

A close-up, slightly blurred photograph of a loaf of bread with a golden-brown crust, showing some texture and a small tear in the top left corner.

ATTIVITÀ DI CAMPAGNE ONLINE

# Cerere Srl

---

Farine di alta qualità

# RACCOLTA DATI

## AD LIBRARY FB

Attiva  
Data di inizio della pubblicazione: 26 apr 2023  
Piattaforme   
ID: 1999033003773150

Vedi dettagli dell'inserzione

**TiFaBene Bio**  
Sponsorizzato

Noi di Tifabenebio lavoriamo da anni per offrire alta pasticceria biologica con ricette senza farina di grano, senza lievito e senza latte. In linea con esigenze alimentari in continua evoluzione abbiamo curato, nel tempo, ogni ricetta per cercare di preparare frollini senza ingredienti superflui, ma lasciando intatta la squisitezza della pasticceria da Tè. L'intuizione dei nostri pasticceri è stata preferire la farina di avena e di riso rispetto a quella di grano e sostituire il classico burro di origine animale...

TIFABENE BIO  
TiFaBene Bio  
Biscotti realizzati con farine integrali biologiche di alta qualità e pasticceria artigianale Senza Glutine.

Attiva  
Data di inizio della pubblicazione: 24 apr 2023  
Piattaforme   
ID: 1140848923982402

Vedi dettagli dell'inserzione

**La Pinseria - Messina**  
Sponsorizzato

"Non conta la quantità, ma la qualità.  
Non quanti siete, ma chi siete.  
Non numeri ma efficienza,  
non fretta ma costanza.  
Non idea ma visione.  
Non solo oggi ma anche domani".  
(cit. Daniele D'Amico)..."

La Pinseria - Messina  
SERVIZIO A DOMICILIO GRATUITO Cell. 333.6599577 / Tel. 090.2934609 LA PINSA: Un delicato impasto, con farine biologiche...

Chiama ora

Attiva  
Data di inizio della pubblicazione: 19 apr 2023  
Piattaforme   
ID: 217815770871338

Inserzioni che usano questa creatività e questo testo: 2

Vedi dettagli dell'inserzione

**Baule Volante**  
Sponsorizzato

Sono arrivate sullo scaffale due nuove farine speciali: il Semolato di grano duro per semolino e il Semolino di riso, entrambe farine biologiche e di provenienza italiana.

Il Semolato di grano duro per semolino è ottenuto dalla macinazione e setacciatura del grano. Una farina perfetta per preparare gnocchi, minestre, budini e dolci. ...

**Unsacco**  
Sponsorizzato

Il pane per la tua tavola è Bio Ordinalo in un click e ricevilo a casa tua. Scegli i Grani Antichi per la tua alimentazione.

UNSAACCO.IT  
UNSAACCO | Pane ai Grani Antichi

Order Now

**Mulino Val d'Orcia**  
Sponsorizzato

Prima di essere mugnai siamo agricoltori ed è questo che fa la differenza perchè curiamo l'intero ciclo dei grani antichi che coltiviamo in Val d'Orcia. Scopri tutte le nostre farine biologiche macinate a pietra!

MULINOVALDORCIA  
Farina di Grano Tenero Verna... Grani Antichi Biologici Macin...

Shop Now

MULINOVALDORCIA  
Farina di Grano Tenero Verna... Grani Antichi Biologici Macin...

Shop Now

Grani Antichi Biologici ...

Grani Antichi Biologici ...

