

# ORIGINAL MAURITIUS SUGAR



unrefined  
**MOLASSES  
SUGAR**

Melasa-neraфинирана захар  
Melasa-neraфинисani šećer od šećerne trske  
Finomittatani nádcukor – melasz

raw cane sugar

e 300g



**CAMPAIGN**  
**SWEET CHRISTMAS**  
*with molasses sugar PASSIFLORA*

10.11.2022 - 31.12.2022



Visual concept: we continue the theme  
from part 1 - Christmas 2021





## Influencer marketing - 4 top Bulgarian culinary influencers will prepare seasonal bakes and explain the advantages of unrefined sugar

Gluten-free chocolate cake  
with caramel



Roasted pork neck steaks  
in a Molasses sugar sauce



Chocolate cake with coconut  
and Christmas fruits



Honey cake with caramel  
for Christmas

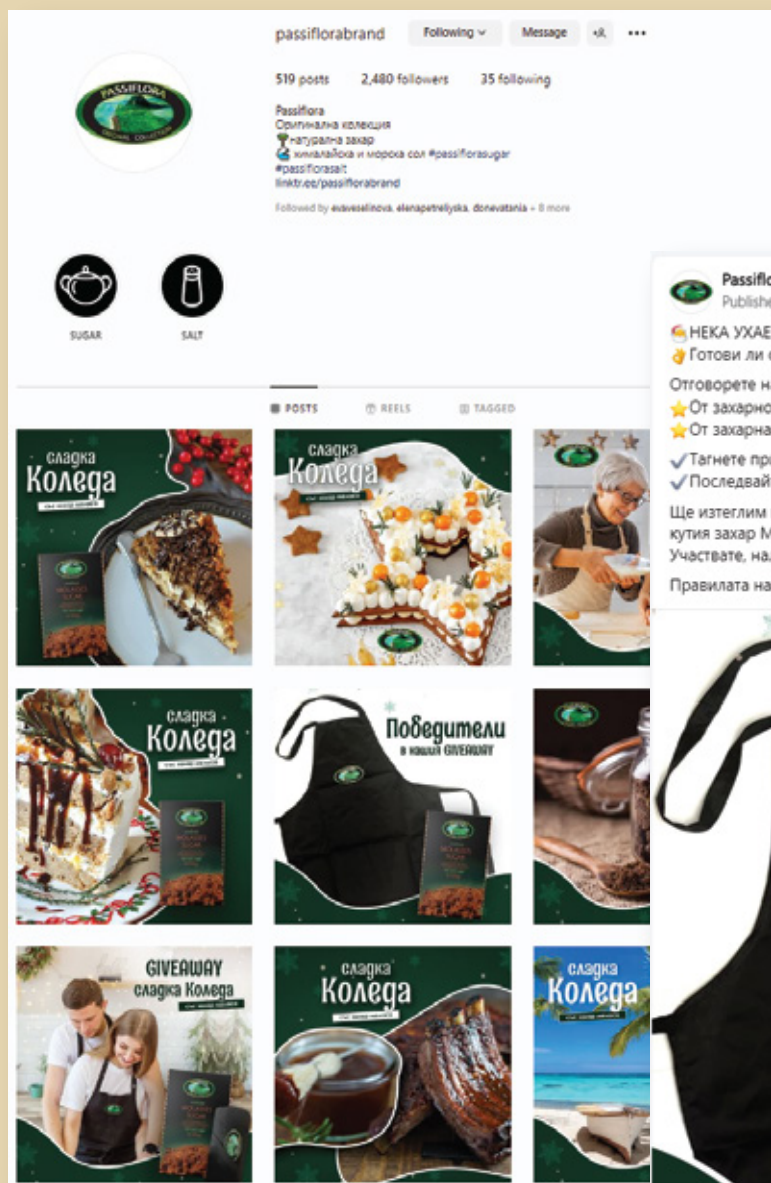


Pork ribs  
in Molasses sugar sauce





## Social media marketing, promoted content



9 posts, 9 stories on Facebook,  
prize quiz included.

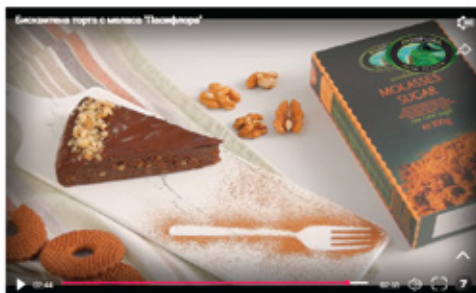
9 posts, 9 stories on Instagram,  
giveaway included.





