



**PLAN DE INFORMACIÓN Y PROMOCIÓN  
PARA EL JAMÓN IBÉRICO  
EN MERCADO INTERNACIONAL**

**INFORME DE RESULTADOS  
Julio - Diciembre 2015**

26 de Enero de 2016



**ASICI**

ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL  
DEL CERDO IBÉRICO



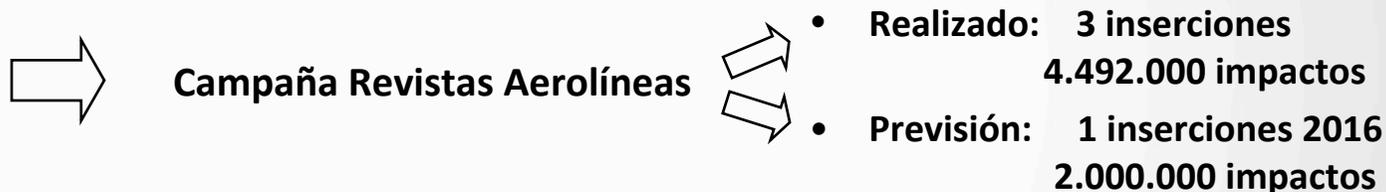
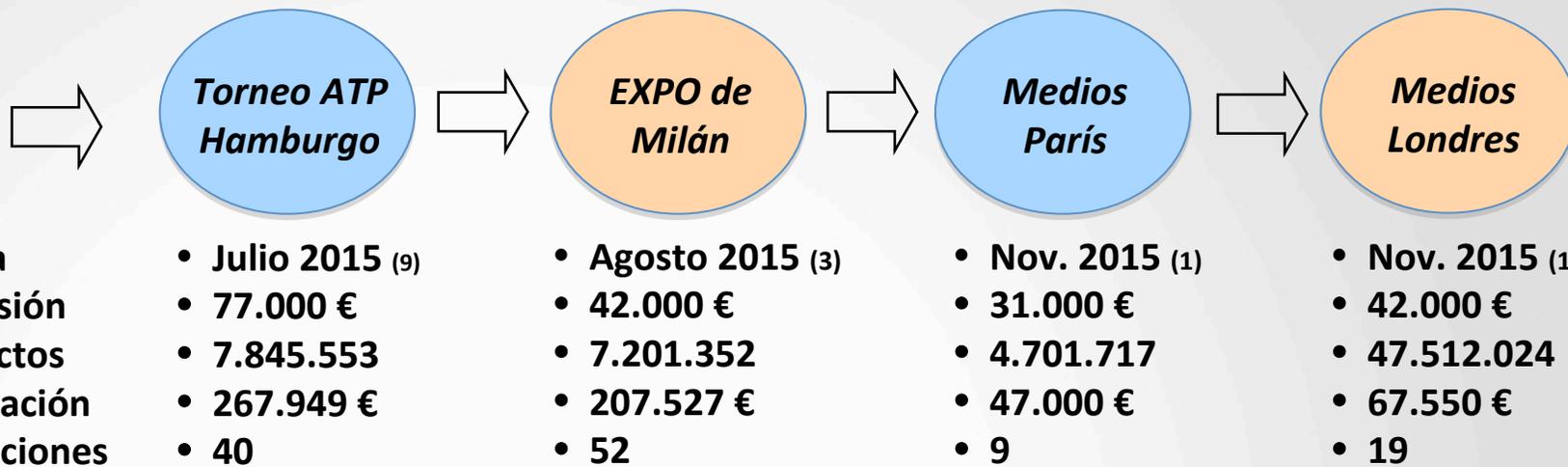
# ÍNDICE

1. RESUMEN CAMPAÑA 2015 - 2016
2. TORNEO ATP HAMBURGO
3. EXPOSICIÓN UNIVERSAL DE MILÁN
4. PRESENTACIÓN A MEDIOS - PARIS
5. PRESENTACIÓN A MEDIOS -LONDRES
6. CAMPAÑA REVISTAS AEROLÍNEAS

