

DANET

İletişim Değerlendirme Raporu



Mart, 2025

İÇİNDEKİLER

- I. Genel Değerlendirme/Özet
- II. DANET Ay Bazında Toplam Haber Sayıları
- III. Rakip Karşılaştırma
- IV. Yazılı Basın Yansımaları
- V. Online Yansımalar

Genel Değerlendirme/Özet

TIME Public Relations (TimePR), DANET için Mart döneminde iletişim danışmanlığı ve halkla ilişkiler hizmeti sundu. Marka için; medya ilişkileri yönetimi; planlama, geliştirme, yürütme ve raporlama ağırlıklı olarak çalışmalar gerçekleştirdi. DANET için hazırlanan basın bültenleri ve mektup ve e-bülten içerikleri bu dönem içerisinde gerçekleştirildi.

Bu dönemde, kampanya ve Ramazan tarifleri ve sürdürülebilirlik ile ilgili basın bültenleri hazırlandı, servis edildi. Basın gönderimleri için mektuplar ve listeler hazırlanarak paylaşıldı. Servis edilen basın bültenleri aşağıdadır.

- Ramazan Sofralarına DANET Dokunuşu: "DANET Ramazan Lezzetleri" Serisi
- DANET'ten Ramazan'a Özel Paketlerde Kampanya
- "DANET Ramazan Lezzetleri" Serisi'nden İftara Özel Tarifler
- Lezzeti Tescilli DANET Sucuğu Ankara'da Şimdi Daha Fazla Noktada
- DANET, Üretimde Çevresel Etkileri Azaltıyor
- DANET Ramazan Lezzetleri Serisi: Sofralara Ustalık Katıyor

Ramazan Bayramı için basın ve influencer gönderimleri için mektuplar hazırlanmış ve iletilmiştir.

DANET ile ilgili Mart 2025 tarihleri arasında yayınlanan basın yansımalarının detayları aşağıdaki şekildedir;

Haberlerimiz bahsi geçen dönemde;

- 6 yazılı basın,
- 76 online yayında yansıma bulmuştur.

Yazılı basın ve online yansımaların toplam eriştiği rakamlar aşağıdaki gibidir:

- Erişim: 1 Milyon 10 Bin 422 Kişi

DANET Ay Bazında Toplam Haber Sayıları (Yazılı + Online + TV)

Aylar	2024	2025
Ocak	455	319
Şubat	313	27
Mart	449	82

Nisan	1043	
Mayıs	984	
Haziran	624	
Temmuz	625	
Ağustos	886	
Eylül	663	
Ekim	319	
Kasım	632	
Aralık	637	

Rakip Karşılaştırması

Mart Ayı Yazılı Basın Haberler

Marka Adı	Haber Sayısı	Tiraj	Erişim	Reklam Eşdeğer (TL)
DANET	6	321845	1010422	70077
PINAR ET	7	321652	964956	47934
NAMET	4	78997	264991	1368173
MARET	2	28000	112000	1349441
POLONEZ	2	15000	60000	693
CUMHURİYET SUCUKLARI	-	-	-	-

Pınar Et'in Mart ayı yazılı basın yansımalarında;

- 2024 yılı değerlendirme rakamları yer almıştır.

Online basında;

- 2024 yılı değerlendirme rakamları,
- Market indirimleri haberleri yer almıştır.

Polonez'in Mart ayı yazılı basın yansımalarında ve online yansımalarında;

- Ramazan döneminde tarif ve market indirimleri yer almıştır.

Cumhuriyet Sucukları'nın Mart ayı yazılı basın ve online basın yansımalarında haber yer almamıştır.

NAMET'in Mart ayı yazılı basın ve online basın yansımalarında,

- Rekabet kurulundan alınan ceza, kampanya ve market haberleri yer almıştır.

