

Grillen + Preis 2023

gültig von KW24-33



Was bringt mir die Teilnahme?

Zeigen Sie mit dieser Kampagne nicht nur Ihre günstigen Produkte, sondern auch inspirierende Sonderaufbauten, die Ihren Kunden mit neuen Ideen für die Grillsaison versorgen.

Mitarbeiter fördern



Kunden begeistern



Umsatz steigern



Grillen + Preis 2023 | Kassentisch + Eingang

Bestellung über addcube Software (33 Euro pro Monat) = **1,39 Euro** pro print*

Manuelle Bestellung (Codierung per Mail/Telefon an lieblingsladen@addcube.de) = **4,60 Euro** pro print*

* zzgl. Auftragspauschale und Versand



K1 | Kassentisch | wall-2x1



K2 | Kassentisch | wall-2x1



K3 | Kassentisch | wall-2x1



K4 | Kassentisch | wall-2x1



E1 | Eingang | wall-5x3



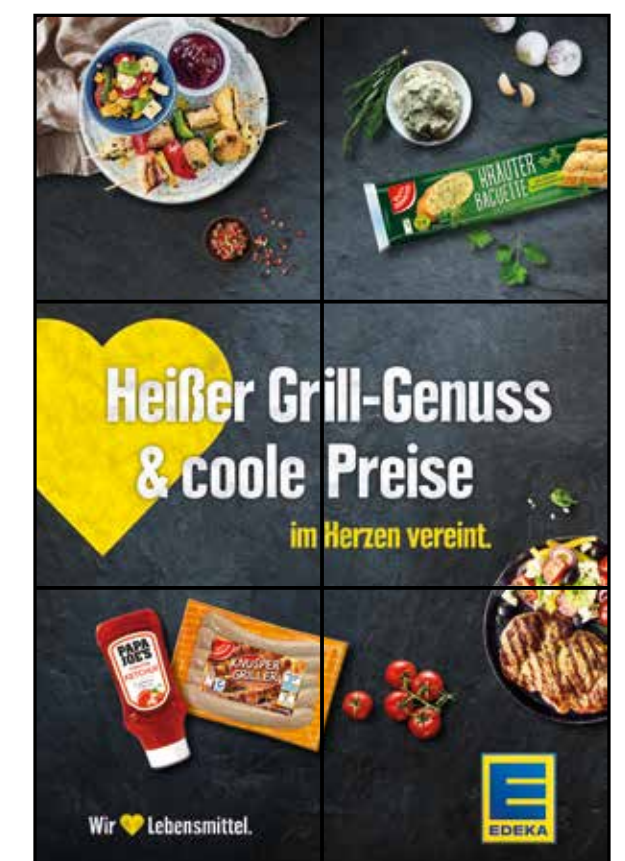
E2 | Eingang | wall-3x4



E5 | Eingang | wall-5x5



E3 | Eingang | wall-3x3



E4 | Eingang | wall-2x3

Grillen + Preis 2023 | OG + Stele/Emotionsgang

Bestellung über addcube Software (33 Euro pro Monat) = **1,39 Euro** pro print*

Manuelle Bestellung (Codierung per Mail/Telefon an lieblingsladen@addcube.de) = **4,60 Euro** pro print*

* zzgl. Auftragspauschale und Versand



OG9 | Obst & Gemüse | wall-2x2



OG10 | Obst & Gemüse | wall-2x2



OG11 | Obst & Gemüse | wall-2x2



OG12 | Obst & Gemüse | wall-2x2



OG1 | Obst & Gemüse | wall-4x1



OG5 | Obst & Gemüse | wall-2x1



S1 | Stele-1x3



S2 | Stele-1x3



S3 | Stele-1x3



S4 | Stele-1x3



OG2 | Obst & Gemüse | wall-4x1



OG6 | Obst & Gemüse | wall-2x1



OG3 | Obst & Gemüse | wall-4x1



OG7 | Obst & Gemüse | wall-2x1



OG4 | Obst & Gemüse | wall-4x1



OG8 | Obst & Gemüse | wall-2x1

Grillen + Preis 2023 | Frischetheke

Bestellung über addcube Software (33 Euro pro Monat) = **1,39 Euro** pro print*

Manuelle Bestellung (Codierung per Mail/Telefon an lieblingsladen@addcube.de) = **4,60 Euro** pro print*