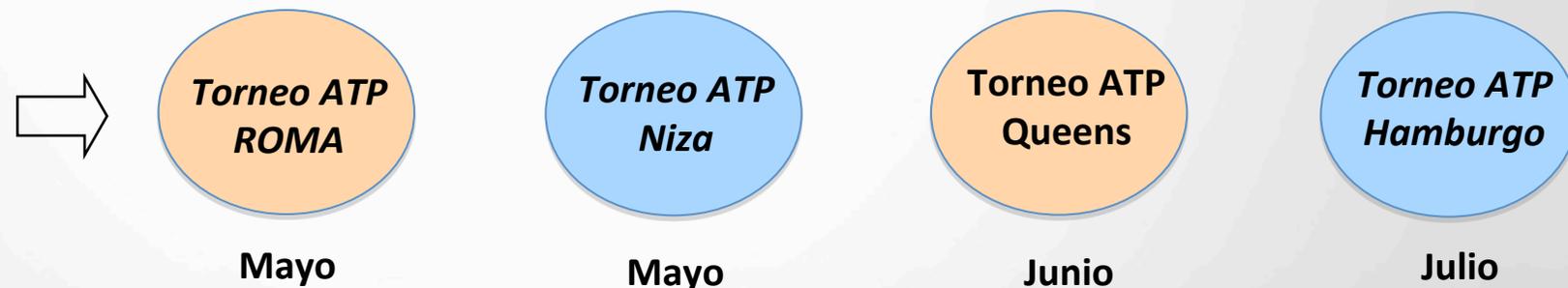


# 1. RESUMEN CAMPAÑA 2015

## Acciones Realizadas (2015)



## Acciones Previstas (2016)





## 2. Torneo **ATP** Tenis Hamburgo (julio)

Patrocinadores Oficiales del Torneo



**ASICI**

ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL  
DEL CERDO IBÉRICO



# ÁMBITO

**Torneo ATP bet-at-home Open de Tenis**

**Hamburgo (Alemania)**

**Del 25 julio al 2 de Agosto 2015**

## La acción



Se desarrolló principalmente en una **carpa decorada de 25m2** en la zona del Village del recinto (abierto al público general), donde **ofrecíamos degustaciones de jamón ibérico** a los asistentes con la ayuda de **2 cortadores de jamón profesionales** y **dos azafatas bilingües**

## La acción



Una de las azafatas ofrecía el **producto en una bandeja** a la entrada de la carpa, y si les gustaba, les regalábamos un **platito con más jamón** junto con una **bolsa promocional** donde venía **incluido el folleto**.

## La acción



Además, ofrecimos **degustaciones en la sala VIP** en 2 días importantes, **inauguración oficial del torneo y en las semifinales**.

Para esta acción nos trasladamos a la zona Vip con un **cortador**, una **azafata** y **material promocional** (mesa y totem) y regalábamos, junto al plato de jamón ibérico, **el folleto** y un **blister de jamón**.

## El producto



- Se consumieron **32 jamones / 3800 bolsas / 4000 folletos / 400 blisters**
- Desarrollamos **más de 3000 degustaciones** en platos de 30 gms de jamón aprox.
- También se ofrecieron **degustaciones en bandeja a cargo de las azafatas**
- Se repartieron **400 blisters de jamón en Zona Vip, prensa y organización**

## Piezas y materiales desarrollados

- 1 Pop-up 3 m x 2,26 m (Nadal)
- 1 Pop-up 2,26 m x 2,26 m (Jamón)
- 2 Totems 1,80 m x 1,05 m (Nadal)
- 2 Totems 1,80 m x 0,90 m (Jamón)
- 2 mesas rect. 1 m x 0,5 m
- 2 mesas oval. 1 m x 0,5 m



Pop-up 3 m x 2,26 m



Totem 1,80 m x 0,90 m

Mostrador Rectangular 1 m x 0,5 m



## Piezas y materiales desarrollados

- 1 Pop-up 3 m x 2,26 m (Nadal)
- 1 Pop-up 2,26 m x 2,26 m (Jamón)
- 2 Totems 1,80 m x 1,05 m (Nadal)
- 2 Totems 1,80 m x 0,90 m (Jamón)
- 2 mesas rect. 1 m x 0,5 m
- 2 mesas oval. 1 m x 0,5 m



*Totem 1,80 m x 1,05 m*



*Pop-up 2,26 m x 2,26 m*



*Mostrador Ovalado 1 m x 0,5 m*



**Piezas y materiales desarrollados**



USB (Prensa)



Folleto mercado Alemán

- Folletos (alemán/inglés )
- Bolsas corporativas
- USB
- Carpeta de Prensa



Bolsas Regalo

Carpeta de Prensa



# Piezas y materiales desarrollados

Vitolas jamón (CC y B)  
Delantales  
Blister Jamón



*Blister*



*Delantal Cortadores*



*Vitola Jamones Bellota*



*Vitola Jamones Cebo Campo*



# Audiovisuales y materiales gráficos



Video Rafa Nadal (Inglés – Subt. Inglés)