MARET'in Mart ayında yazılı basın haberinde kampanya yer almıştır. Online haberlerde marketlerdeki kampanyalar yer almıştır. (indirim kataloğu)

Yayın Adı: Food Machine
Yayın Tarihi: 01.03.2025
Sayfa: 53

DANET, Gulfood 2025'te Uluslararası İş Birliklerini Güçlendirdi

Et ve et ürünleri sektörünün öncü markası DANET, dünyanın en büyük gıda fuarlarından biri olan Gulfood 2025'e katıldı. Dubai Dünya Ticaret Merkezi'nde gerçekleşen ve sektörün en prestijli etkinliklerinden biri olarak kabul edilen fuarda DANET, yenilikçi ürünlerini, güçlü iş birliklerini ve global vizyonunu uluslararası alanda sergiledi.

Kuruluşundan bu yana Türkiye'nin yanı sıra dünya çapında 20'den fazla ülkeye lezzetlerini ulaştıran DANET, 80'i aşkın ürün yelpazesıyla Gulfood 2025'te sektör profesyonelleriyle buluştu. DANET, yenilikçi ürünlerini, güçlü iş birliklerini ve global vizyonunu uluslararası alanda sergiledi.

Yüksek Proteinli ve Glütensiz Ürünler Büyük İlgi Gördü

Fuarda DANET standı, yenilikçi ürün çeşitliliğiyle fuarın en dikkat çeken noktalarından biri oldu. Yüksek proteinli ve düşük yağlı ürünleriyle fark yaratan DANET, özellikle coğrafi işaretli Afyon sucuğu, glütensiz ürün kategorisi, premium pastırma ve füme etleriyle ziyaretçilerin yoğun ilgisini çekti. Fuarda DANET'in geniş ürün gamı, inovatif yaklaşımı ve kaliteli üretim anlayışı, uluslararası alıcılar ve distribütörlerle iş birliği fırsatlarını önemli ölçüde artırdı.

Türkiye'nin Gıda İhracatına Katkı Sağlayan Görüşmeler

DANET'in ihracat hedefleri doğrultusunda önemli adımların atıldığı fuarda, Ticaret Bakanlığı İhracat Genel Müdür Yardımcısı Tayfun Kılıç standı ziyaret etti. Bunun yanı sıra, Dubai Türk Başkonsolosluğu Ticaret Ataşeleri Hacı Hasan Kaygısız ve Muhammed Emin Erkal tarafından da ziyaret edildi. Türkiye'nin gıda ihracatındaki rolünü daha da artırma hedefi doğrultusunda beklentiler ve sektörün gelişimi için atılabilecek adımlar paylaşıldı. Görüşmeler sonucunda, ihracat süreçlerini destekleyici önemli bilgiler edinildi.



Fuarın DANET açısından verimli geçtiğini belirten DANET Kurumsal Gelişim, İletişim ve Stratejik Planlama Direktörü Gülnur Uluğ, "Gulfood 2025, DANET için sadece bir fuar değil, küresel ağımızı genişletme, ihracat hedeflerimizi güçlendirme ve yenilikçi ürünlerimizle global pazarda daha güçlü bir konum elde etme yolunda önemli bir adımdı. Bu yıl özellikle yüksek proteinli, sağlıklı yaşam trendlerine uygun ve güvenilir ürünlerimizle büyük ilgi gördük. Önümüzdeki süreçte, yeni iş birlikleri ve distribütör ağımızın genişlemesiyle birlikte ihracatımızı hem yatay hem dikeyde büyütme hedefliyoruz" dedi.

Yayın Adı: Perakende Çağı Dergisi
Yayın Tarihi: 01.03.2025
Sayfa: 74

Perakende
ALIŞVERİŞ KÜLTÜRÜ DERGİSİ

ÇAĞI RÖPORTAJ

Tüketiciden yeni nesil şarküteri ürünlerine yeşil ışık!

