

Somos uma agência com mais de

120 milhões
de plays mensais!



Planejamento
Estratégico.



Branded
Content



Gerenciamento
de Canais

Atualizado em 14/03/2024.



COZINHANDO A TEORIA

Mídia Kit **2024**



Influência na Resposta!

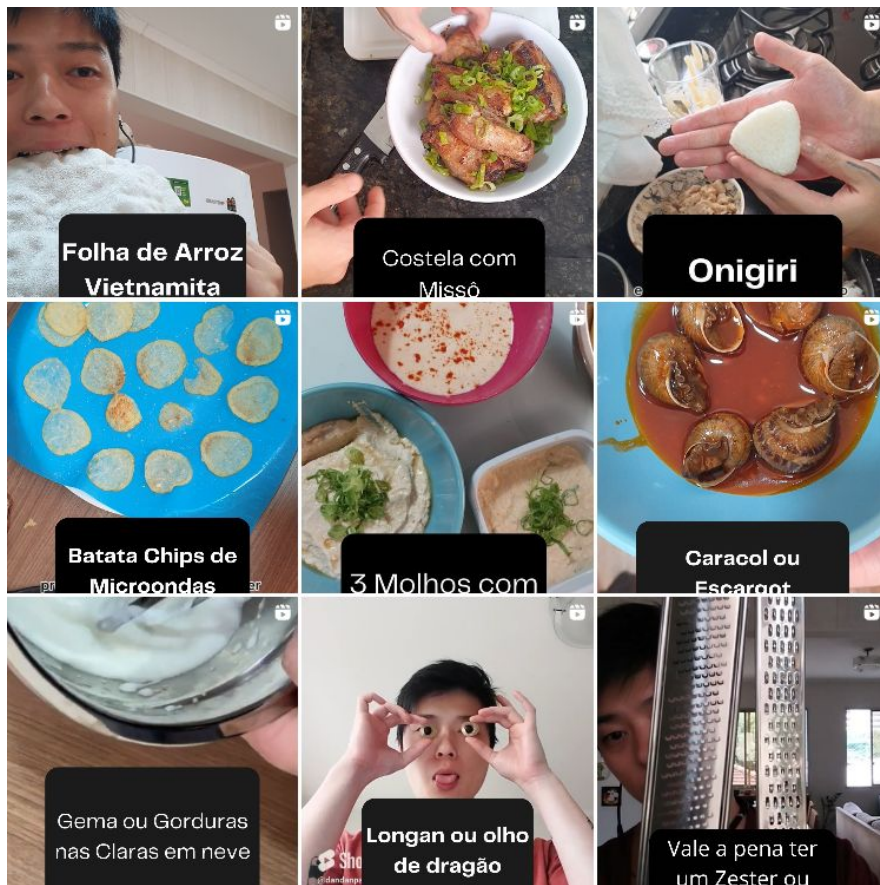
Daniel tem 30 anos, nasceu em SP, possui descendência Taiwanesa e de Hong Kong. Essas são informações cruciais para entender o Daniel de hoje, que se formou em engenharia, mas que se encontrou com tudo na culinária.

Ele domina e conhece técnicas, porém é um grande defensor da cozinha livre e sem amarras, onde não precisamos apenas seguir receitas cegamente, e sim entender o que cada elemento, utensílio e técnica podem nos oferecer.

Em seus vídeos, que destacam a culinária asiática, Daniel aproveita para chamar a atenção para pesquisas e testes que muitas vezes ele mesmo faz na cozinha e que trazem sempre uma confirmação ou aprendizado.

Sua ideia é desmistificar a criação de pratos e da sua cultura. Papel que ele vem desempenhando de maneira bem assertiva visto os 150k seguidores do Instagram conseguidos em tão pouco tempo.





Contamos com alcance sim, mas somos mais que um rosto bonito. Temos um segredo e só vou te contar porque gosto de você.

Nossas comunidades são apaixonadas!