- Video Nadal (Inglés con subt. Inglés)
- ½ página Campaña Nadal/Jamón (Magazine)
- ½ pagina publi-reportaje jamón (Magazine)
- Logo Jamones Ibéricos de España permanente en Web, Magazine y Daily News



## JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA

IBÉRICO-SCHINKEN AUS SPANIEN

EIN IN DER GANZEN  
WELT GESCHÄTZTES  
SPANISCHES GUT

Es gibt viele Gründe dafür, dass unser Iberico-Schinken ein wahrhaftes, in der ganzen Welt beliebter gastronomischer Schatz ist. Es handelt sich um ein außergewöhnliches Produkt, das weder die anpruchsvollsten Gaumen zufrieden stellt und ein wahrer Genuss für die Sinne bedeutet.

Das Geheimnis dieses Schmackstüchkes der spanischen Gastronomie liegt in der auf der ganzen Welt einzigartigen Fäse sowie einer sorgfältigen Produktion. Das Iberico-Schinken wird als Exklusivprodukt und entwickelt seine Muskeln in den spanischen Eichenwäldern, was sich von tiefen und natürlichen Weidplätzen unter Stein- und Korkeichen erntet.

Die Auswahl der Rasse ist genauso wichtig wie die Fäse des Iberico-Schinkens. Im Gegensatz zu anderen Schinkenarten benötigt der Iberico-Schinken eine Reifzeit von 18 bis 36 Monaten, bevor er sämtliche organoleptischen Eigenschaften aufweist, die ihn zu einer einzigartigen Bereicherung unserer Gastronomie und der mediterranen Ernährung machen. Fast den weltweit besten Ernährungswissenschaftlern eine der ausgeglicheneren tierischen Produkte. Der Iberico-Schinken ist ein handverleibtes Produkt, das sich durch einen hohen Nährwert auszeichnet und dem Organismus einfach verdauliche Fettstoffe, Eiweiß, Mineralien und wichtige Vitamine liefert.

Die Iberico-Schinken sind bereits beim Schlachtverfahren ihrer besonderen Fäse und ihrer Aromen einzigartig zu erkennen. Auch durch die für die Iberico-Rasse charakteristische Maserung, die durch die

zwischen den Muskeln verteilte Fett enthält. Dieses Fett, das im Mund zerlegt und ein durch die Echtheit charakteristisches abgerundetes, intensives und ausgeglichenes Aroma freisetzt, das dem Schinken seinen unverwechselbaren Geschmack verleiht.

Dank der Rasse, der natürlichen Erziehung und der traditionellen Herstellung ist der Iberico-Schinken ein einziges Produkt, Symbol eines Landes und einer der besten Botschafter auf der ganzen Welt.



½ A4 Publi-reportaje  
Magazine

½ A4 Publicidad  
Daily News



# JAMONES Ibéricos de España

## Patrocinadores oficiales del torneo

### *Contraprestaciones previstas*

- ✓ Espacio/carpa 25m2 en el village del recinto
- ✓ 1/2 Pag. Color Publi-reportaje en el Magazine
- ✓ Presencia con 2 ½ Pags de la Gráfica Nadal en el Daily News durante los Octavos de final y los Cuartos de Final
- ✓ Presencia con Logo en la Página Principal y en la Página de Sponsors de la Web Oficial del Torneo
- ✓ Presencia con el logo en todos los Daily News
- ✓ Presencia con el video Nadal en las pantallas gigantes del torneo (Pista central y Village) y en los LCD's de la Zona Vip
- ✓ 1 día de degustación en Zona Vip (2 horas) en el día de inauguración oficial del campeonato
- ✓ 2 entradas de Box Vip Pista Central (jueves a domingo) + acceso a Catering Zona Vip



### *Contraprestaciones Mejoradas*

- ½ Pag. Gráfica Nadal en el Daily News el día de la Final
- 2 horas extra degustación Zona Vip en el día de la inauguración oficial campeonato
- 1 día extra degustación zona Vip en el día de las semifinales ( 4 horas )
- Firma de Autógrafos en nuestra carpa a cargo de Jaume Munar
- Inclusión de un Artículo extra en Daily News sobre esta firma de autógrafos