Araştırma kurumlarının verilerine göre Türkiye'de et ve et ürünleri tüketimi 2020'de 112 bin ton civarındayken, 2022'de yüzde 20 büyüyerek 134 bin tona ulaştı. Peki et ürünleri fiyatları gündemi bu kadar meşgul ederken tüketim nasıl arttı? Tabii ki beyaz et'in bu büyümede rolü var ancak yapılan araştırmalar et şarküteri ürünlerinde de talebin her geçen gün arttığını gösteriyor. Sporculara, çocuklara, glutensiz yaşamı seçenlere özel olanlar, gelenekselden vazgeçmeyenler için coğrafi işaretliler ve daha birçok farklı başlıkta özelleştirilen et şarküteri ürünleri, tüketicinin çeşitlenen beklentilerini her geçen gün daha yüksek oranlarla karşılıyor. Gelin, et şarküteri sektörüne alanının en deneyimli isimlerinden DANET Kurumsal Gelişim, İletişim ve Stratejik Planlama Direktörü Gülnur Uluğ ile birlikte bir göz atalım.

Bize DANET'ten bahsedebilir misiniz?
Sektörün lider firması olarak başınızı neye borçlusunuz?

1975 yılında Afyonkarahisar'da başlayan DANET'in yolculuğu, bugün sadece Türkiye'de değil, dünyanın dört bir yanında sofralara lezzetli ve kaliteli et ve et ürünleri sunan büyük bir kurumsal yapıya dönüştü. Alanımızın köklü oyuncularından biri olarak konumlanmamız, ürün kalitemizden ödün vermememiz, yüksek hijyen ve gıda güvenliği standartlarına gösterdiğimiz titizlik ve geleneksel üretim yöntemlerini modern teknolojilerle desteklememizden kaynaklanıyor.

Ülkemizin geleneksel lezzetlerini

koruma ve yapılan işe değer katma stratejisiyle hareket ediyoruz. Ürünlerimizi, Afyonkarahisar'daki modern tesisimizde en kaliteli etlerle, her aşamada özenle denetlenen süreçlerden geçirerek üretiyoruz. Coğrafi işaretli ödüllü Afyon sucuğumuz ve geleneksel pastırması hem yerel hem de uluslararası pazarda büyük ilgi görüyor. 400'den fazla çalışanımızla, yüksek kalite standartlarında hem iç pazara hem de dış pazara yönelik üretim yapıyoruz. İhracat hedeflerimiz doğrultusunda 20'ye yakın ülkeye ürün gönderiyor ve ihracatın toplam iş hacmimizdeki payını yüzde 20'ye çıkarma hedefiyle ilerliyoruz.

Tüketicilerimiz için güvenilir bir marka olmak, DANET'i sektörde öne çıkaran ve bugünlere taşıyan en büyük değerimiz olarak bize yol gösteriyor. Portföyümüzdeki 100'e yakın geleneksel ürüne modern tariflerle lezzet ve değer katmayı başardık ve tüketicimizin takdirini kazandık. Aynı zamanda, dünyanın farklı yerlerinde geleneksel Türk lezzetlerini tanıtarak ve ülkemizi en iyi şekilde temsil ediyoruz.

Türkiye kırmızı et ve şarküteri pazarının mevcut durumu hakkında neler söyleyebilirsiniz? Pazarın geleceğine yönelik öngörüleriniz nelerdir?

Türkiye'nin kırmızı et ve şarküteri pazarında son yıllarda dikkat çekici bir büyüme yaşandı. Nielsen verilerine göre, Türkiye et ve et ürünleri pazarı 2020 yılında 112 bin ton civarındayken, 2022'de yüzde 20 büyüyerek 134 bin tona ulaştı. Ancak, 2023 yılı, yaşanan ekonomik belirsizlikler ve deprem felaketi nedeniyle pazarda daralmaya sahne oldu. Tüm bu zorluklara rağmen DANET olarak pazarda istikrarlı bir performans sergilemeyi başardık. Şarküteri ürünlerine olan talebin artmasıyla



Röportaj:
Elif Aşlamarcı Attepe



Yayın Adı: Perakende Çağı Dergisi

Yayın Tarihi: 01.03.2025

Sayfa: 75

birlikte özellikle kavurma ve coğrafi işaretli Afyon sucuğu gibi geleneksel lezzetlerimizde büyüme kaydettik. Kavurmada pazar lideri konumundayız. Bu segmentlerde yakaladığımız başarıyı önümüzdeki dönemde de sürdürmeyi hedefliyoruz; çünkü tüketicilerimiz lezzetli, güvenilir ve yerel ürünlere yönelmeye devam ediyor.