+150k

SEGUIDORES TOTAIS COZINHANDO A TEORIA

**Audiência nada,
comunidade **sim!****

DANIEL PAI



149k
Seguidores



7k
Seguidores



1k
Seguidores



Pasta
com prints



4.2mi
Contas alcançadas

735k
Contas com engajamento

+177%
Taxa

Recorte dos últimos 90 dias.

bio

[@cozinhandoateoria](https://www.instagram.com/cozinhandoateoria)

Daniel foca em criar conteúdos leves e informativos, com destaque para a 'simplificação' da gastronomia, deixando claro que tudo melhora com prática. Aborda a culinária asiática com a meta de ensinar sobre a cultura e culinária.

Segmentos

COZINHA ASIÁTICA
RECEITAS FÁCEIS
CULTURA ASIÁTICA
CIÊNCIA E COZINHA

Interesses:

Receitas, Comida, Sobremesas, Cultura Asiática e Oriental

BIG NAMES

As Melhores Collabs com as Melhores Marcas!



cozinhandoateoria and missokarai · Following ...
Original audio

cozinhandoateoria 2w
Onigiri é sempre um lanche rápido e versátil de se fazer, além de barato né... E outro dia eu acabei comprando um por 10 reais no mercado e não tava tão bom, e a coisa mais triste pra um cozinheiro, é vc gastar em comida e chegar na conclusão que o seu é melhor, então resolvi fazer em casa. É super simples de se fazer, é só ter arroz japonês cozido praticamente kkkkk e os recheios c pegar o que c tem na geladeira e faz algo! Só cuidado pra não deixar muito líquido seus recheios se não ele acaba se fragilizando e quebrando. Aproveita também pra conhecer o @missokarai! Produtos maravilhosossssss

1.967 likes
February 9

Add a comment...



Se você também é super fã de Onigiri quanto eu, você com certeza aprovou muito essa minha parceria com a Missokarai. Bora combinar que não existe melhor pimenta para seus pratos orientais?



HOJE ESTAMOS CONSTRUINDO UMA
COMUNIDADE
ENTRE **PESSOAS** & ENTRE **MARCAS**



v_cheon arrasou, chines! ficou top demais essa dica, fora que é uma excelente dica pra quem quer variar na dieta também

2w 4 likes Reply See translation



karenminami Comida favoritaa

2w 1 like Reply



anninhastorm Sou só eu ou mais alguém tbm não supera esse Missô Karai? 😊

2w 2 likes Reply See translation

Engajamento no canal muito superior ao habitual com a participação do canal **Cozinhando a Teoria** recriando o tradicional prato Onigiri.



cozinhandoteoria and missokarai · Following ...
Original audio



cozinhandoteoria 2w
Onigiri é sempre um lanche rápido e versátil de se fazer, além de barato né... E outro dia eu acabei comprando um por 10 reais no mercado e não tava tão bom, e a coisa mais triste pra um cozinheiro, é vc gastar em comida e chegar na conclusão que o seu é melhor, então resolvi fazer em casa. E é super simples de se fazer, é só ter arroz japonês cozido praticamente kkkkk e os recheios c pegar o que c tem na geladeira e faz algo! Só cuidado pra não deixar muito líquido seus recheios se não ele acaba se fragilizando e quebrando. Aproveita também pra conhecer o @missokarai! Produtos maravilhososssssss



1,967 likes

February 9



Add a comment...



Engajamento

COZINHANDO A TEORIA

Quase 2000 LIKES

Mais de 70 comentários
até o momento

SEM MÍDIA PAGA

Retorno de engajamento
mais de 10x MAIOR PARA A
MARCA



cozinhandoteoria 2w
Onigiri é sempre um lanche rápido e versátil de se fazer, além de barato né... E outro dia eu acabei comprando um por 10 reais no mercado e não tava tão bom, e a coisa mais triste pra um cozinheiro, é vc gastar em comida e chegar na conclusão que o seu é melhor, então resolvi fazer em casa. E é super simples de se fazer, é só ter arroz japonês cozido praticamente kkkkk e os recheios c pegar o que c tem na geladeira e faz algo! Só cuidado pra não deixar muito líquido seus recheios se não ele acaba se fragilizando e quebrando. Aproveita também pra conhecer o @missokarai! Produtos maravilhososssssss



1,967 likes

February 9



Engajamento COM COZINHANDO A TEORIA



shawnfoster @cozinhandoateoria seu conteúdo é muito bom! Você está de parabéns.

