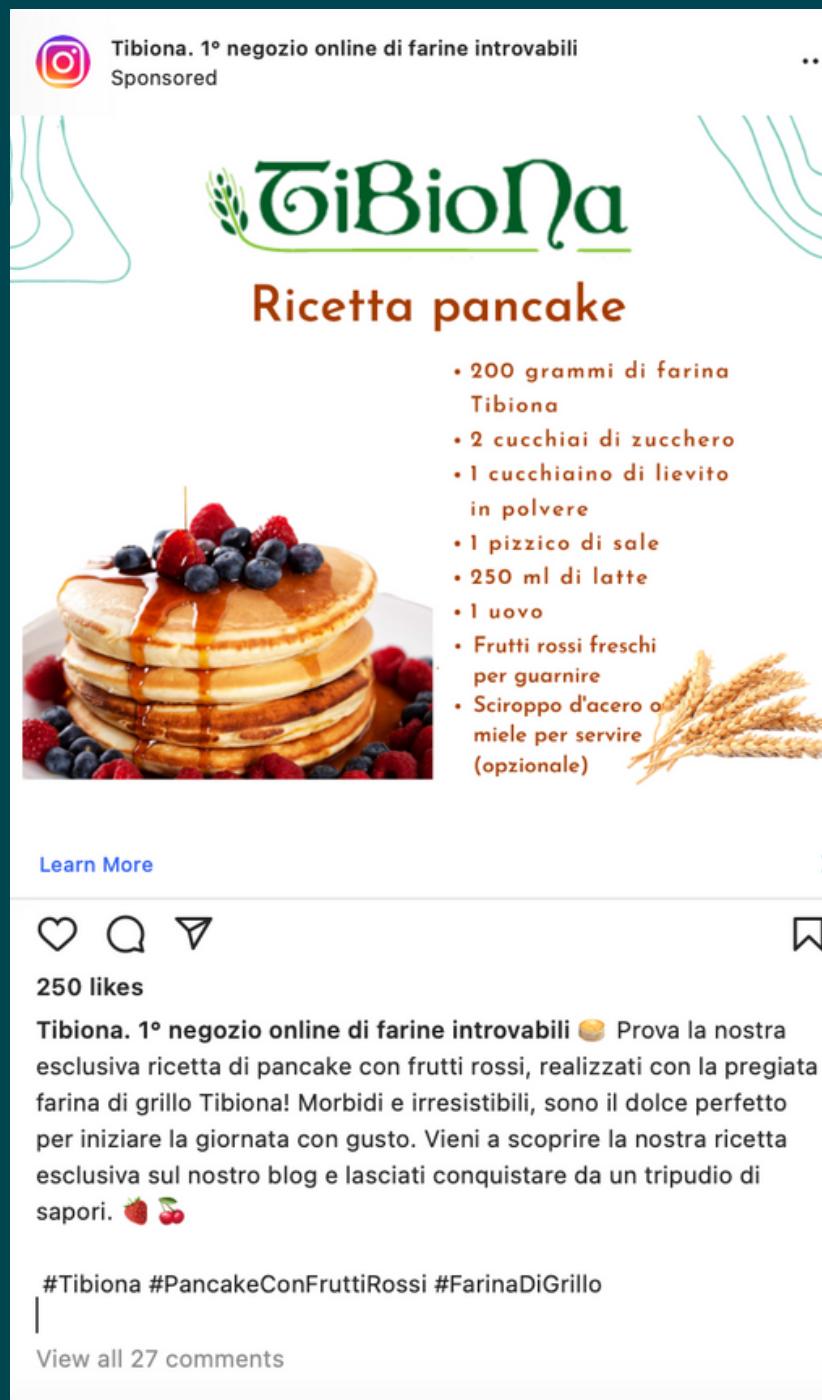
Fase - Awareness



Mostrare un breve video della preparazione di un dolce o di un pane utilizzando le farine.

Strategia SMM

Fase - Attraction



Mostrare un breve video delle caratteristiche delle farine.

Strategia SEA

Dopo aver analizzato i dati di **SimilarWeb**, abbiamo identificato il nostro pubblico target composto principalmente da donne e uomini di età compresa tra i **25 e 54 anni** con interessi comuni nella tecnologia, alimentazione e benessere.

Per catturare l' attenzione di questo pubblico, abbiamo deciso di **creare due campagne** pubblicitarie distinte. La prima campagna sarà di tipo **Brand Awareness**, con l' obiettivo di far conoscere il nostro marchio e attirare l'interesse delle persone. Per raggiungere questo obiettivo, creeremo due gruppi di annunci diversi, uno incentrato sui benefici del nostro prodotto e l' altro sulla missione e la visione dell' azienda.

Successivamente, procederemo con la **creazione di un' altra campagna pubblicitaria**, suddivisa in due gruppi di annunci distinti: uno rivolto alle **donne** e l' altro agli **uomini**, per massimizzare l'impatto e la rilevanza degli annunci sul nostro pubblico target.

Nelle prossime slide, illustreremo nel dettaglio come impostare queste due campagne pubblicitarie e come raggiungere al meglio il nostro pubblico di riferimento.



Strategia SEA

Fase - Awareness

Vediamo insieme alcuni esempi di copy per la prima campagna:

Gruppo 1 - Benefici del prodotto

Ad · Tibiona.it

Scopri i benefici della nostra farina di qualità!

La nostra farina di qualità è la scelta perfetta per garantire risultati impeccabili in cucina. Approfitta della nostra offerta e ordina online oggi stesso!

Gruppo 2 - Missione e visione dell'azienda

Ad · Tibiona.it

Scopri la nostra storia e la nostra passione per la farina di qualità!

Siamo un'azienda che crede nella qualità, nella sostenibilità e nella tradizione artigianale. Scopri di più sulla nostra passione per la farina di qualità e ordina online oggi stesso!

Strategia SEA

Fase - Attraction

Vediamo insieme alcuni esempi di copy per la seconda campagna:

Gruppo 1 - Pubblico maschile

Ad · Tibiona.it

Farina Proteica di Alta Qualità - Cerca Ora!

La nostra Farina Proteica è l'ideale per la tua dieta ricca di proteine.

Scopri la nostra gamma di farine proteiche di alta qualità e migliora la tua alimentazione. Spedizione veloce in tutta Italia. Cerca ora!

Gruppo 2 - Pubblico femminile

Ad · Tibiona.it

Farina di qualità per donne attente alla salute e al benessere!

La nostra farina di qualità è perfetta per preparare piatti sani e gustosi.

Scopri di più sulla nostra selezione di farine e ordina online oggi stesso!

Ad · Tibiona.it

Farina di grillo: un'alternativa sostenibile e gustosa per la tua cucina

Vuoi preparare piatti sani e nutrienti senza rinunciare al gusto? Prova la nostra farina di grillo di alta qualità, ricca di proteine e con un basso impatto ambientale. Scopri i nostri prodotti e lasciati conquistare dalla sostenibilità!

Strategia Fase - Content Marketing



"Mangiare vegano è noioso"



Quando ti dicono che la carne
vegetale ha lo stesso sapore di
quella "vera", ma rispetta gli animali
e l'ambiente



BELLAAAAA



ONNIVORI

VEGANI

ASTEMI

Sitografia:

- **SEOzoom**
- **AnswerThePublic**
- **Google Trends**
- **SimilarWeb**
- **Ad Library**
- **Mediamodifier**
- **Canva**

Grazie !