Sizi rakiplerinizden ayıran temel farklar neler? Tüketicisi neden en çok sizi tercih ediyor?

DANET'i farklılaştıran en önemli özelliklerimiz; üretim süreçlerinde kaliteden ödün vermememiz, hijyen standartlarına titizlikle uymamız ve tüketici odaklı yenilikçi çözümler sunmamızdır. Türk tüketicisi yenilikleri sever, ancak geleneksel lezzetler konusunda hassastır.

Yüzyıllardır tüketilen sucuk ve kavurma gibi geleneksel et ürünlerinde aranan, özlenen kalite ve lezzeti DANET'te buluyorlar. Coğrafi işaretli Afyon sucuğumuzla, geleneksel bir lezzeti koruma altına aldık. Aynı zamanda, son dönemde öne çıkan trendlerle toplumun güvenilir, yenilikçi ürünlere olan ilgisi de öne çıkıyor; glütensiz ürünlerimize olan talepten bunu açıkça görüyoruz. Glütensiz ürünlerimiz, hem bu tür beslenmeyi tercih eden tüketiciler hem de glütensiz beslenmesi zorunlu olan bireyler için ilgiyle karşılanıyor. Tüketicisi odaklı bir marka olarak eve teslim kurban hizmeti gibi yenilikçi çözümlerle de tüketicilerimizin beklentilerini karşılıyor, onlara güven veriyoruz.

Sürdürülebilirlik alanındaki hedef ve projelerinizden bahsedermisiniz?

Sürdürülebilirlik, yüzünü geleceğe dönen tüm markalar gibi DANET'in iş modelinin ayrılmaz bir parçası haline



geldi. Dünyanın kaynakları 1975'te kurulduğumuz döneme göre oldukça azaldı ve 50 yıl içinde büyük bir değişim yaşandı. Çevresel etkilerimizi en aza indirmek için enerji tüketimini azaltmaya yönelik yatırımlar yapıyor, tesislerimizi yenilenebilir enerji kaynaklarıyla destekliyoruz. Afyonkarahisar'daki fabrikamızda 60 bin m² arazi üzerine kurulu DANET Güneş Enerjisi (Solar Fotovoltaik) Santrali (GES) projemizle, üretim süreçlerimizde karbon salımlarını azaltmaya yönelik yenilikler gerçekleştirdik. Bu yatırımla tükettiğimiz elektrikten daha fazlasını yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlayarak, karbon ayak izimizi önemli ölçüde azaltıyoruz. Yenilikçi modifiye üretim projelerimizle sürdürülebilir üretim hedefimizi somutlaştırarak gelecek nesillere sağlıklı bir çevre bırakmayı amaçlıyoruz. Bu alanda üniversite işbirliklerimiz de mevcut.

DANET, tüketici bilinçlendirme konusunda nasıl bir rol üstleniyor? Tüketicilere sağlıklı ürün seçimi konusunda önerileriniz neler?

Tüketicilerin güvenilir ve lezzetli ürünlere erişimini sağlamak için çeşitli bilinçlendirme çalışmaları yürütüyoruz.

Gıda güvenliği ve kalite konusunda dikkat edilmesi gereken unsurları tüketicilerle paylaşıyor, ürün etiketlerini okuma alışkanlığını teşvik ediyoruz. Özellikle coğrafi işaretli ve glütensiz ürünlerimizle sektörde kalite standardını artırmaya büyük özen gösteriyoruz. Tüketicilere güvenilir bir şarküteri ürünü seçerken; ürün etiketinde yer alan üretim tarihi, içerik bilgileri ve saklama koşullarına dikkat etmelerini tüm iletişim mecralarımız kullanarak öneriyoruz. Bilinen ve kalite standartlarını sağlayan markaların tercih edilmesi, geleneksel lezzetlerin keyfini bilinçli bir seçimle yaşamaları için tüketicileri bilgilendirmeyi ve farkındalık çalışmalarını sürdürüyoruz.