## REPORTAJE FOTOGRÁFICO



**ASICI**

ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL  
DEL CERDO IBÉRICO

*Montaje Carpa Village*



*Montaje Zona Vip*





*Degustaciones*



*Presencia Magazine Box Vip pista central*



*Presencia Material Sala Prensa (USB y carpetas)*



*Video de Nadal  
Presencia en todas las pantalla del torneo  
(Pista central, village y zona vip)*





## RELACIONES PÚBLICAS



**ASICI**

ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL  
DEL CERDO IBÉRICO

*Visita de Rafa Nadal a  
nuestra carpa*



*Autógrafo Rafa Nadal sobre el Daily News del torneo*



*Visita de Tony Nadal*



*Jaume Munar:  
Firma de Autógrafos*



# Resultados

## Torneo ATP Hamburgo

Fecha 25 julio al 2 de agosto

Inversión 77.000,00 €

Resultados	Impactos Alemania	Visitantes evento	71.500
		Pograma Oficial	7.000
		Daily News	15.000
		Spot (pantallas)	71.500
		Prensa	1.950.000
		Web	442.000
	Impactos España	Prensa	1.652.053
		Radio	232.000
		Web	3.404.500
	<b>TOTAL IMPACTOS</b>		<b>7.845.553</b>

Apariciones (Nacional + Internacional)	Prensa	17
	Radio	2
	Web	21
<b>TOTAL APARICIONES</b>		<b>40</b>

Valoración Económica Alemania	TOTAL	26.626,00 €
----------------------------------	-------	-------------

Valoración Económica España	TOTAL	241.323,00 €
--------------------------------	-------	--------------

**TOTAL VALORACIÓN 267.949 €**

ROI: 1 / 3,6





MILANO 2015  
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE

NUTRIRE IL PIANETA  
ENERGIA PER LA VITA

### 3. EXPOSICIÓN UNIVERSAL DE MILÁN (agosto)



**ASICI**

ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL  
DEL CERDO IBÉRICO



**EXPOSICIÓN  
UNIVERSAL**

# **ACCIÓN LA SEMANA DE LOS **IBÉRICOS****

**ÁMBITO**

**Pabellón de España  
Exposición Universal de Milán (Italia)  
Del 20 al 22 de Agosto 2015**

**ALCANCE**

**Asistencia Expo Mes Agosto: 661.298 pers.  
21 catas de Jamón Ibérico (7 diarias)  
1.512 asistentes/degustaciones**

## La acción

Se desarrolló en el **Pabellón de España** donde se ofrecieron catas de Jamón Ibérico (7 diarias de 20/30 minutos) a cargo de nuestro maestro cortador, **Florencio Sanchidrián**. La cata era amenizada por un **guitarrista flamenco** y traducida al italiano por nuestra **traductora bilingüe**. Además, un **cortador profesional** preparaba los platos de jamón para los asistentes y **dos azafatas** ayudaban al correcto desarrollo de la acción.

## La acción



Durante el transcurso de la cata, los asistentes iban **degustando el plato de jamón** al hilo de las explicaciones del maestro cortador. Al final, dos voluntarios subían a la tarima y recibían una cata personalizada.

## La acción

Al comienzo de la cata todos los asistentes encontraban un **platico de jamón ibérico** encima de sus asientos.

A la finalización, los asistentes recibían una **bolsa de regalo** con un folleto (italiano/inglés) y un **Blister de jamón**.



A large ham is mounted on a metal stand, being sliced by a hand-held slicer. The ham is positioned against a wooden wall with horizontal slats. The slicer is a manual device with a red handle and a metal blade. The ham is cut into thin slices, and the meat is visible. The background shows a kitchen environment with a white wall and a black chair.

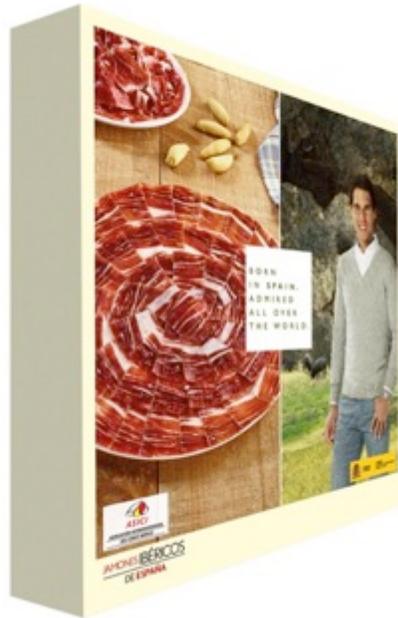
## El producto

- Se consumieron **9 jamones / 2100 bolsas / 1900 folletos / 2000 blisters de jamón.**
- Desarrollamos **21 catas con más de 1500 degustaciones** en platos de 15 gms de jamón.
- Se repartieron **2000 blisters entre los asistentes, prensa y organización.**