Grani

**NaturaSi Cocquio Trevisago - Mangio Bio**  
Sponsorizzato

Siamo entusiasti di presentarvi il nostro banco PANE E PASTICCERIA! Sicuramente uno dei reparti di cui siamo più orgogliosi, vantiamo prodotti introvabili altrove e di primissima qualità. 😊

Il pane ci viene consegnato quotidianamente da panifici che utilizzano solo farine macinate a pietra, grani selezionati e lieviti madre. 😊

Potete scegliere tra pane bianco, semintegrale e integrale con semi, anche senza glutine se siete intolleranti! Tra i vari tipi di pane troverete panini focacce, pane con grani antichi Turanicum, Senator Cappelli e Russell, lisci, alla curcuma, integrali con semi di papavero e molti altri! 😊

Anche il banco di pasticceria è ricco di prelibatezze interamente biologiche, dalle torte alle mandorle o alle carote, le brioches, vegane e non, e i nostri prodotti di pasticceria secca! 😊

Venite a trovarci e lasciatevi conquistare dai sapori autentici e dalla qualità dei nostri prodotti! Vi aspettiamo! ❤️

Per info: 0332 744007  
Via G. Verdi, 35, 21034 Cocquio-Trevisago VA

#naturasi #cocquiotrevisago #bancodelpane

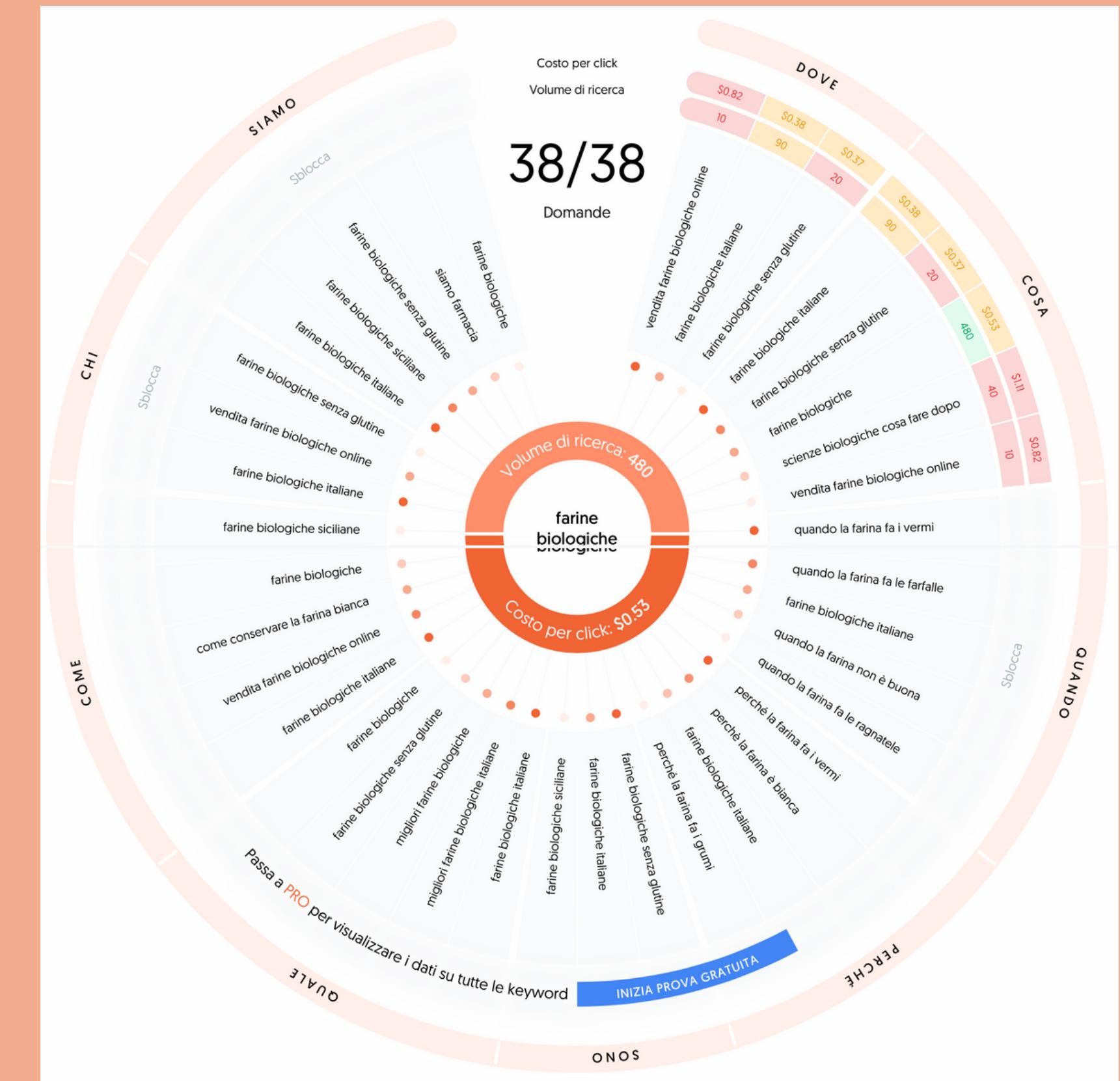
# RACCOLTA DATI

## ANSWER THE PUBLIC

# **Farine biologiche italiane**

## **Vendita farine biologiche online**

### **Farine biologiche senza glutine**



# RACCOLTA DATI

## GOOGLE TRENDS

farina

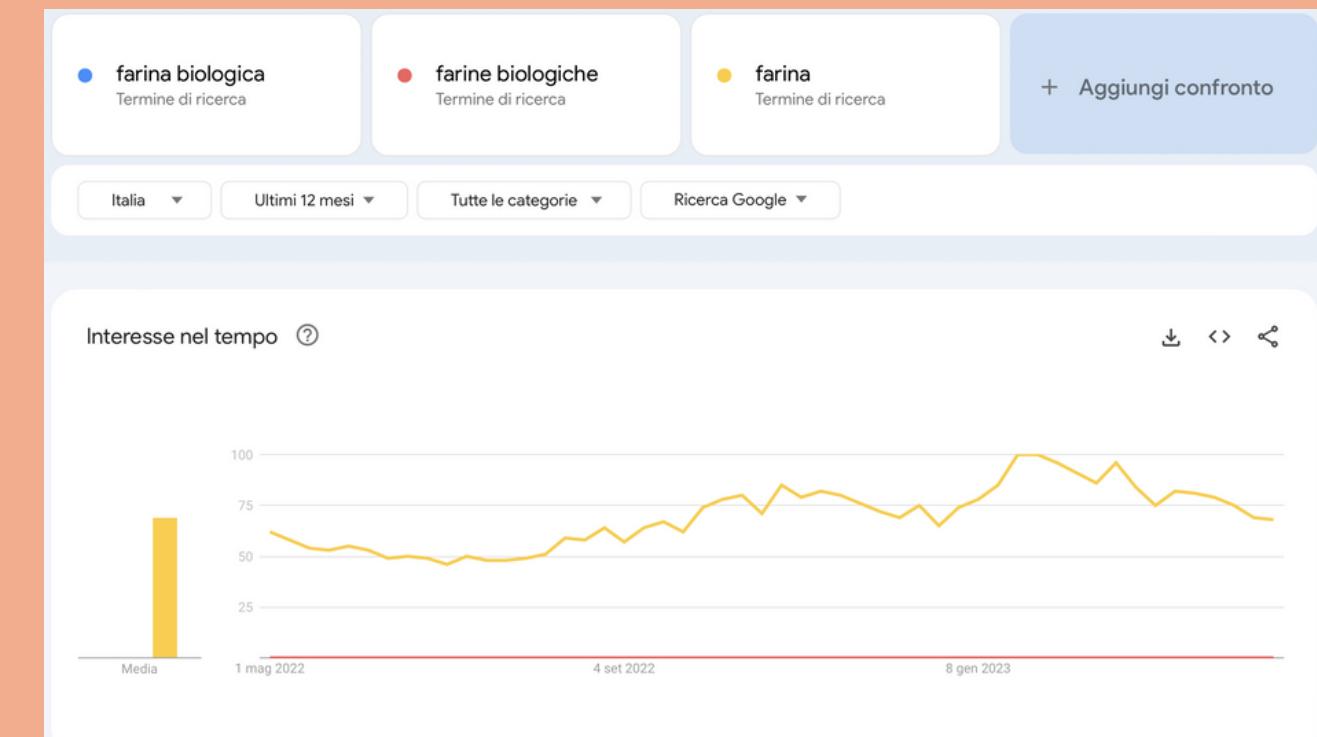
Interesse per regione

Regione

Query associate

In aumento

1 alberto farina pizzeria	Impennata
2 polenta di farina di castagne cruciverba	Impennata
3 farina di grillo prezzo	Impennata
4 farina proteica insetti	Impennata
5 fornisce la farina per i pizzoccheri	Impennata



Query associate

In aumento

11 farina insetti	+600%
12 cristiana farina	+350%
13 acqua e farina benevento	+150%
14 insetti della farina	+140%
15 nuvole di farina	+90%