Gelecek hedefleri ve büyüme stratejilerinizden bahsedermisiniz?

DANET olarak hem Türkiye'de hem de uluslararası pazarlarda büyüme hedeflerimizi sürdürülebilir temellere dayandırarak genişletiyoruz. Yüksek kalite standartlarımızı ve ürün çeşitliliğimizi artırmak için Ar-Ge ve inovasyona büyük önem veriyoruz. Sağlıklı yaşam tercih eden bireyler ve sporcular için düşük yağ ve yüksek proteinli ürünler gibi fonksiyonel ürünlerimiz ve bu kategoriyi geliştirmeye yönelik projelerimiz var. Ayrıca, çocuklara yönelik özel ürünler üzerinde çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Ürünlerimizin ambalajlarında yaptığımız iyileştirme çalışmaları, tüketici memnuniyetini artırmayı ve gıda israfını azaltmayı hedefliyor. Kalite, dijitalleşme ve sürdürülebilirlik odaklı yatırımlarımızı artan bir ivmeyle sürdürerek, müşterilerimize verdiğimiz en iyi ürün ve deneyimi sunma konusundaki taahhüdümüzü koruyoruz. Bu sayede hem Türkiye'deki öncü konumumuzu pekiştirmeyi hem de uluslararası pazarlarda daha geniş bir kitleye ulaşmayı amaçlıyoruz.

Yayın Adı: Milliyet İzmir Ege
Yayın Tarihi: 09.03.2025
Sayfa: 6



Afyon firmaları globalde yükseliyor

Gıda sektörünün dünyadaki en önemli etkinliklerinden biri olan Gulfood 2025 Uluslararası Gıda Fuarı, 17-21 Şubat 2025 tarihleri arasında Dubai'de gerçekleşti. Bu yılki fuara, Türkiye'den toplam 209 firma katıldı. Afyonkarahisar'dan ise iki önemli firma, Avşar Maden Suyu ve Danet, fuarda yer aldı. Avşar Maden Suyu ve Danet gibi markalar, yerel başarılarını uluslararası arenaya taşıyarak, Afyonkarahisar'ın gıda sektöründeki potansiyelini dünyaya tanıtıyor. Bu tür fuarlarda yer almak, sadece ürünlerini tanıtmakla kalmayıp, aynı zamanda yeni iş birlikleri ve ticari anlaşmalar yapmak için de büyük bir fırsat sunuyor.

Gulfood 2025, Türk firmalarının global pazarda daha fazla yer edinmesi adına önemli bir platform haline geliyor. Gulfood 2025 Uluslararası Gıda Fuarı, dünyanın en büyük gıda organizasyonlarından biri olarak, katılımcılara büyük fırsatlar sunuyor. Afyonkarahisar'dan Avşar Maden Suyu ve Danet gibi markaların, bu fuarda yer alması, yerel firmaların globalleşme yolundaki önemli adımlarını simgeliyor. Bu tür etkinlikler, Türk gıda sektörünün dünya çapındaki rekabet gücünü artırırken, aynı zamanda yerel üreticilerin de uluslararası pazarlarda daha fazla görünür olmasına katkı sağlıyor.

Yayın Adı: Posta Gazetesi
Yayın Tarihi: 26.03.2025
Sayfa: 5

ÇEVRESEL ETKİSİNİ AZALTACAK

Et ve et ürünleri markası Danet, sürdürülebilir üretim hedefleri doğrultusunda önemli adımlar atıyor. Afyonkarahisar'da kurduğu 4 MW kapasiteli güneş enerjisi santrali ile üretimde yenilenebilir enerjiye geçiş yapan Danet, şimdi de fermente sucuk üretiminin çevresel etkilerini azaltmak için TÜBİTAK'a proje başvurusunda bulundu. Danet Ar-Ge ve Kalite Güvence Yöneticisi Furkan Uluçay, "Hedefimiz, uzun vadede çevre dostu üretim anlayışını sektörümüz için bir standart haline getirmek" dedi.