## Piezas y materiales utilizados

- 1 Pop-up 3 m x 2,26 m (Nadal)
- 1 Pop-up 2,26 m x 2,26 m (Jamón)
- 2 Totems 1,80 m x 1,05 m (Nadal)
- 2 Totems 1,80 m x 0,90 m (Jamón)
- 1 mesas rect. 1 m x 0,5 m
- 1 mesas oval. 1 m x 0,5 m
- 4 plotters vitrina 1,84 m x 1,06 m

Mostrador Rectangular 1 m x 0,5 m



Pop-up 3 m x 2,26 m



Totem 1,80 m x 0,90 m



Totem 1,80 m x 1,05 m



## Piezas y materiales utilizados

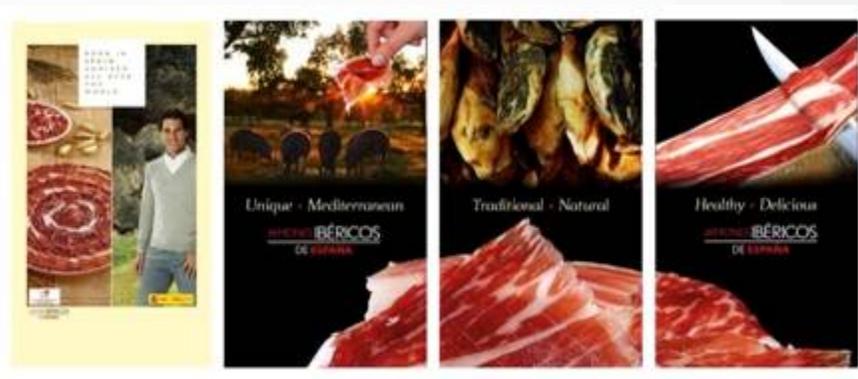
- 1 Pop-up 3 m x 2,26 m (Nadal)
- 1 Pop-up 2,26 m x 2,26 m (Jamón)
- 2 Totems 1,80 m x 1,05 m (Nadal)
- 2 Totems 1,80 m x 0,90 m (Jamón)
- 1 mesas rect. 1 m x 0,5 m
- 1 mesas oval. 1 m x 0,5 m
- 4 plotters vitrina 1,84 m x 1,06 m



*Mostrador Ovalado 1 m x 0,5 m*



*Pop-up 2,26 m x 2,26 m*



*Plotters vitrina 1,84 m x 1,05 m*



**Piezas y materiales desarrollados**



*Blister de jamón*



*Folleto mercado Italiano*



- Folletos (italiano / inglés )
- Bolsas corporativas
- Blister de jamón
- Carpeta de Prensa



*Bolsas Regalo*

*Carpeta de Prensa*



## Piezas y materiales utilizados



USB prensa



Delantal  
Cortadores

Vitolas jamón (CC y B)  
Delantales  
USB prensa



Vitola Jamones Bellota



Vitola Jamones Cebo Campo



JAMONES IBÉRICOS  
DE ESPAÑA

## ***Contraprestaciones previstas Pabellón de España***

- ✓ Espacio cedido en Pabellón con capacidad para 70 personas sentadas
- ✓ Espacio cedido en su vitrina expositora para nuestros 4 plotters
- ✓ Captación diaria de asistentes para las catas a cargo de dos azafatas de la organización
- ✓ Difusión de nuestras notas de prensa a cargo de su departamento de prensa
- ✓ Anuncio de las catas en la agenda de la Web del pabellón de España

## ***Cobertura específica en medios del Jamón Ibérico en el stand institucional***

- Entrevistas en directo para la **RAI TRES**, en medio del pasillo central de la expo y con gran repercusión mediática
- Entrevista grabada para **RAI EXPO**, con montaje posterior con imágenes
- Entrevista telefónica **EFE ROMA**