* zzgl. Auftragspauschale und Versand



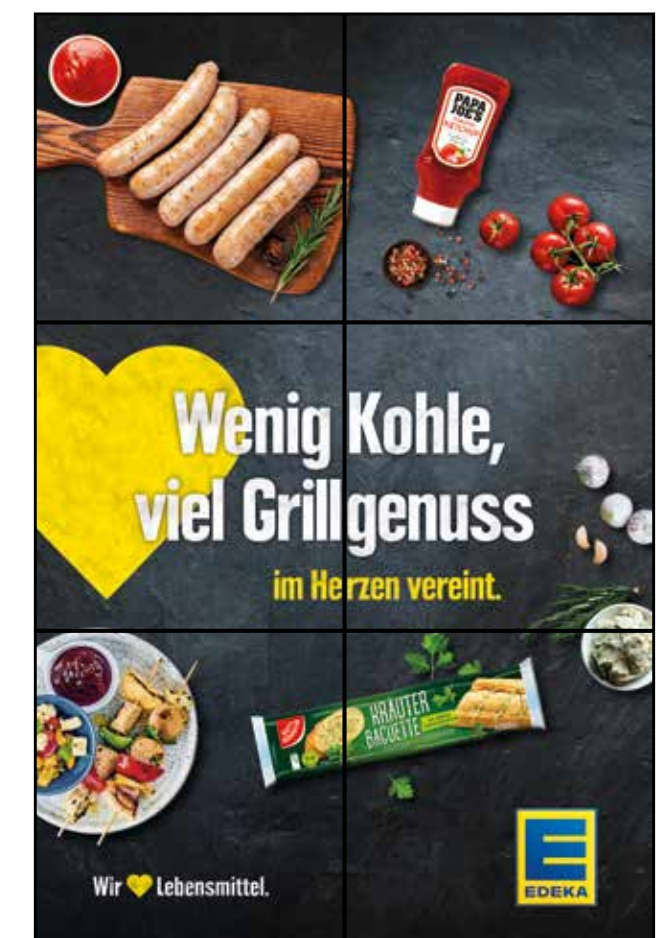
F1 | FT | wall-4x3



F2 | FT | wall-4x3



F3 | FT | wall-2x3



F4 | FT | wall-2x3



F5 | FT | wall-4x2



F6 | FT | wall-4x2



F7 | FT | wall-2x2



F8 | FT | wall-2x2

Grillen 2023 | Kassentisch + Eingang

Bestellung über addcube Software (33 Euro pro Monat) = **1,39 Euro** pro print*

Manuelle Bestellung (Codierung per Mail/Telefon an lieblingsladen@addcube.de) = **4,60 Euro** pro print*