Yayın Adı: Analiz Gazetesi
Yayın Tarihi: 30.03.2025
Sayfa: 5

Çevresel etkileri azaltıyor



Türkiye'nin köklü et ve et ürünleri markası DANET, sürdürülebilir üretim hedefleri doğrultusunda önemli adımlar atıyor. Afyonkarahisar'da kurduğu 4 MW kapasiteli güneş enerjisi santrali ile üretimde yenilenebilir enerjiye geçiş yapan DANET, şimdi de fermente sucuk üretiminin çevresel etkilerini azaltmak için TÜBİTAK'a proje başvurusunda bulundu.

Yayın Adı: Para Dergisi
Yayın Tarihi: 30.03.2025
Sayfa: 11

Çevresel etkileri azaltıyor



Türkiye'nin köklü et ve et ürünleri markası DANET, sürdürülebilir üretim hedefleri doğrultusunda önemli adımlar atıyor. Afyonkarahisar'da kurduğu 4 MW kapasiteli güneş enerjisi santrali ile üretimde yenilenebilir enerjiye geçiş yapan DANET, şimdi de fermente sucuk üretiminin çevresel etkilerini azaltmak için TÜBİTAK'a proje başvurusunda bulundu.

İnternet Yansımaları

Mart 2025 içinde yayınlanan 76 adet web sitesi haberinde öne çıkan başlıklar ve haber detayları aşağıda linkler aracılığıyla paylaşılmıştır.

https://www.haberdebursatv.com/ramazan-sofralarina-danet-dokunuşu-danet-ramazan-lezzetleri-serisi/
https://www.sehrinlezzeti.tr/danet-ile-ramazan-sofralarina-ozel-tarifler-ve-unutulmaz-lezzetler/
https://www.zirvedehaber.com/2025/03/11/ramazan-sofralarina-danet-dokunuşu-danet-ramazan-lezzetleri-serisi/
https://www.horecatrend.com/2025/03/11/ramazan-sofralarina-danet-dokunuşu-danet-ramazan-lezzetleri-serisi/
https://horecamailing.com/danet-ramazan-lezzetleri-serisi-ile-geleneksel-ramazan-sofralari-yeniden-hayat-buluyor/
https://www.bayrakhaber.com/2025/03/11/ramazan-sofralarina-danet-dokunuşu-danet-ramazan-lezzetleri-serisi/
https://www.foodsektor.com/ramazan-sofralarina-danet-dokunuşu/1819/
https://perakende.org/ramazan-sofralarina-danet-dokunuşu-danet-ramazan-lezzetleri-serisi/
https://hizmetix.com.tr/ramazan-sofralarina-danet-dokunuşu/
https://bulten360.com/ramazan-sofralarina-danet-dokunuşu-danet-ramazan-lezzetleri-serisi/
https://www.patronlarkulubu.com.tr/sektorel/gida/danet-ramazan-sofralarina-ozel-lezzetler-sunuyor-48510/
https://www.bayrakhaber.com/2025/03/19/danet-ramazan-lezzetleri-serisinden-iftara-ozel-tarifler/
https://www.haberdebursatv.com/danet-ramazan-lezzetleri-serisinden-iftara-ozel-tarifler/
https://www.sehrinlezzeti.tr/danet-ramazan-sofralarini-lezzet-ve-bereketle-bulusturuyor/
https://www.horecatrend.com/2025/03/19/danet-ramazan-lezzetleri-serisinden-iftara-ozel-tarifler/
https://www.zirvedehaber.com/2025/03/19/danet-ramazan-lezzetleri-serisinden-iftara-ozel-tarifler/
https://www.foodsektor.com/danet-ramazan-lezzetleri-serisi-nden-iftara-ozel-tarifler/1837/
https://perakende.org/danet-ramazan-lezzetleri-serisinden-iftara-ozel-tarifler/
https://sinemahaberleri.net/ekonomi/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://www.zirvedehaber.com/2025/03/25/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://konyaozet.com/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://polishaberleri.net/ekonomi/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://www.mekanbudur.com.tr/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://www.bayrakhaber.com/2025/03/25/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://www.fortuneturkey.com/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor
https://www.gazetekonya.com/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://www.haberdebursatv.com/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://magazinhabermerkezi.com/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/1417231/
https://magazinonline.com.tr/index.php/2025/03/25/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
http://cankiri724haber.com/ekonomi/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://haberseansi.com/2025/03/25/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor-haber-seansi/
https://turkiyehabermerkezi.com.tr/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://konyamansetgazetesi.com/ekonomi/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://www.sehrinlezzeti.tr/danet-uretimde-yesil-donusumu-hizlandiriyor/
https://www.medyakanali.com/2025/03/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://kamucalisani.com/2025/03/25/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor-kamu-calisani/
https://www.7tepemedya.com/2025/03/25/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://nedersin.net/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://www.enerjigunlugu.net/danet-sucuklarinin-karbon-ayak-izi-kuculecek-62772h.htm
https://magazinfox.com.tr/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/1131482/