## REPORTAJE FOTOGRÁFICO



**ASICI**

ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL  
DEL CERDO IBÉRICO



*Degustaciones  
Pabellón España*





*Equipo  
Jamones Ibéricos  
de España*



*Entrevista con RAI EXPO*



**Florencio  
Sanchidrián  
Acciones Prensa**

*Entrevista Directo con RAI TRE*



*Vitrina  
Pasillo Pabellón*



*LCD  
Fachada Auditorio*



## *Vitrina y Audiovisual*

*LCD  
Pasillo central con acceso  
a rampa entrada pabellón*





## RELACIONES PÚBLICAS



**ASICI**

ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL  
DEL CERDO IBÉRICO

*Comisionado de Japón*



*Visita de personalidades*



*Comisionados de Argentina,  
Uruguay, Ecuador y Eslovaquia*



# Resultados

## Exposición Universal de Milán

**Fecha** 20 al 22 de agosto

**Inversión** 42.000,00 €

<b>Resultados</b>	<b>Impactos Italia</b>	Visitantes Pab. España	22.043
		Visitantes Salón Catas	1.512
	<b>Impactos España</b>	Tv	2.300.000
		Web	15.000
	<b>Impactos España</b>	Prensa	273.897
		Tv	235.000
		Web	4.353.900
	<b>TOTAL IMPACTOS</b>		<b>7.201.352</b>

<b>Apariciones (Nacional + Internacional)</b>	Prensa	5
	Tv	3
	Web	44
<b>TOTAL APARICIONES</b>		<b>52</b>

<b>Valoración Económica Italia</b>	<b>TOTAL</b>	51.677,00 €
------------------------------------	--------------	-------------

<b>Valoración Económica España</b>	<b>TOTAL</b>	155.850,00 €
------------------------------------	--------------	--------------

**TOTAL VALORACIÓN** 207.527 €

**ROI:** 1 / 5,0



# ACTOS DE PRESENTACIÓN A MEDIOS (París y Londres)





## 4. PRESENTACIÓN A MEDIOS - PARÍS



**ASICI**

ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL  
DEL CERDO IBÉRICO

**ACCIÓN**

**Presentación Jamón Ibérico a Prensa**

**ÁMBITO**

**Instituto Cervantes de París**

**4 noviembre de 2015**



**ASISTENCIA**

**21 medios acreditados**

- ◆ Lifestyle (9 revistas y 1 web)
- ◆ Cocina (6 revistas, 2 webs y 1 blog)
- ◆ Generalista (1 cadena de Tv)



## La Acción

Un evento enfocado sólo a los **medios franceses** desarrollado en el **Instituto Cervantes** de París. Constaba de tres partes bien diferenciadas:

- » un pequeño discurso de bienvenida a cargo del representante de ASICI, **Manuel Flores**.
- » seguido de una cata de jamón ibérico a cargo de nuestro maestro cortador **Florencio Sanchidrián**, con un **guitarrista flamenco**, ambas traducidas al francés por nuestra traductora **bilingüe**.
- » finalmente, la presentación de cinco tapas creativas con jamón ibérico a cargo de la chef francesa **Jennifer Taieb**.



## La cata

Durante el transcurso de la cata, los asistentes tuvieron la oportunidad de conocer más a fondo los secretos del jamón ibérico de la mano de nuestro maestro cortador **Florencio Sanchidrián**.

Dada la exclusividad del evento, la mayoría de los asistentes pudieron disfrutar de una **cata personalizada**.

## La Chef

**Jennifer Taieb** - Antes de comenzar su formación hostelera en Francia, Jennifer tuvo la oportunidad de asistir un año a la Facultad de Bellas Artes de Madrid. Siempre inspirada por un entorno artístico, Jennifer moderniza y dinamiza la oferta culinaria respetando el origen y la esencia del producto. Sus creaciones son frescas, estéticas y originales, lo que le ha hecho destacar entre los **mejores chefs jóvenes franceses de los últimos años**.

*“Para elaborar estas tapas a base de jamón ibérico me he inspirado en mis recuerdos de mi año en Madrid. Son cinco recetas de múltiples influencias que son una invitación a viajar”*



