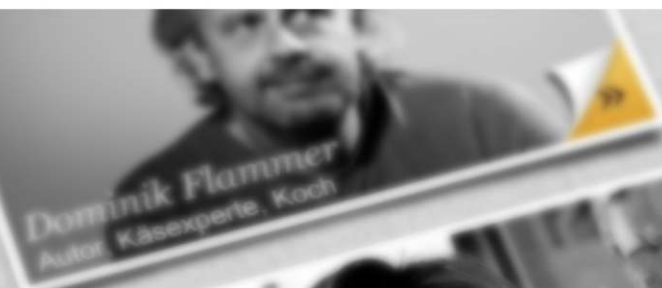


Migros Sélection „Streitfragen“

MIGROS

Sélection



Swiss EFFIE Award 2014

Migros Sélection - „Streitfragen“

Sélection Produkte sind bekannt für ihre hohe Qualität – werden aber meist nur für besondere Anlässe gekauft. Unter dem Motto «Über die Zubereitung lässt sich streiten – aber nicht über die Qualität» soll Sélection auch im Alltag relevant werden.

Inhaltsverzeichnis

Case Film – „Migros Sélection“

TV-Spots – „Irland“ und „Italia“ („France“ nicht angehängt)

Print – „Zubereitungsfragen“

Print – „Aktionsanzeigen“

Print – „Beilagenheft“

Microsite – „Sélection“

Online Banner – „Sélection“

POP – „Sélection“

Publireportage in Saisonküche – „Mamma mia“

Print „Zubereitungsfragen“

in SI Style, LeMenu, Vinum, EtCetera, Schöner Wohnen, Landleibe etc., ab Oktober 2012, Schweiz



Womit lässt sich Rauchlachs kombinieren?

QR-Code

Expertenmeinungen hören und mitdiskutieren auf www.selection.migros.ch

MIGROS Sélection

Über die Zubereitung lässt sich streiten, aber nicht über die Qualität.

MIGROS
Ein M besser.



Wie kocht man perfekte Pasta?

QR-Code

Expertenmeinungen hören und mitdiskutieren auf www.selection.migros.ch

MIGROS Sélection

Über die Zubereitung lässt sich streiten, aber nicht über die Qualität.

MIGROS
Ein M besser.



Zu was kann man erstklassigen Aceto verwenden?

QR-Code

Expertenmeinungen hören und mitdiskutieren auf www.selection.migros.ch

MIGROS Sélection

Über die Zubereitung lässt sich streiten, aber nicht über die Qualität.

MIGROS
Ein M besser.



Soll man Fleisch vor oder nach dem Braten würzen?

QR-Code

Expertenmeinungen hören und mitdiskutieren auf www.selection.migros.ch

MIGROS Sélection

Über die Zubereitung lässt sich streiten, aber nicht über die Qualität.

MIGROS
Ein M besser.

Print „Aktionsanzeigen“

in Migros Magazin, Oktober 2012, Schweiz

20fach Cumulus Aktion

JETZT NEU.

ANGEBOTE GELTEN NUR VOM 20.11. BIS 3.12.2012, SOLANGE VORRAT

CUMULUS
PUNKTE
20x

MIGROS Sélection



NEU

2.90

Sélection Croissant pur beurre Frischback gekühlt Dieser Gipfel ist herrlich voluminös und hat einen butterigen, leicht süsslichen Geschmack. Ein echtes französisches Croissant mit hohem Butteranteil. 2 Stk, 140 g

NEU

8.60

Sélection Schokoladenkuchen Das Schokoladenbrot mit Mandeln hat einen feuchten Kern und schmeckt dank 27% Schokoladenanteil herrlich intensiv. Bestreut mit Puderzucker und karamellisierten Kakaostückchen. 420 g



NEU

4.20

Sélection Linzertorte Das leckere Mörbeteiggebäck mit der besonderen Gewürznote wird nach Originalrezept mit einer feinen Mischung aus Johannis- und Himbeerkonfüre vollendet. 205 g

NEU

6.90

Sélection Rosenkuchen Das herrliche Hefengebäck mit Nussfüllung und Mandeldekor ist eine wahre Gaumenfreude. Und die wunderschöne Optik der Rosen begeistert das Auge. 500 g



NEU

16.00

Sélection Kirschtorte Die Kirschtorte wird nach dem uralten Zuger Rezept sorgfältig zubereitet für Sie. Natürlich nur mit den besten Zutaten und 17% feinstem Kirsch. 500 g

NEU

16.00

Sélection Tourte Truffes Die Truffes-Torte gilt als Königsdelizie und ist neu für Sie in der hervorragenden Qualität von Sélection erhältlich. 600 g

MIGROS
Ein M besser.

20% Günstiger Aktion

20% GÜNSTIGER.