https://www.seckinhabertv.com/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor-144795-haberi
http://www.hurnethaber.com/haber-danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor-65309
https://www.beyazhaberajansi.com/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/137890/
https://www.mutajans.com/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor-91458-haberi
https://ankaradahaber.com.tr/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://perakende.org/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://www.haberledik.com/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/336198/
https://turkiyesonhaberler.com.tr/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://www.guncelgazete.com.tr/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://bugunhaberleri.com.tr/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://mrandmrs.com.tr/2025/03/25/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://haberlererzurum.com.tr/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://enyenihaberler.com.tr/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://dunyahabermerkezi.com/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/1005190/
https://balikesirdensondakika.com.tr/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://amasyaguncelhaberim.com.tr/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://bursaninsesi.com/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://www.acilhaber.net/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://mersinbilgihaberi.com.tr/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://bulten360.com/danet-ramazan-lezzetleri-serisinden-iftara-ozel-tarifler/
https://www.sektorel.com.tr/haber/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor-77782
https://kocaelihaber.gen.tr/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://www.olayhaber.com.tr/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://www.akilligundem.com/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://kutenhaber.com.tr/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://menikhaber.com.tr/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/
https://analizgazetesi.com.tr/haber/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor-9799/
https://www.haberlerturkiye.com.tr/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/244284
https://www.bayrakhaber.com/2025/03/26/danet-ramazan-lezzetleri-serisi-sofralara-ustalik-katiyor/
https://franchisemarketturkiye.com/kategori/haberler/sosyal-sorumluluk/danet--uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor
https://www.haberdebursatv.com/danet-ramazan-lezzetleri-serisi-sofralara-ustalik-katiyor/
https://perakende.org/danet-ramazan-lezzetleri-serisi-sofralara-ustalik-katiyor/
https://www.zirvedehaber.com/2025/03/26/danet-ramazan-lezzetleri-serisi-sofralara-ustalik-katiyor/
https://bulten360.com/danet-ramazan-lezzetleri-serisi-sofralara-ustalik-katiyor/
https://www.sehrinlezzeti.tr/danet-ile-ramazan-sofralarinda-lezzet-ve-bereket/
https://bulten360.com/danet-uretimde-cevresel-etkileri-azaltiyor/

Ekler;

Basın Bülteni -1

Ramazan Sofralarına DANET Dokunuşu: "DANET Ramazan Lezzetleri" Serisi

Türkiye'nin et ve et ürünleri sektöründe öncü markası DANET, bereketin ve paylaşmanın sofralarda bulunduğu en özel zamanlardan biri olan Ramazan ayını "DANET Ramazan Lezzetleri" serisi ile karşılıyor. Geleneksel tatların yeniden keşfedildiği, dostlukların pekiştiği bu ayda, sofraları daha da özel kılacak lezzetler DANET'in ustalığıyla buluşuyor ve iftar sofralarına unutulmaz tatlar katıyor.