**Las tapas creativas**

Mouselina de apio,  
migas de avellana y jamón ibérico



Lentejas al rábano picante  
y jamón ibérico



Nube de Patata  
y jamón ibérico en pétalos



Rábano Negro, crema de queso y jamón ibérico



Pan con tomate, crema de pimiento y jamón ibérico



**Las tapas creativas**



# Listado de prensa asistente

EVENTO JAMON IBÉRICO			
Medio / Publicación	Periodistas asistentes		Tipo de medio
<b>Televisión Nacional (1, redactor sin cámara)</b>			
TV5	Nadège	Chaignot	TV
<b>Revistas Impresas (15)</b>			
Avantages	Joyce	Duval	Lifestyle magazine
Cuisine Actuelle	Elisabeth	De Meurville	Cooking magazine
Culture Mag	Salsa	Bertin	Lifestyle + culture magazine
Femme Actuelle	Stéphanie	Champalle	Lifestyle magazine
Food Arts Magazine + Bon appétit	Stephanie	Curtis	USA cooking magazine
Gault & Millau	Martine	Guilcher	Cooking magazine
Maxi Cuisine	Evelyne	Peguet	Cooking magazine
Prima	Marianne	Paquin	Lifestyle magazine
REGAL	France	Dabadie	Cooking magazine
	Véronique	Lopez	
Rustica	Patricia	Kadijevic	Gardening, lifestyle, cooking magazine
Simply good	Claude	Granveaud Vallat	Lifestyle magazine
Télé 7 jours / maxi	Sabrina	Bailleul	Lifestyle magazine
Tentation	Jean-Claude	Mariani	Lifestyle magazine
TGV MAGAZINE - TERROIR EVASION	Sylvie	Deroir	Lifestyle magazine
Wands Paris	Toshio	Matsuura	Cooking and lifestyle magazine
<b>Online (4)</b>			
Doctissimo	Pauline	Lopez	Lifestyle website
Melty food	Salim	Berkoun	Cooking website
Septième Goût	Jean	Dusaussouy	Cooking website
Sortir à Paris	Candice	Lasne	Parisian lifestyle website
<b>Blogs (1)</b>			
Fastandfood	Cristian	Thomas	Blogger

**TOTAL 21 MEDIOS**

**22 PERIODISTAS**



**Resultados**

**Presentación a medios - París**

<b>Fecha</b>		4 de noviembre			
<b>Inversión</b>		31.000,00 €			
<b>Resultados</b>	<b>Impactos</b>	<b>Asistencia Medios</b>	21		
		Prensa	181.696		
		Web	4.520.000		
	<b>TOTAL IMPACTOS</b>		<b>4.701.717</b>		
				<b>Apariciones</b>	Prensa 3
					Web 6
				<b>TOTAL APARICIONES</b>	
				<b>9</b>	
				<b>Valoración Económica</b>	<b>TOTAL</b>
				47.000,00 €	
				<b>TOTAL VALORACIÓN</b>	
				<b>47.000 €</b>	
				<b>ROI: 1 / 1,6</b>	





## 5. PRESENTACIÓN A MEDIOS - LONDRES



**ASICI**

ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL  
DEL CERDO IBÉRICO

## ACCIÓN

# Presentación Jamón Ibérico a Prensa

## ÁMBITO

**The Good HouseKeeping Institute**

**18 noviembre de 2015**

## ASISTENCIA

**22 medios** acreditados

- ◆ Lifestyle (9 revistas, 2 webs y 1 Blog)
- ◆ Cocina (1 revistas, 3 webs y 5 blogs)
- ◆ Generalista (1 periódico nacional)

## La Acción



Enfocada sólo a los **medios ingleses** en el **The Good HouseKeeping Institute**, un famoso club de cocina de Londres. El acto constaba de tres partes bien diferenciadas:

- » Discurso de bienvenida a cargo del presidente de ASICI, **Francisco Javier Morato**.
- » Cata de jamón ibérico a cargo del maestro cortador **Florencio Sanchidrián**, con un **guitarrista flamenco**, ambas traducidas al inglés por nuestra **traductora bilingüe**.
- » Finalmente, la presentación de cinco tapas creativas con jamón ibérico a cargo del chef español afincado en Londres, **Omar Allibhoy**.



**El Chef**

**Omar Allibhoy**, es un joven chef español afincado en Londres que se ha formado en restaurantes tan conocidos como El Bulli (Ferrán Adriá) o Maze (Gordon Ramsey).

Enamorado de la comida española, promueve con éxito nuestra cultura de las tapas a través de sus cuatro restaurantes dentro de la gran diversidad y oferta culinaria de Londres.

Omar **preparó en directo 2 de las tapas con jamón ibérico** a todos los periodistas, mostrando la versatilidad y la facilidad para consumir este producto en el día a día.

