



Mangalda lezzet patlamasına hazır mısınız?

DANET Tescilli Afyon Sucuğu ile Mangal Keyfinin Püf Noktaları

Yazın gelmesi, bahçe ve balkon sezonunun açılmasıyla birlikte akla ilk gelen etkinlik mangal olmaya başladı. DANET, mangal sezonunu coğrafi işaretli Afyon Sucuğu ile şenlendiriyor. Mangaldan alınacak keyfi ve lezzeti artırmanın püf noktalarını paylaşan DANET, yüksek kalite standartları ve benzersiz tadıyla mangalda sucuk lezzetini doyumsuz kılıyor.

04 Temmuz 2024, İstanbul:

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markası DANET, mangal sezonunu coğrafi işaretli Afyon Sucuğu ile şenlendiriyor. Mangaldan alınacak keyfi ve lezzeti artırmanın püf noktalarını paylaşan DANET, yüksek kalite standartlarıyla üretilen tescilli Afyon Sucuğu ile unutulmaz anların lezzetli vazgeçilmezi oluyor. Ödüllü Afyon Sucuğu, Afyonkarahisar'ın zengin kültürel mirasının bir parçası olarak özenle seçilmiş etlerden üretiliyor ve coğrafi işaret tesciliyle kalitesini kanıtlıyor. Glutensiz içeriğiyle de öne çıkan DANET Afyon Sucuğu, geleneksel lezzetin hayalini kuranlara güvenle tüketebilecekleri benzersiz bir sucuk keyfi sunuyor.

Etin Uzmanından Mangal Tüyoları

Güvenilir Ürün Platformu Feed the Future Ödülleri'nde Coğrafi İşaretli Ürünler kategorisinde Birincilik Ödülü'ne layık görülen DANET Tescilli Afyon Sucuğu, mangal ustalarının en beğendiği lezzet seçenekleri arasında yer alıyor. Türkiye'nin 50 yıllık et uzmanı DANET'e göre mangalın ilk adımı, sucukları doğru şekilde dilimlemektir. Parmak kalınlığında uzun ve düzgün dilimlenmiş sucuklar, daha iyi pişer ve lezzetini daha iyi korur. Sucukları mangala yerleştirmeden önce kömürlerin iyice kor haline gelmesi beklenmelidir; bu, sucuğun daha dengeli pişmesini destekler ve yüksek ateşin sucuğun dışını yakmasını önler. Sucuğun her iki yüzü kızarana kadar, direk ateşe temas ettirmeden yaklaşık 3-4 dakika pişirilerek içindeki lezzet ve sulu yapısı korunmalıdır. DANET Afyon Sucuğu, ideal baharat karışımına sahip olduğundan ekstra baharat eklemeye gerek kalmadan sucuğun doğal lezzeti tadılabilir. Son olarak, mangalda pişen sucukların yanında taze yeşillikler, domates ve biber gibi sebzelerle servis yaparak mangal sofraları zenginleştirilebilir.

Yüzde 100 Yerli DANET, Mangalın Yıldızı

Türkiye pazarındaki güçlü konumunun yanı sıra dünyanın dört bir yanına ihracat gerçekleştiren DANET'in et şarküteri ürün portföyünde 80'in üzerinde lezzet seçeneği ve taze et ürünleri de yer alıyor. Tüketicilerine coğrafi işaretli Afyon Sucuk yanı sıra, taze et ürünleri, sucuk, pastırma, kavurma, jambon, sosis, salam ve füme ürünleriyle, hindi ve piliç ürün seçenekleri de sunan DANET, helal sertifikalı yerli üretimiyle tüketicinin en güvendiği markalar arasında yer alıyor.

#DANET #EtÜrünleri #EtŞarküteri #Mangal #CoğrafisaretliSucuk #AfyonSucuğu #Sucuk #MangalinPufNoktaları

DANET Sosyal Medya Hesapları:

www.facebook.com/DanetLezzeti

www.instagram.com/danetlezzeti

<https://twitter.com/danetlezzeti>

<https://www.youtube.com/@danetlezzeti>



DANET Hakkında

1975 yılında Afyonkarahisar'da hayata geçen ve kuruluşundan bu yana sofraları lezzetli, kaliteli et ve et ürünleri ile buluşturan DANET, uzmanlaştığı hayvan seçiminden et ürünleri üretimi, dağıtımı ve perakende satışına uzanan değer zincirinde tüm süreçleri titizlikle denetliyor. DANET'in üretimdeki temel et ihtiyacını sağladığı Afyonkarahisar'daki seçilmiş besi çiftliklerinde yetiştirilen ve Türkiye'nin en iyi büyükbaş hayvan cinsi olarak kabul edilen büyükbaş hayvanlar, veteriner hekim kontrolünde ve İslami usullere uygun olarak kesiliyor. Önde gelen perakende markalarının yanı sıra, firmanın kendi markasıyla oluşturduğu kasap ve şarküteri mağazalarında tüketicilerle buluşan DANET ürünleri, Afyonkarahisar'da 10 bin metrekare alana yayılan üretim tesislerinde helal sertifikalı olarak, en yüksek gıda güvenliği ve hijyen standartlarında üretiliyor. Büyüme performansını kurumsallaşma ivmesiyle pekiştiren DANET, Türkiye pazarındaki güçlü konumunun yanı sıra 20'ye yakın ülkeye ihracat gerçekleştiriyor. Helal sertifikalı üretim yapan DANET'in ürün portföyünde, 2020 yılında Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) ile imzalanan protokol çerçevesinde coğrafi işaretli olarak tescillenen ve Afyon Sucuğu ve Afyon Pastırması'nın yanı sıra, farklı kırmızı ve beyaz et ürünleri yer alıyor. 80'nin üzerinde lezzet seçeneğiyle tüketicilere, taze et ürünlerinin yanı sıra sucuk, pastırma, kavurma, jambon, sosis, salam ve fûme ürünleriyle, hindi ve piliç ürün seçenekleri de sunan DANET, eve teslim kurban satışı da gerçekleştiriyor. Coğrafi tescilli DANET Afyon Sucuğu Güvenilir Ürün Platformu Feed the Future Ödüllerinde, Coğrafi İşaretli Ürünler kategorisinde Birincilik Ödülü'ne layık görülen DANET, 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlıyor.

www.danet.com.tr