* zzgl. Auftragspauschale und Versand



K5 | Kassentisch | wall-2x1



K6 | Kassentisch | wall-2x1



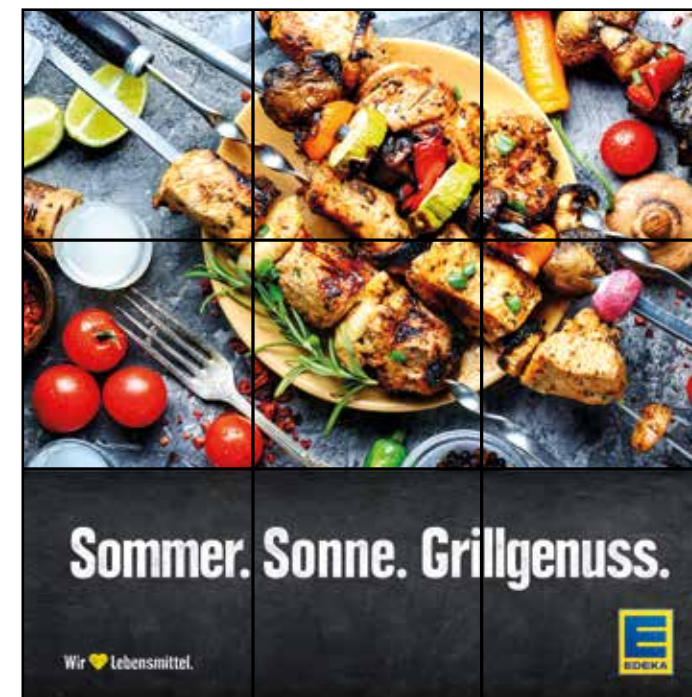
K7 | Kassentisch | wall-2x1



K8 | Kassentisch | wall-2x1



E6 | Eingang | wall-5x3



E8 | Eingang | wall-3x3



E9 | Eingang | wall-3x3



E12 | Eingang | wall-2x3



E13 | Eingang | wall-2x3



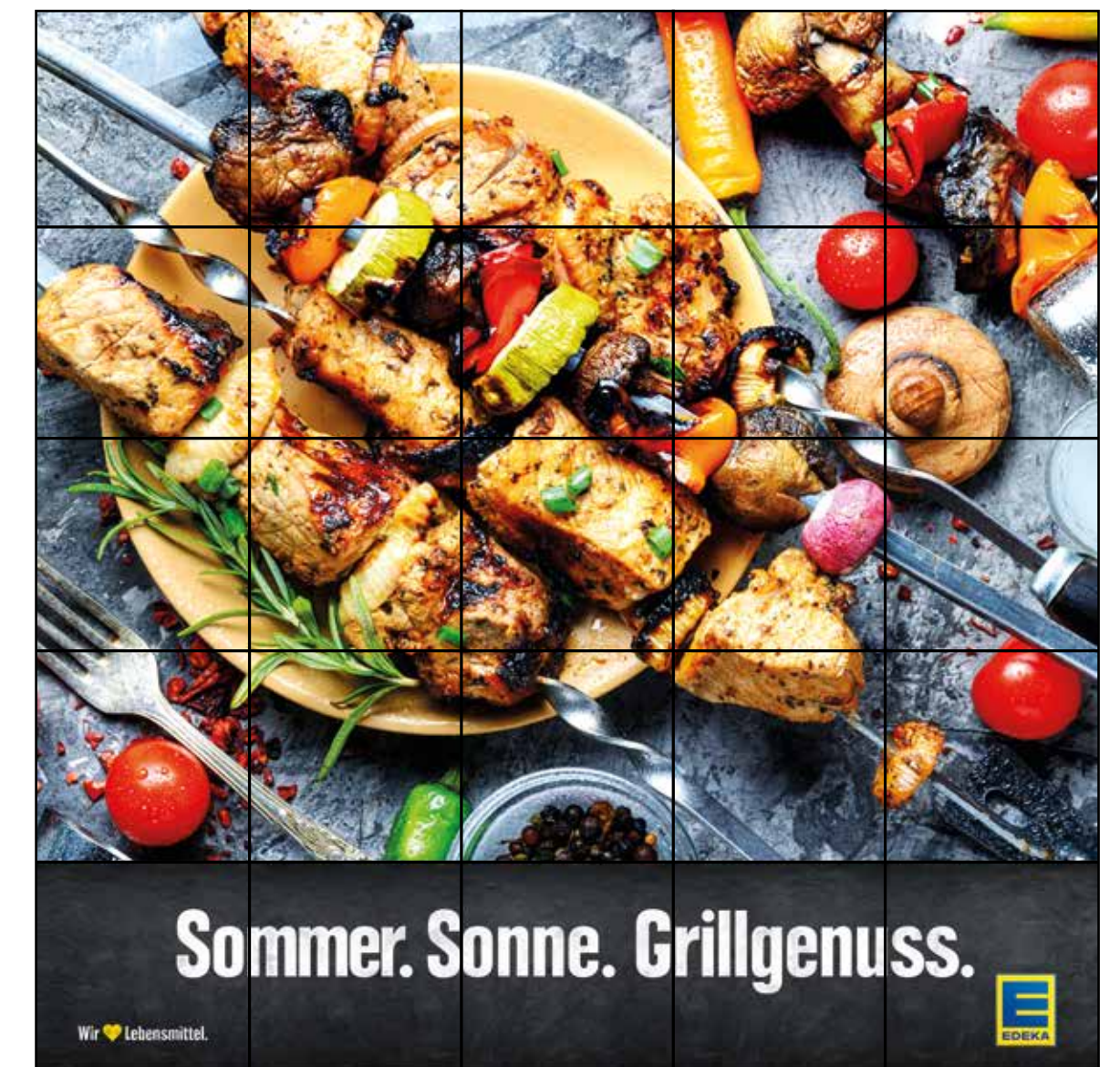
E7 | Eingang | wall-5x3



E10 | Eingang | wall-3x4



E11 | Eingang | wall-3x4



E14 | Eingang | wall-5x5

Grillen 2023 | Stele

Bestellung über addcube Software (33 Euro pro Monat) = **1,39 Euro** pro print*
Manuelle Bestellung (Codierung per Mail/Telefon an lieblingsladen@addcube.de) = **4,60 Euro** pro print*
* zzgl. Auftragspauschale und Versand

**Aktives
Verkaufen**

Welches Motiv passt gut zu Ihrem Sortiment?
Arrangieren Sie die passenden Produkte drumherum und probieren es aus!