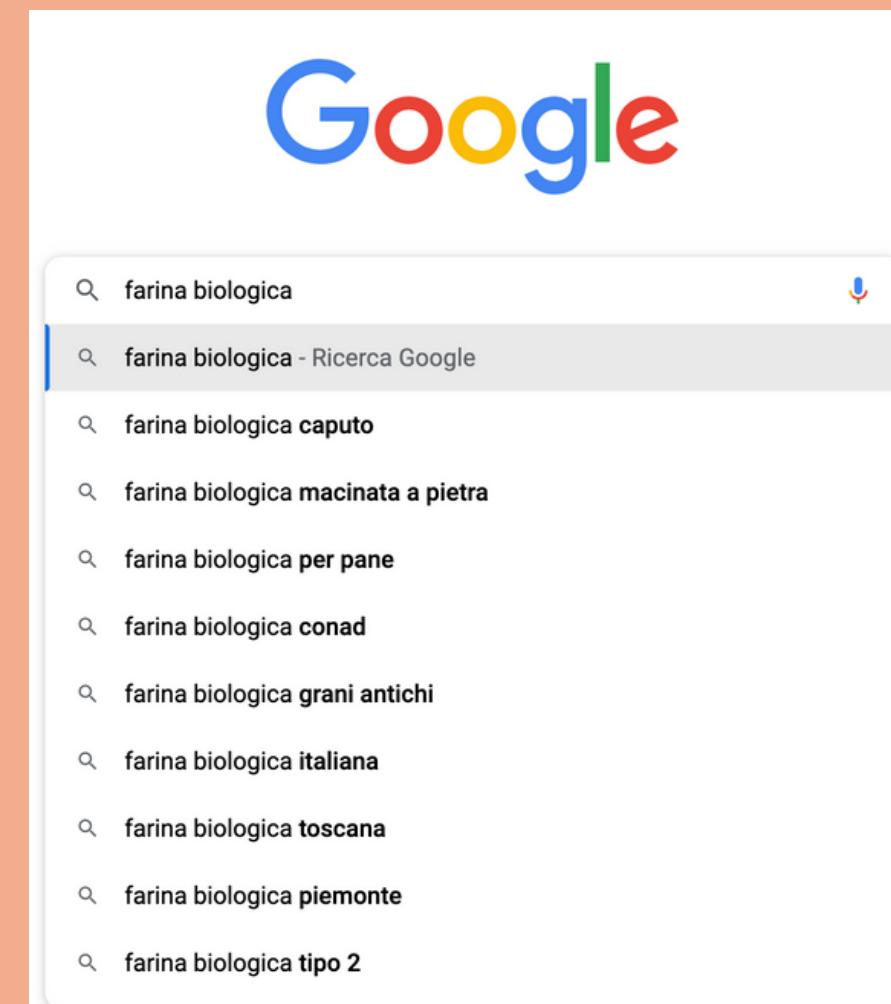
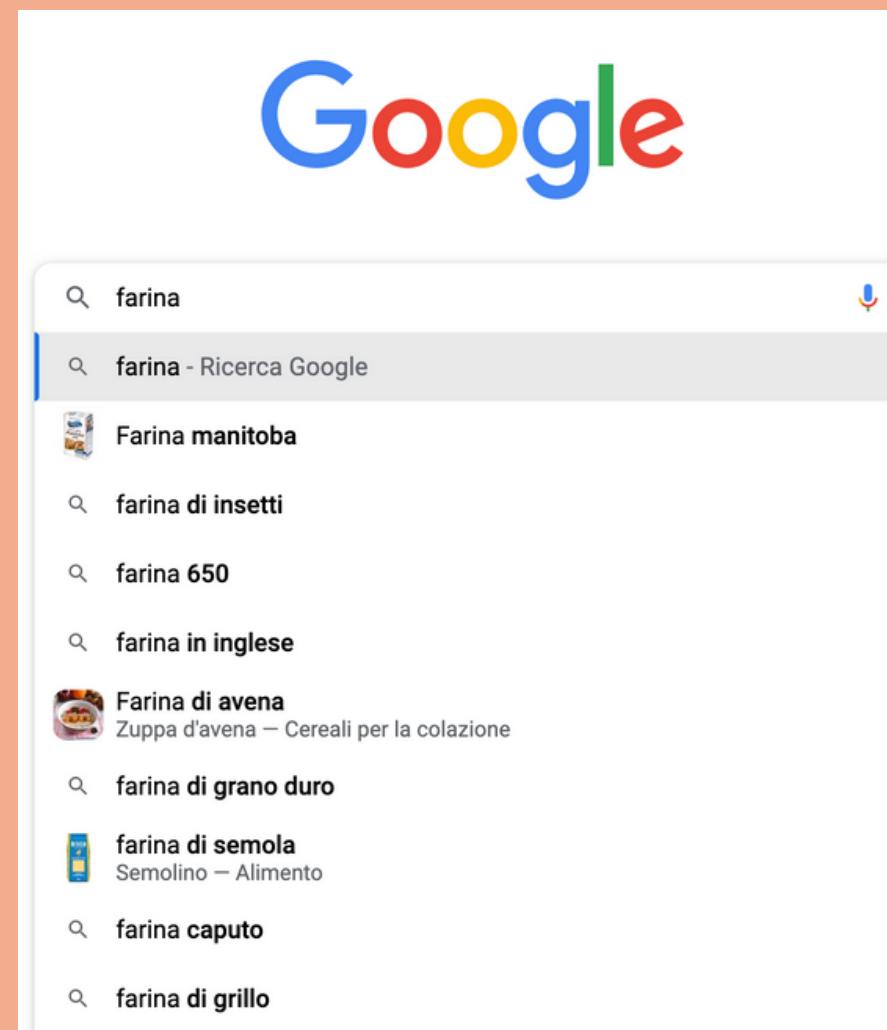