# Product placement in digital culinary shows

## Бисквитена торта с меласа „Пасифлора“



12 порции
средна
30 мин подготовка
30 мин гответе
1 ч 0 мин общо
603 калории
273 кБ

Product placement  
in a recipe in digital  
culinary channel  
Mate Kitchen

Каква емоция се събужда в първите Ви минути, когато бисквитена торта? Най-обичаната домашна торта е изпитана, невях така, да речем с **меласа**, плодово изпитание с богат крем, която сте опитвали в сладкарницата. Кои би предположили, че този толкова лесен за приготвяне десерт ще еволюира до такава степен, че единственото отклонение занаемко различните рецепти ще бъдат само бисквитите?

С тази рецепта за бисквитена торта ще преобличете Вашите изпитания. Сладко, мекотина, основно, а не само на кафе и много бонус, пикантен аромат на меласа. Торта е характерен, че не се налага да се ползват допълнителни ароматизатори и миксери, а само една ръка.

Ние създадохме от ръка, която не дава емоционална буца, ниева добавка. Стане по-голям **захар „Меласа“** на „Пасифлора“. Тя идва от остров Мауритий и се отличава с дълбок и концентриран. Заради шадрищия процес на преработка на захарната тростника, в нея се запази магнезий и манган. Количеството им в **захар „Меласа“** е 8 пъти повече от обикновената кафеа захар.

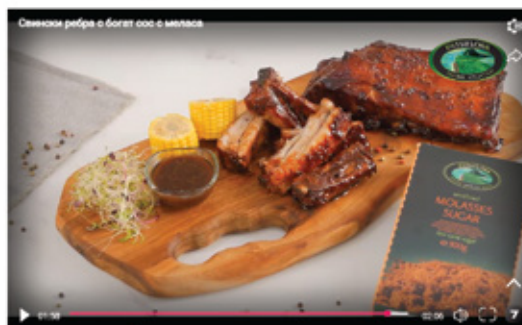
Чаша кафе, парче бисквитена торта и можете да се пренесете в друго измерение, наситено с Више бонуси, за да уловите мига на наслаждение.

Можете да направите тази захар с много по-голяма **неженка** и **неженка** пак. Просто заменете бисквита с улане бисквита до небу бисквита.

\* Създадено за **Suko**



## Свински ребра в богат сос с меласа



5 порции
лесна
20 мин подготовка
3 ч 15 мин гответе
3 ч 35 мин общо
1107 калории
30 кБ

Черпим със солни свински ребра всички почитатели на комбинацията от сладко и мекотина с месо. Това са едни от най-добрите ребрца, които сте опитвали. Мариновани с чесън, лимонен сок, соев сос, горчица, мекотина-сладък сос, рен и кафеа захар. Изпечени бавно, на по-ниска температура, с разкошна текстура. А месото пада от ребрата и се топи в устата. Не бърбайте да ги ерете с нок и вилица, просто е напълнено да се извадите. Само така ще можете после да си обичате пръстите - бърбайте.

Ще Ви изненада, ако кажем, че ще получите на свински ребра с такъв наситен вкус с каквато и да е кафеа захар. За тази рецепта ние ползваме **захар „Меласа“** на „Пасифлора“. Тя идва от остров Мауритий и се отличава с дълбок и наситен аромат и характерен тъмен цвят и консистенция. Заради шадрищия процес на преработка на захарната тростника, се запазват ценните минерали калций, желязо, калий, магнезий и манган. Количеството им в **захар „Меласа“** е 8 пъти повече от обикновената кафеа захар.

Обичаме тези неустойчиви свински ребра, със **захар „Меласа“** можете да направите и **различни десерти**, особено мекотина. Много по-голяма е за корени сладкиши заради характерния си аромат на меласа. В комбинация с рен и стафиди се получава истинска експлозия от ухания и вкусове. Разбърбайте, ще обожавате и BBQ сесовете, които ползвате и ще придат на месото несправична сладост и ухания.

Опитайте, резултатът е гарантиран!

\* Създадено за **Suko**



Sponsorship tags

Place of sales: price and display promotions  
in all key accounts and traditional market



E-book: Christmas recipes  
with Molasses sugar







**All above-listed activities have been launched  
simultaneously targeting reach, awareness,  
and engagement for the period**

**10.11.2022 - 31.12.2022.**





SUICO EOOD

16 Malashevskia St. | 1202 Sofia, Bulgaria

[passiflora@passiflorabrand.eu](mailto:passiflora@passiflorabrand.eu)

T +359 2 813 9888

