

Konu: Çocuk gelişiminde proteinin önemi, yüksek proteinli ürünlerimiz

DANET ile Çocukların Gelişimi için Yüksek Protein

Çocukların büyüme ve gelişim süreçlerinde protein; kas, kemik ve kan hücrelerinin oluşmasında, bağışıklık sisteminin gelişmesinde, metabolizmanın çalışmasında önemli bir rol oynar.

DANET olarak, çocukların beslenme ihtiyaçlarını desteklemek için yüksek proteinli ve lezzetli ürün seçenekleri sunuyoruz. Dana jambon, hindi füme ve piliç füme gibi ürünlerimiz, çocukların günlük protein ihtiyacını karşılamaya yardımcı olurken, pratik tüketim alternatifleriyle de öğünleri kolaylaştırıyor.

Farklı öğünlerde keyifle tüketilebilecek bu ürünler, çocukların beslenme düzenine çeşitlilik katarken, doyurucu ve lezzetli seçenekler sunuyor. Çocukların günlük enerjisini destekleyen ve kaliteli protein ihtiyacını karşılayan DANET ürünleri, ailelerin rahatlıkla tercih edebileceği pratik ve lezzetli alternatifler oluyor.

Konu: Açık Havada Mangal Keyfi, DANET Afyon Sucuğu ile Lezzet Zirvede

DANET ile Mangalda Lezzet

Yaz aylarının en keyifli anları, açık havada sevdiklerinizle yapılan mangal sofralarında yaşanır. DANET, coğrafi işaretli Afyon Sucuğu ile bu anlara eşsiz bir lezzet katıyor. Glütensiz içeriği ve ideal baharat dengesiyle öne çıkan DANET Afyon Sucuğu, mangal keyfinizin yıldızı olmaya aday.

DANET uzmanlığıyla mangalda sucuk pişirmenin püf noktaları ise şöyle: Sucukları parmak kalınlığında dilimleyin, kömürlerin kor halini almasını bekleyin, her iki yüzünü 3-4 dakika pişirin ve doğal lezzetini sade bir sunumla deneyimleyin.

DANET ile mangal sofralarınız lezzetle dolsun!

Konu: Kurban Bayramı'nda Hakkaniyetli ve Güvenilir Hizmet

DANET ile Kurban Bayramı'nda Gönül Rahatlığı

DANET, 20 yıldır sunduğu eve teslim kurban hizmeti ile Kurban Bayramı'nı hakkaniyet, hijyen ve güvenle yaşamanızı sağlıyor. Kurbanlıkların her bölgesinden eşit parçalarla adil bir dağıtım yapan DANET, her hisse sahibine tam ölçülü ve eksiksiz et teslimi garantiliyor.

Veteriner hekim, din görevlisi ve noter gözetiminde, İslami usullere uygun kesim yapılan bu süreçte tüm kurbanlıklar soğuk zincirle adresinize ulaştırılıyor. Bayramda şehir dışında olanlar içinse bayram sonrası teslimat seçeneği sunuluyor.

Kurban ibadetinizi huzurla yerine getirmek için danet.com.tr üzerinden kolayca sipariş verebilir, kesim videonuzu izleyebilir ve süreci adım adım takip edebilirsiniz.

DANET ile bu bayram hem ibadetiniz hem gönlünüz rahat olsun.

Konu: Yaz Sıcaklarında Et Saklama ve Güvenli Çözme Yöntemleri

Yaz Aylarında Et Güvenliği için DANET'ten Öneriler

Yaz sıcaklarında et ve et ürünlerinin doğru koşullarda saklanması, sağlık ve lezzet açısından büyük önem taşır. DANET olarak, etin tazeliğini ve hijyenini korumak için dikkat edilmesi gereken en temel noktaları sizinle paylaşıyoruz.

Et ürünleri alışverişten sonra en kısa sürede buzdolabına veya derin dondurucuya yerleştirilmelidir. +4°C'de buzdolabında 1-2 gün, -18°C'de ise aylarca güvenle saklanabilir. Dondurulmuş ürünleri çözdürürken mutlaka buzdolabı ortamında yavaşça çözülmesine dikkat edilmelidir. Oda sıcaklığında çözülme, bakteri üremesine zemin hazırlar.

DANET'in soğuk zinciri koruyan üretim ve dağıtım sistemi sayesinde, yaz aylarında da ürünleriniz size güvenle ve tazeliikle ulaşır. Glutensiz, helal sertifikalı ve yüzde 100 yerli üretim DANET ürünleri, yaz sofralarınızda gönül rahatlığıyla yer alır.

Etin uzmanı DANET ile yaz boyunca sağlık ve lezzet elinizin altında!

Konu: Sürdürülebilirlik

DANET ile Sürdürülebilir Bir Gelecek

DANET olarak, sürdürülebilirliği üretim süreçlerimizin merkezine alarak gıda israfını azaltmayı, enerji ve su tüketimini verimli hale getirmeyi hedefliyoruz. Tedarik zincirimizin her aşamasında çevreye duyarlı çözümler sunarak, doğal kaynakları koruma sorumluluğumuzu yerine getiriyoruz. Ambalaj seçimlerimizde çevre dostu alternatiflere yöneliyoruz.

Bu kapsamda, Afyonkarahisar'da kurduğumuz 4 MW kapasiteli Güneş Enerjisi Santrali ile elektriğimizin tamamını yenilenebilir enerji kaynaklarından karşılıyoruz. Sürdürülebilirlik odaklı projelerimizle hem çevresel etkilerimizi azaltıyor hem de ülkemizin enerji politikalarına katkı sağlıyoruz. Ayrıca, üretim süreçlerimizde enerji ve su tüketimini daha verimli hale getirmek için TUBİTAK 1507 programı kapsamında fermente sucuk üretim sürecinin çevresel etkilerini analiz eden bir proje başvurusunda bulunduk. Bu proje ile karbon ve su ayak izimizi azaltmaya yönelik adımlar atmaya amaçlıyoruz.