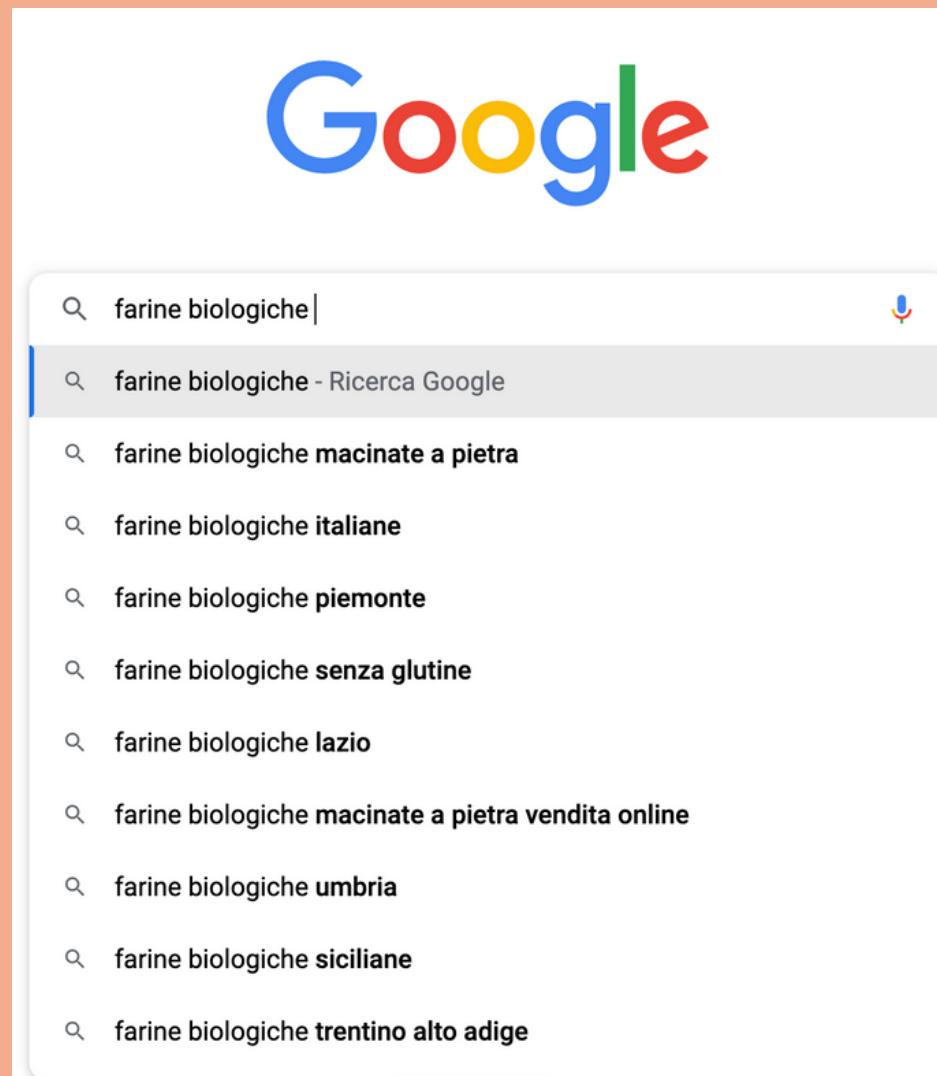
Query associate