AUF DAS GESAMTE SÉLECTION-SORTIMENT**.
ANGEBOTE GELTEN NUR VOM 4.12. BIS 17.12.2012, SOLANGE VORRAT

MIGROS Sélection



14.00

statt 17.50

Sélection Aceto Balsamico 250 ml



5.50

statt 6.90

Sélection PURE Vanilla Bourbon Comoros* 450 ml



4.70

statt 5.90

Sélection Brie de meaux* 200 g



7.90

statt 9.90

Sélection Kräftige Lachs Zucht aus Neuseeland* 100 g



7.00

statt 8.80

Sélection Irish Beef Entrecôte* per 100 g



MIGROS
Ein M besser.

* Erhältlich in grösseren Migros-Filialen
** exkl. Geschenkörbe

zum Migros Magazin, Dezember 2012, Schweiz

Über die Zubereitung lässt sich streiten, aber nicht über die Qualität. Unsere Experten geben Ihnen Tipps zu ausgewählten Sélection-Produkten – damit Sie mit überraschenden Gerichten glänzen.

[illegible]

Microsite „Sélection“

Oktober 2012, www.selection.migros.ch, D/F/I

Browser address bar: Migros Genossenschafts Bund (CH) | <https://selection.migros.ch/de-ch/home.aspx> | Google

Navigation: Meistbesucht | Erste Schritte | Aktuelle Nachrichten | Lesezeichen

MIGROS Sélection

Deutsch | Français | Italiano

Suchbegriff eingeben

Meine Merkliste

M-connect Login Registrieren

Über die Zubereitung lässt sich streiten,
aber nicht über die Qualität.

Unsere Experten diskutieren für Sie. Wählen Sie aus.

PRODUKTE
REZEPTE
FRAGEN
EXPERTEN
KAMPAGNE

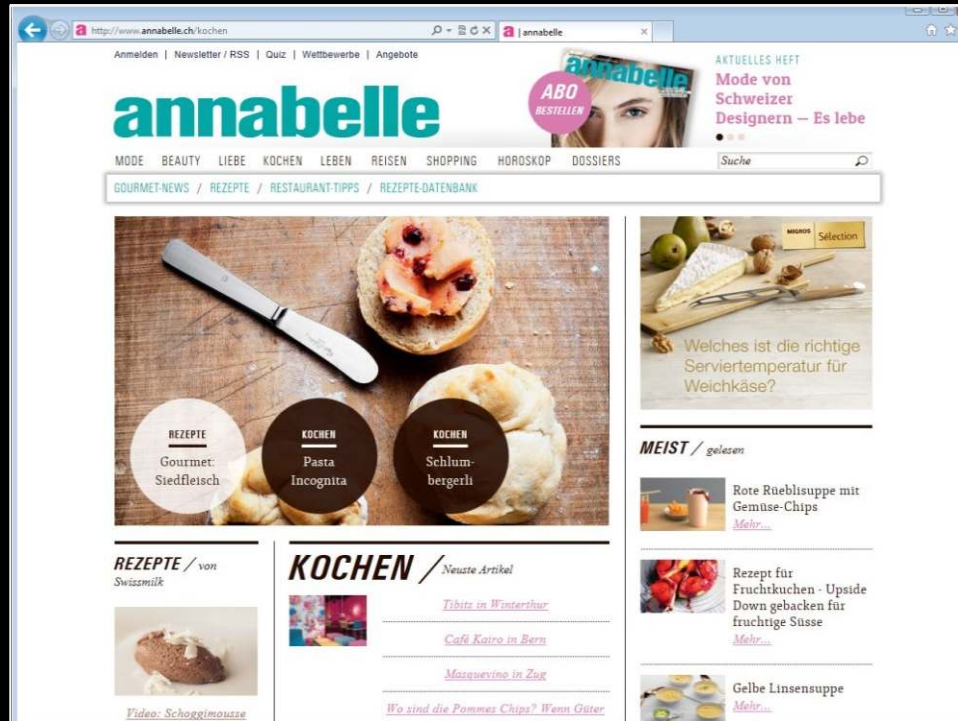
Neue
Rezepte
Entdecken Sie
aktuelle Koch-
ideen
Mehr »



Sound on

Online Banner „Sélection“

annabelle online (rectangle), Migros Website (skyscraper und leaderboard), ab Oktober 2012



Three vertical banners for Migros Sélection. Each banner features a food image at the top and a 'MIGROS Sélection' logo at the bottom. The text on the banners is as follows:

- Banner 1:** Zu was kann man erstklassigen Aceto verwenden?
- Banner 2:** Unsere Experten diskutieren für Sie. [Jetzt anschauen >](#)
- Banner 3:** Über die Zubereitung lässt sich streiten, aber nicht über die Qualität. [Jetzt anschauen >](#)

MIGROS
Ein M besser.