**Las tapas creativas**



**Tortilla de espinacas y jamón ibérico**



**3 Recetas de tapas incluidas con la nota de prensa**



**Sopa de guisantes y jamón ibérico**



**Salmorejo al jamón ibérico**

**Las tapas creativas**

**Carpaccio de buey, jamón ibérico y parmesano**



**Salmorejo al jamón ibérico**



**Palitos de jamón ibérico y trufa**



**Tortilla de espinacas y jamón ibérico**



**Croquetas de jamón ibérico**



**Los Asistentes**





**Listado  
de prensa  
asistente**

<b>Evento Jamón Ibérico Londres</b>		
<b>Publicación</b>	<b>Periodista Asistente</b>	<b>Tipo de Medio</b>
<b>Periódicos (1)</b>		
The i newspaper	Siobhan Norton	National newspaper
<b>Revistas impresas (9)</b>		
Bella	Elain Howard	Consumer print magazine
House Beautiful	Sophie Adams	Consumer print magazine
Country Living	Charlotte Dear	Consumer print magazine
Good Housekeeping	Kelly Greene	Consumer print magazine
Prima	Rosalind Mahett	Consumer print magazine
Men's Health	Dean Stattman	Consumer print magazine
	Riccardo Chiudioni	
Reveal magazine	Paula Jones	Consumer print magazine
Stylist freelancer	Jessica Evans	Consumer print magazine
That's Life	Nilufer Atik	Consumer print magazine





**Listado  
de prensa  
asistente (2)**

## Evento Jamón Ibérico Londres (cont...)

Publicación	Periodista asistente	Tipo de Medio
<b>Online (5)</b>		
Reveal website	Lara Martin	Consumer print magazine
Cooked	Sarah Hartree	Consumer online magazine
Eat Travel Live	Rosie Cassal	Consumer online magazine
London Unattached	Sarah Miller	Consumer online magazine
	Alex Alenson	
Tasting Britain	Jack Oughton	Consumer online magazine
<b>Blogs (7)</b>		
Baking Addict	Rosalyn	Blog
Fuss Free Flavours	Helen Best-show	Blog
Kitchen Journeys	Madeleine Morrow	Blog
The Healthy Heart	Madeleine Morrow	Blog
Melanie's Fab Finds	Melanie	Blog
Milli's Kitchen blog	Milli Taylor	Blog
Lavendar & Loveage	Karen Burns	Blog

**TOTAL 22 MEDIOS**

**24 PERIODISTAS**



**Resultados**

**Presentación a medios - Londres**

<b>Fecha</b>		18 de noviembre			
<b>Inversión</b>		42.000,00 €			
<b>Resultados</b>	<b>Asistencia Medios</b>		22		
	<b>Impactos</b>	Prensa	663.934		
		Tv	670.000		
		Web	46.178.068		
<b>TOTAL IMPACTOS</b>		<b>47.512.024</b>			
<b>Apariciones</b>		Prensa	2		
		Tv	1		
		Web	16		
<b>TOTAL APARICIONES</b>		<b>19</b>			
<b>Valoración Económica</b>		<b>TOTAL</b>	67.550,00 €		
<b>TOTAL VALORACIÓN</b>		<b>67.550 €</b>			
		<b>ROI:</b>	<b>1 / 1,6</b>		



## 6. Campaña Revistas Aerolíneas



SOPORTE	AEROLINEAS	REVISTA	PERÍODO	AUDIENCIA	RELIZADO 2015		PENDIENTE 2016			TOTAL
					AGOSTO	NOVIEMBRE	MAYO	JUNIO	JULIO	
REVISTAS AEROLINEAS	Alitalia	ULISSE	Mensual	2.000.000	1		1			2
	Air France	Magazine	Mensual	962.000		1		1		2
	Lufthansa	Magazine	Mensual	1.530.000	1					1
<b>TOTAL INSERCIONES</b>										<b>5</b>



**TOTAL IMPACTOS (2015) 4.492.000**  
**PREVISIÓN (2016) 2.000.000**



## ...RESUMEN CAMPAÑA 2015

<p><b>TOTAL ACCIONES REALIZADAS 2015</b></p>	<p><b>Inversión 267.000 €</b>  <b>Impactos 71.752.646</b>  <b>Valoración 590.026 €</b>  <b>Apariciones 123</b></p>
<p><b>INVERSIÓN PREVISTA 2016</b></p>	<p><b>232.000,00 €</b></p>





## *CAMPAÑA INTERNACIONAL 2015*



**ASICI**

ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL  
DEL CERDO IBÉRICO