In aumento

6 farina di grillo	+4.650%
7 una farina alimentare come la tapioca	+3.750%
8 farina di grilli	+2.300%
9 farina di insetti	+2.000%
10 farina di grillo etichetta	+1.600%

# RACCOLTA DATI

## QUERY GOOGLE



# *CAMPAGNE*



AWARENESS

conoscenza del brand



ATTRACTION

attivare l'attenzione utenti - Lead Magnet



CONVERSION

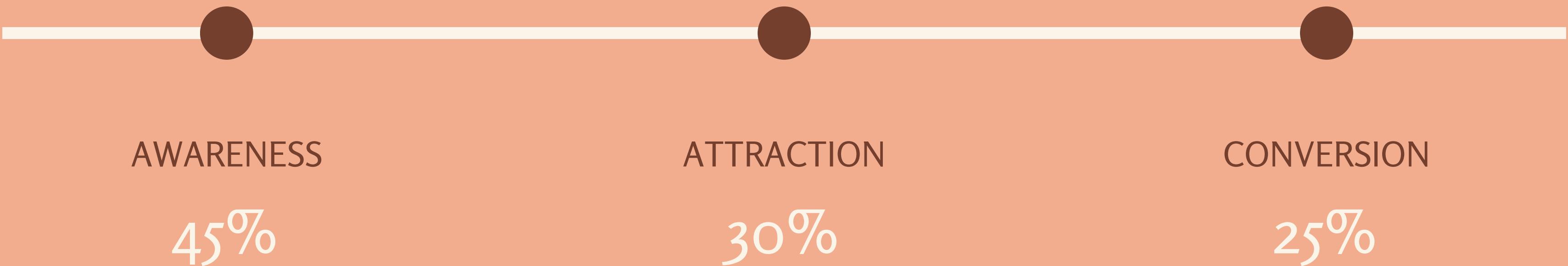
Spingere gli utenti all'acquisto

# BUDGET 100 €

INIZIALMENTE IL BUDGET VERRÀ DEDICATO INTERAMENTE ALLA FASE DI AWARENESS, IN QUANTO VOGLIAMO ATTIRARE PIÙ UTENTI POSSIBILI E FAR CONOSCERE IL NOSTRO BRAND, SUCCESSIVAMENTE DEDICHEREMO UN 60% ALLA CAMPAGNA ATTRACTION E IL RESTANTE ALLA PRIMA FASE, DOPODICHE' VALUTEREMO LA SITUAZIONE CERCANDO DI EQUILIBRARE LA SUDDIVISIONE DEL BUDGET MA RIMANENDO CON FOCUS SULLA PRIMA FASE.

# BUDGET

OBIETTIVO: OTTIMIZZARE IL BUDGET E MASSIMIZZARE L'INCREMENTALITÀ DEGLI UTENTI



# TARGET



## AWARENESS

Persone interessate alla cucina che seguono pagine incentrate sulla panificazione  
Influencer in tema food e alimentazione  
Aziende come panifici, pizzerie, ristoranti  
Età compresa tra i 25 e i 60 anni



## ATTRACTION

Coloro che hanno interagito con le nostre pagine social oppure che hanno mostrato interesse a prodotti simili ai nostri ma di altre aziende



## CONVERSION

Persone che sono pronte a comprare , che hanno visitato il nostro sito web e che si sono interessati ai nostri prodotti



Cereris.com  
Sponsored

🍀 Vivi in modo sostenibile 🍀

🌾 La nostra farina biologica viene delicatamente trasformata e macinata con materie prime locali seguendo la lavorazione tradizionale.

- 
- 