Coğrafi işaretli ürünlerimiz ile sürdürülebilirliğin önemli bir parçası olarak yerel üreticileri destekliyor, bölgesel çeşitliliği koruyarak geleneksel tarım ile gıda üretimini güçlendiriyoruz. DANET olarak, Afyon pastırması ve sucuk gibi coğrafi işaretli

ürünlerimizi hem ülkemizde hem de ihracatta öne çıkarıp, tüketicilere otantik lezzetler sunuyoruz. Bu sayede yemek kültürü mirasımızın korunmasına, yaşatılmasına ve tanıtılmasına katkı sağlıyoruz.

Yaşadığımız coğrafyada kaynakların verimli kullanımı ve doğaya saygılı üretim anlayışıyla, geleceğe daha yaşanabilir bir dünya bırakmayı hedefliyoruz.

Konu: Beslenme çantaları için proteinli pratik sandviçler

DANET ile Beslenme Çantaları Daha Doyurucu!

Çocukların büyüme ve gelişim süreçlerinde protein, kas ve kemik gelişiminde önemli bir rol oynar. DANET olarak, çocukların beslenme ihtiyaçlarını desteklemek için yüksek proteinli ve lezzetli ürünler sunuyoruz. Dana jambon, hindi füme ve piliç füme gibi ürünlerimiz, çocukların günlük protein ihtiyacını karşılamaya yardımcı olurken pratik tüketim alternatifleriyle de öğünleri kolaylaştırıyor.

Farklı öğünlerde keyifle tüketilebilecek bu ürünler, çocukların beslenme düzenine çeşitlilik katarken doyurucu ve keyifli alternatifler oluyor. Yüksek protein içeriği ile çocukların günlük enerjisini destekleyen DANET ürünleri, ailelerin güvenle tercih edebileceği pratik seçenekler sağlıyor.

Coğrafi İşaret Nedir, Neden Önemli?

Gelenekten Geleceğe: Coğrafi İşaretlerin Önemi

Coğrafi işaret demek, memleket kokusu demek!

Coğrafi işaret, bir ürünün üretildiği bölgeye özgü özellikleri yansıtan, o bölgenin kültürel ve doğal mirasını koruyan bir işarettir. DANET olarak, coğrafi işaretli Afyon Sucuğumuzla geleneksel üretim yöntemlerimizi ve lezzet mirasımızı geleceğe taşımanın gururunu yaşıyoruz. Bu işaret yalnızca bir kalite sembolü değil, aynı zamanda Afyonkarahisar'a özgü tatların ve benzersiz lezzetlerin korunmasını sağlar.

Coğrafi işaretler, tüketicilere güvenilirlik sunarken, yerel üreticiler için de önemli bir değer kaynağı oluşturur. DANET, bu mirasın getirdiği sorumluluğun bilinciyle, Afyonkarahisar'a özgü üretim tekniklerini koruyarak, kaliteyi ve geleneksel lezzeti bir araya getirir. Coğrafi işaretli ürünlerimizi tercih eden tüketicilerimiz, böylece sofralarında eşsiz bir tat deneyimi yaşarken geleneksel değerlerin korunmasına da katkıda bulunurlar.

Konu: Ustalığın ve Lezzetin Buluştuğu Geleneksel Tat: DANET Pastırma

DANET ile Her Lokmada Ustalık

Pastırma, et ürünleri arasında en zahmetli ve özenli üretim sürecine sahip lezzetlerden biridir. DANET'in yıllara dayanan uzmanlığı ve geleneksel yöntemlere bağlılığıyla üretilen Afyon pastırması, her diliminde ustalık ve sabır barındırır.

Antrikot ve kontrfile gibi en değerli etlerden elde edilen DANET pastırmaları; tuzlama, kurutma, baskı ve çemenleme gibi aşamalardan geçerek, doğal yollarla olgunlaştırılır. Afyon'un kuru havasında dinlendirilen pastırma, koruyucu katkı maddesi içermez ve kendine özgü yoğun aromasıyla öne çıkar.

Yüksek protein içeriği sayesinde bağışıklığı destekler, uzun süre tokluk hissi sağlar ve kas gelişimini destekler. Lezzetiyle sofralara ayrıcalık katan DANET pastırmaları, kahvaltıdan ana yemeğe kadar her öğünde fark yaratır.

DANET ile geleneksel lezzetler, güvenle sofralarınıza gelir.

Konu: Geleneksel Lezzet, Modern Yorum: DANET Kavurma

Türkiye'nin En Çok Tercih Edilen Kavurmasıyla Sofralarınız Şenlensin

Kavurma, Türk mutfağının köklü lezzetlerinden biridir. DANET, Afyon'un en kaliteli büyükbaş etlerinden ürettiği geleneksel kavurmasıyla bu mirası günümüze taşıyor. Sadece doğal dana yağı ve tuzla katkısız olarak hazırlanan DANET kavurma her lokmada lezzet ve güveni bir arada sunuyor.

Araştırma kuruluşu Nielsen'e göre; Türkiye'nin en çok tercih edilen kavurması olan DANET Kavurma, doğal ve hijyenik üretim süreçleriyle sofraların vazgeçilmezi olmaya devam ediyor. Ev usulü tarifi modern üretim teknikleriyle birleştiği bu özel lezzet, kış sofralarına sıcaklık ve zenginlik katıyor.

DANET Kavurma ile gelenekten gelen lezzeti, bugünün hijyen ve kalite anlayışıyla sofralarınıza taşıyın.