S5 | Stele-1x3



S6 | Stele-1x3



Gemüse vom Grill

Zutaten

- 400 g Feinhackfleisch
- 10 Baster Basilikum
- 300 g Zucchini
- 500 g Tomaten
- 100 g Paprika, gelb
- 100 g Paprika, grün
- 200 g Zucchini, rot
- 1 EL Olivenöl kalt gepresst
- Salt & Pfeffer

Zubereitung

Das Gemüse waschen und abtropfen lassen. Mit dem Feinhackfleisch die großen Stücke abstreifen und die Fleischreste beiseite legen. Das Gemüse in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zucchini und Paprika von oben nach unten und abwärts in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Tomaten halbiert, die Hälften in 1 cm dicke Scheiben schneiden und abwärts in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zucchini waschen und abtropfen lassen.

Gemüse mit Olivenöl einreiben, beiseite legen und abtropfen lassen. Das Gemüse auf eine Alu-Grillgabel legen. Die Grillgabeln über der Grillgabel anordnen und festhalten. Die Grillgabeln ablegen und das Gemüse eine 2 Minuten lang grillen. Wechselt Sie die Grillgabeln und grillen Sie das Gemüse eine weitere 2 Minuten lang.

Grillgabeln ablegen und das Grillgitter mit einem feinen Sieb abdecken. Das Grillgitter mit einem feinen Sieb abdecken. Das Grillgitter mit einem feinen Sieb abdecken. Das Grillgitter mit einem feinen Sieb abdecken.

Das Grillgitter mit einem feinen Sieb abdecken. Das Grillgitter mit einem feinen Sieb abdecken. Das Grillgitter mit einem feinen Sieb abdecken. Das Grillgitter mit einem feinen Sieb abdecken.

Wir ♥ Lebensmittel.

S7 | Stele-1x3

Hähnchenspieße

Zutaten

- 1 EL Paprikapulver, ungesüßelt
- 1 EL Currypulver
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Salz
- 1 EL Rosmarin

Zubereitung

Hähnchenspieße in eine mit Wasser gefüllte Pfanne geben. Die Pfanne auf mittlere Hitze bringen und das Hähnchen goldbraun anbraten. Das Hähnchen abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Wir ♥ Lebensmittel.

S8 | Stele-1x3

Melonen-Mozzarella-Salat

Zutaten

- 1 EL Balsamico-Reduktion
- 1 EL Olivenöl kalt gepresst
- 1 EL Salz
- 1 EL Pfeffer

Zubereitung

Melonenkugeln aus der Melone herauslösen. Die Kugeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Balsamico-Reduktion einreiben und abtropfen lassen.

Wir ♥ Lebensmittel.

S9 | Stele-1x3

Gegrillter Schweinebauch

Zutaten

- 1 EL Paprikapulver, ungesüßelt
- 1 EL Currypulver
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Salz
- 1 EL Rosmarin

Zubereitung

Den Schweinebauch in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Paprikapulver einreiben und abtropfen lassen.

Wir ♥ Lebensmittel.

S10 | Stele-1x3

Französisches Baguette

Zutaten

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 20 g Hefe, frisch
- 1 EL Zucker
- 2 TL Salz

Zubereitung

Das Mehl abwiegen, trocknen krümeln und die Hefe krümeln und röhren, bis diese gut aufgelöst ist. Anschließend Zucker, Salz und Hefe zugeben und gut vermischen. Das Mehl unter und in das Mehlwerkzeug geben und mit dem Haken einarbeiten. Das Baguette sollte mittig flüssig und klebrig sein. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für 45 Minuten gehen lassen.

Wir ♥ Lebensmittel.

S11 | Stele-1x3

Gurken-Erbsen-Salat

Zutaten

- 1 Stück große Gurke
- 1 Glas Erbsen
- 200 g Erbsen, befeuchtet
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Öl
- 1 EL Pfeffer

Zubereitung

Die Gurke waschen, trocknen krümeln und die Gurke in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Gurke abtropfen lassen und die Gurke in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Gurke abtropfen lassen und die Gurke in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Wir ♥ Lebensmittel.

S12 | Stele-1x3

Mediterrane Grillspieße

Zutaten

- 50 g Tomaten, gemischt
- 3 EL Paprikapulver
- 2 EL Olivenöl kalt gepresst
- 2 TL Salz
- 2 TL Pfeffer

Zubereitung

Zucchini in einem Glas Wasser über Nacht einweichen. Die Zucchini abtropfen lassen und die Zucchini in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zucchini abtropfen lassen und die Zucchini in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Wir ♥ Lebensmittel.

