





what's the brand  
about

## Dagelijks genieten

Op Culy.nl inspireren we je dagelijks met artikelen waar het water je van in de mond loopt. Van lekkere recepten tot bijzondere food fotografie, en van handige filmpjes over eten tot slimme tips voor in de keuken.

Wij halen het mooiste en beste uit zowel onze eigen keuken als wat we op het web vinden, bij bevriende culinaire blogs en websites van zowel nationale als internationale bodem.

Ons doel is om jou te verrassen met het mooiste op culinair gebied uit de gehele wereld, of dat nu aan de andere kant van de aarde is, of gewoon om de hoek in Nederland.



what's the brand  
about

## De pijlers

Bij Culy houden we van lekker. Het is de vraag die we onszelf elke dag stellen voordat er iets online gaat: is dit lekker? Zo ja, dan is het Culy.

De pijlers zijn simpel: recepten, restaurants, inspiratie en nieuws. We houden je op de hoogte van de laatste food trends en *must know* nieuwtjes, leggen je alles uit over ingrediënten en gerechten die je misschien nog niet kende, tips en tricks, vertellen je waar je absoluut eens gegeten moet hebben en voorzien je van de dagelijkse dosis aan kookinspiratie met overheerlijke recepten.

We bieden een selectie uit de nieuwste kookboeken, maar maken ook onze eigen recepten in onze rubriek Culy Homemade.



In cijfers



44,1k volgers



74,5k volgers



4,4milj. bereik

**Gebruikers: 1.400.000/maand**

**Pageviews: 2.800.000/maand**



## De lezers

**Man/vrouw: 30/70**

**Leeftijd: 25-65 jaar (25-34 grootste groep)**

**Facts: NL & BE, randstedelijk, foodie, alleseter, gaat graag op culinaire ontdekkingsreis**

**Interesses: koken (zowel makkelijke als uitdagende recepten), culinaire inspiratie, restaurants, nieuws**



what's going  
on in 2021

## Culy Kids

Niet alleen volwassenen koken tegenwoordig steeds uitgebreider, ook kinderen duiken vaker de keuken in. Maar het is dan wel belangrijk om een kidsproof recept te gebruiken.

Met Culy Kids maken we recepten die kinderen niet alleen heel lekker vinden, maar die ze ook zelf kunnen maken! Makkelijk, toegankelijk en ongevaarlijk (maar wel gevaarlijk lekker) zijn de magische woorden.

Zo maakten we deze [courgetti & meatballs](#), [kidsproof pizza toast](#) en [magische unicorn scones](#).



what's going  
on in 2021

## Culy Basics

Op Culy zie je veel bijzondere recepten voorbijkomen, maar vergeet niet dat we er voor iedere kok zijn. Ook voor degene die wat meer ondersteuning nodig heeft, of voor wie graag de jus zélf maakt in plaats van uit pakjes of zakjes te koken.

In Culy Basics nemen we de thuishok mee naar de basis van koken. Stapsgewijs leggen we uit hoe je een bepaald (onderdeel van een) gerecht maakt. Terug naar de basis.



what's going  
on in 2021

## Culy Specials

Culy is het inspiratieplatform op het gebied van food. Maar los van online, inspireren we maar al te graag offline. Dit doen we met Culy Specials.

Een samenwerking tussen een delicatessenzaak of restaurant en Culy. Wij denken mee over een nieuwe special, die vervolgens (tijdelijk) op de kaart of in de winkel komt te staan of liggen.

Zo hebben we in samenwerking met Frietboutique een Culy frietje op de menukaart gezet, brengen we binnenkort een special uit met de Pindakaaswinkel en bedachten we samen met Tony's Chocolonely onze eigen limited edition Culy x Tony's-reep.





what's going  
on in 2021

## Culy Contest

Wij gaan voor het allerlekkerste. Maar om te weten wat het allerlekkerste is, moet je eerst alle mogelijkheden hebben geproefd.

In Culy's Contest gaan we op zoek naar de lekkerste... croissant, chocoladereep, bitterbal, speciaalbieren, ramen, ijs, *you name it!* Zo deden we eerder o.a. al [Culy's Stationscroissant Test](#).



what's going  
on in 2021

## Kerst Kookboek

Kerst op Culy is *booming*. Niet gek, want rond de feestdagen kruipt Nederland massaal de keuken in. En dat is terug te zien in de cijfers. Zichtbaar zijn op Culy in de kerstperiode is dan ook extra interessant!

Net als voorgaande jaren, staat ook dit jaar weer een Kerst e-book op de planning. Een receptenboek vol met inspiratie voor gerechten om tijdens de feestdagen op tafel te zetten.

Deel van ons boek uitmaken of wil je meer informatie? Let us know!



Get in touch!

Voor vragen kun je terecht  
bij Lisanne van Marrewijk  
(Team Lead Specialty Cluster)

[l.van.marrewijk@mediahuis.nl](mailto:l.van.marrewijk@mediahuis.nl)