Il nostro obiettivo è rispettare l'ambiente ma al contempo offrirvi il meglio, grazie alle nostre farine biologiche.

Sei interessato e vuoi scoprire di più? Seguici per entrare in un mondo migliore e fare la differenza.



CERERIS.COM

Non perdere l'occasione di scoprire di più, clicca il CTA!

LEARN MORE

25

8 Comments



Cereris.com  
Sponsored

? Qual è la differenza tra farine industriali e quelle prodotte tradizionalmente ?

Farine industriali ✗

- 👎 prodotto in grandi quantità
- 👎 uso di macchinari inquinanti
- 👎 additivi chimici

Farine prodotte tradizionalmente ✓

- 👍 prodotta in quantità minori
- 👍 uso di vecchi mulini
- 👍 processi di lavoro tradizionali e manuali
- 👍 NO additivi chimici

Fai la scelta giusta! Concentrati sulla qualità e non sulla quantità per migliorare il pianeta, la tua salute e sostenere le piccole attività.



CERERIS.COM

Non sei convinto? Compila il form per ricevere un campione gratuito. Ti daremo la nostra parola|

Get Offer

25

8 Comments

Like

Comment

Share



Cereris.com  
Sponsored

Che ne direste di una deliziosa torta di farro, carote, noci e miele? 🥕🐝



La nostra farina di farro 1050 è un ottimo alleato per dare sfoggio alle vostre migliori creazioni 🤝

Fidatevi che rimarranno tutti a bocca aperta....ah no...a bocca piena 😊!

! La farina di farro è un tipo di farina forte che segna con il suo gusto tipico di nocciole e l'elevata quota di cereali. ricco di minerali, fibre e vitamine e quindi una farina nutriente per un impasto forte.

ℹ Taggaci nei tuoi post dopo aver creato la torta Cereris e riceverai il 5% di sconto sui nostri prodotti.



CERERIS.COM

Non perdere l'occasione e acquista ora!

Shop Now

25

8 Comments

Like

Comment

Share