S13 | Stele-1x3

Grilled Lemonade

Zutaten

- 100 g Zucker, braun
- 2 Zitronen
- 4 Liter Wasser
- 1 Liter Milch
- 1 Liter Sahne
- 1 EL Honig
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung

Zucker und Limonen waschen, korbentwaschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Wir ♥ Lebensmittel.

S14 | Stele-1x3

Piña Colada

Zutaten

- 1 Liter Milch
- 1 Liter Sahne
- 1 Liter Wasser
- 1 Liter Zitronensaft
- 1 Liter Ananassaft
- 1 Liter Orangensaft

Zubereitung

Die Milch abtropfen lassen und die Milch in einem Sieb abtropfen lassen. Die Milch abtropfen lassen und die Milch in einem Sieb abtropfen lassen.

Wir ♥ Lebensmittel.

S15 | Stele-1x3

Auf einen gelungenen Grillabend!

Zutaten

- 1 Liter Milch
- 1 Liter Sahne
- 1 Liter Wasser
- 1 Liter Zitronensaft
- 1 Liter Ananassaft
- 1 Liter Orangensaft

Zubereitung

Die Milch abtropfen lassen und die Milch in einem Sieb abtropfen lassen. Die Milch abtropfen lassen und die Milch in einem Sieb abtropfen lassen.

Wir ♥ Lebensmittel.

S16 | Stele-1x3

Grillen 2023 | Obst & Gemüse

Bestellung über addcube Software (33 Euro pro Monat) = **1,39 Euro** pro print*

Manuelle Bestellung (Codierung per Mail/Telefon an lieblingsladen@addcube.de) = **4,60 Euro** pro print*

* zzgl. Auftragspauschale und Versand



OG13 | Obst & Gemüse | wall-4x1



OG17 | Obst & Gemüse | wall-2x1



OG14 | Obst & Gemüse | wall-4x1



OG18 | Obst & Gemüse | wall-2x1



OG21 | Obst & Gemüse | wall-2x2



OG22 | Obst & Gemüse | wall-2x2



OG15 | Obst & Gemüse | wall-4x1



OG19 | Obst & Gemüse | wall-2x1



OG23 | Obst & Gemüse | wall-2x2



OG24 | Obst & Gemüse | wall-2x2



OG16 | Obst & Gemüse | wall-4x1



OG20 | Obst & Gemüse | wall-2x1

Grillen 2023 | Frischetheke

Bestellung über addcube Software (33 Euro pro Monat) = **1,39 Euro** pro print*

Manuelle Bestellung (Codierung per Mail/Telefon an lieblingsladen@addcube.de) = **4,60 Euro** pro print*

* zzgl. Auftragspauschale und Versand



F9 | FT | wall-4x3



F10 | FT | wall-4x3



F11 | FT | wall-4x3



F12 | FT | wall-4x3



F13 | FT | wall-4x2



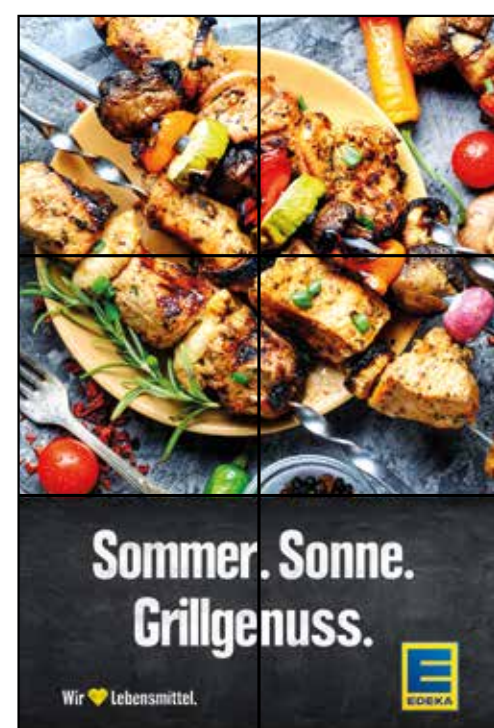
F14 | FT | wall-4x2



F15 | FT | wall-4x2



F16 | FT | wall-4x2



F17 | FT | wall-2x3



F18 | FT | wall-2x3



F19 | FT | wall-2x3



F20 | FT | wall-2x3



F21 | FT | wall-2x2



F22 | FT | wall-2x2



F23 | FT | wall-2x2



F24 | FT | wall-2x2