Three horizontal banners for Migros Sélection. Each banner features a food image on the left and a 'MIGROS Sélection' logo on the right. The text on the banners is as follows:

- Banner 1:** Welches ist die richtige Serviertemperatur für Weichkäse?
- Banner 2:** Unsere Experten diskutieren für Sie. [Jetzt anschauen >](#)
- Banner 3:** Über die Zubereitung lässt sich streiten, aber nicht über die Qualität.

MIGROS
Ein M besser.

Three horizontal banners for Migros Sélection. Each banner features a food image on the left and a 'MIGROS Sélection' logo on the right. The text on the banners is as follows:

- Banner 1:** Soll man Fleisch vor oder nach dem Braten würzen?
- Banner 2:** Unsere Experten diskutieren für Sie. [Jetzt anschauen >](#)
- Banner 3:** Über die Zubereitung lässt sich streiten, aber nicht über die Qualität. [Jetzt anschauen >](#)

MIGROS
Ein M besser.

POP „Sélection“

Rotair, Rückwand, Schürzen, Degustations-Stand, Produktregal mit QR-Code



Publireportage „Mamma mia“

Saisonküche, Oktober 2012, D

MIGROS SELECTION |

Mamma mia

REZEPTE DANIEL TÖNEMBAKT | FOTOS MARTIN GRAY

Ob an einer Crevetten- oder einer Käsesauce: Die erlesene Sélection-Pasta kann man auf die unterschiedlichsten Arten zubereiten.



«Pasta koche ich, wie es mir meine Mamma gezeigt hat.»

GINA CARBONE
LEIDENSCHAFTLICHE
HÖRERKÖCHIN AUS ZÜRICH
Für die perfekte Pasta setzt
Gina Carbone einen grossen
Topf mit Wasser auf und gibt
Salz hinzu. Sobald die Teig-
waren al dente sind, mischt
sie sie mit der Sauce.

Fusilli mit Poulet- würfelchen an Käsesauce

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

2 Maispouletbrüstchen à 140 g*
Fleur de sel*
2 EL Olivenöl*
400 g Fusilli*
Salz
300 g tiefgekühlter Blattspinat,
aufgetaut
2,5 dl Halbrahm
80 g Trüffelkäse*
Cayennepfeffer
wenig Zitronensaft

1. Pouletbrüstchen in ca. 1 cm
grosse Würfel schneiden. Mit Fleur de
sel würzen und im Öl bei mittlerer
Hitze ca. 5 Minuten rundum braten. Aus
der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
Fusilli in Salzwasser ca. 10 Minuten
bis fest garen. Abgessen und gut ab-
tropfen lassen.

2. Spinat gut ausdrücken, grob hacken.
Rahm in einer weiten Pfanne erwärmen.
Käse würfeln, in die Sauce geben. Bei
kleiner Hitze schmelzen lassen. Sauce
gut verrühren. Pasta, Spinat und Pou-
letwürfelchen darunter mischen, gut
heiss werden lassen. Mit Fleur de sel,
Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten
Pro Person ca. 36 g Eiweiss, 31 g Fett,
72 g Kohlenhydrate, 2300 kJ/550 kcal

* Erhältlich in Sélection-Qualität.



Sélection Fusilli,
500 g, Fr. 3,90



Penne an Tomaten-Crevetten-Sauce

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

400 g Penne*
Salz
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl*
300 g Crevetten Tail-on*
2 Gläser Sugo alla napoletana à 190 g*
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
¼ Bund glattblättrige Petersilie

Penne in Salzwasser ca. 10 Minuten
bis fest garen. Inzwischen Knoblauch
in Scheiben schneiden. Im Öl hell-

braun rösten. Crevetten dazugeben und
kurz mitdünsten. Sugo begeben und
aufkochen. Pasta abgessen, tropfmass mit
der Sauce mischen. Alles mit Salz und
Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken
und darüberstreuen.

ZUBEREITUNG ca. 25 Minuten
Pro Person ca. 26 g Eiweiss, 14 g Fett,
80 g Kohlenhydrate, 2300 kJ/550 kcal

* Erhältlich in Sélection-Qualität.



Sélection Penne,
500 g, Fr. 3,90

Weitere inspirierende Sélection-Produkte, Tipps und Rezepte finden Sie
unter www.selection.migros.ch.

Kampagnenüberblick

Phase 1: Aufmerksamkeit

TVC (3x)



Microsite

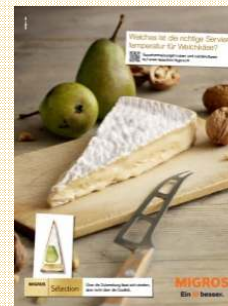


Phase 2: Involvierung

TVC (3x)



Print mit QR-Tag & Banner



Phase 3: Fangemeinschaft pflegen

Publireportage



Microsite – laufend neue Rezepte



Beilage mit Rezepten



Kampagnenüberblick