5w 1 like Reply See translation ***



beatrizbrombini Conteúdo incrível, como smp

3w 2 likes Reply See translation



lu.montozo 🤩🥰 Amei

2w 2 likes Reply See translation



dricapitu Explicação mais CLARA que essa... nunca vi! 🤩🤩

5w 1 like Reply See translation



v_cheon arrasou, chines! ficou top demais essa dica, fora que é uma excelente dica pra quem quer variar na dieta também

2w 4 likes Reply See translation



barbarachrysost Amei a didática com os papéis e o cordão vermelho, ficou ótimo!

5w 1 like Reply See translation



nessa_eu Amei a dica vegana , delícia!!! Quero mais!!!! 🌱❤️

3w 2 likes Reply See translation

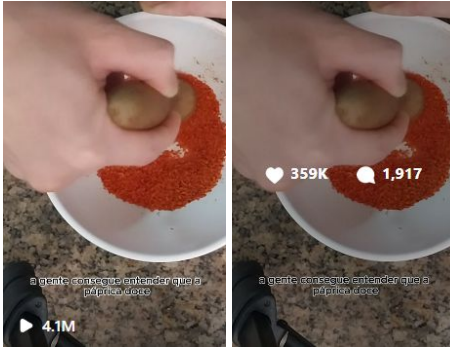


cris_vieira1206 Muito bem explicado

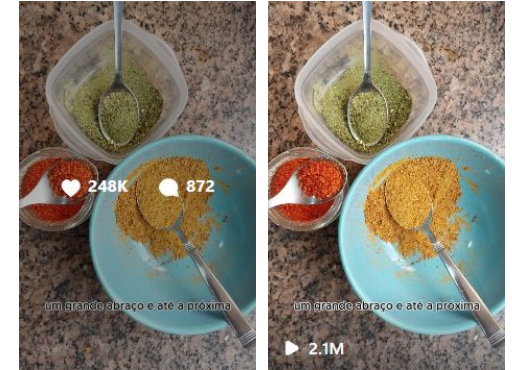
4w 1 like Reply See translation ***

CONTEÚDOS VIRAIS - ÚLTIMOS 6 MESES

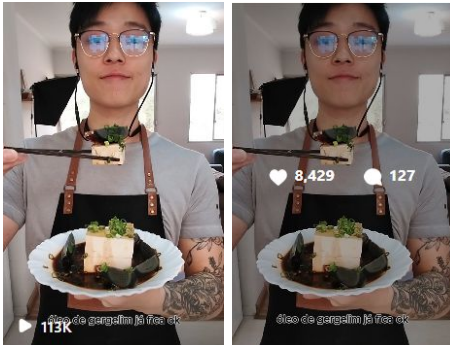
Páprica Caseira



Páprica Verde e Amarela



Ovo Centenário



Vale a pena um Zester



PUBLICIDADES TAG | CREATOR

Marcas que trabalhamos

— Entretenimento —



— Varejo/e-commerce —



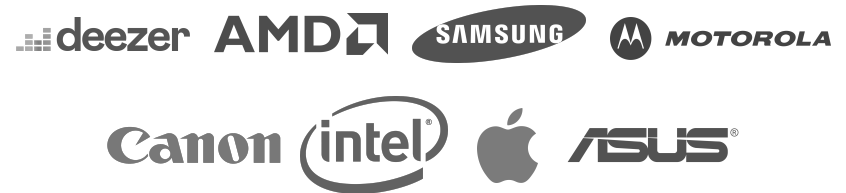
— Games —



— Educação, Cultura e Finanças —



— Tecnologia —



— Alimentos —






Curtiu?

Fale com a gente!

 www.tagcreator.com.br

 cozinhandoateoria@tagcreator.space

 11 9 6827-2031

MANDA UM ZAP!