11 Mart 2025, İstanbul

1975 yılından bu yana Türkiye'nin en kaliteli et ve et ürünlerini tüketicilerle buluşturan DANET, Ramazan ayı boyunca özel tarifleriyle iftar sofralarına lezzet katmaya devam ediyor. Geleneksel tatları yenilikçi dokunuşlarla harmanlayan **"DANET Ramazan Lezzetleri"** serisi, DANET'in ustalığıyla hazırlanan tarifleriyle Ramazan sofralarını daha da özel kılıyor.

Ramazan ayının paylaşım ve bereket ruhunu yansıtan DANET, yalnızca lezzetli ürünler sunmakla kalmıyor, aynı zamanda geleneksel sofraların kültürel mirasını yaşatmaya özen gösteriyor. İftar sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer alan pastırma, sucuk ve kırmızı et ürünleri, DANET'in uzmanlığıyla birleşerek Ramazan'a özel tariflerde yer alıyor. Besleyici ve doyurucu içerikleriyle öne çıkan **"DANET Ramazan Lezzetleri"** serisi, nostaljik tatları modern anlayışla yorumlayarak iftar saatlerini unutulmaz bir lezzet deneyimine dönüştürüyor.

DANET'ten Ramazan Sofralarına Özel Tarifler

DANET'in yüksek kaliteli ürünleriyle hem klasik hem de modern tarifler hazırlayabilirsiniz. İşte iftar sofralarınızda deneyebileceğiniz bazı öneriler:

– Pastırmalı Öcce Tarifi

Ramazan sofralarının vazgeçilmez lezzetlerinden biri olan öcce, özellikle Güneydoğu Anadolu mutfağında sıkça yapılan, bol yeşillikli bir mücver çeşididir. Geleneksel olarak mercimekle hazırlanan bu tarif, DANET pastırması ile modern bir dokunuş kazanıyor.

Malzemeler: 200 gr. DANET pastırma, 100 gr. maydanoz, 50 gr. ıspanak, 50 gr. dereotu, 50 gr. taze nane, 50 gr. kapy biber, 50 gr. un, 1 adet yumurta, 100 gr. avokado, 10 gr. tuz, 10 gr. karabiber, 100 gr. ay çiçek yağı.

Hazırlanışı: Maydanoz, dereotu, ıspanak, taze nane ve kapy biberi çok ince şekilde doğrayın. Bir kaba alarak üzerine un, yumurta ve baharatlar ekleyip, iyice karıştırılarak kıvamlı bir harç elde edin. Hazırlanan karışımı, ay çiçek yağı ile tavada kızartın.

Bu sırada avokadoyu, tuz ve karabiberle ezerek püre haline getirin. Kızaran öccenin üzerine avokado ezmesi sürüp, pastırma dilimleri ekleyerek sıcak servis edin.

Afiyet olsun!

– Fırın Köftesi Tarifi

Mutfağımızın en sevilen yemeklerinden biri olan fırın köftesi, tam kıvamında pişmiş sebzeleri ve lezzet dolu k ftesiyle her sofrada kendine yer bulur. Köftesi iyi yoğurulmuş, sebzeleri tam kararında pişmiş bir fırın köftesi, anne tariflerini aratmayan bir tat bırakır. İşin sırrı ise kullanılan iyi etten geçer! DANET'in ustalıkla hazırladığı dana kıymasıyla, bu tarifi denediğinizde lezzet farkını hissedeceksiniz. Geleneksel tatları sevenler için vazgeçilmez bir tarif!

Malzemeler: 400 gr. dana kıyma, 50 gr. sakız kabak, 50 gr. havuç, 50 gr. patlıcan, 100 gr. patates, 50 gr. kuru soğan, 5 gr. sarımsak, 1 adet yumurta, 10 gr. tuz, 5 gr. karabiber, 70 gr. ayçiçek yağı, 10 gr. maydanoz, 50 gr. domates.

Hazırlanışı: Kıyma, yumurta, maydanoz, tuz, karabiber, sarımsak ve soğanı karıştırarak harç yapın. 25 gr.'lık parçalar halinde (serçe parmak büyüklüğünde) yuvarlayın. Sebzeleri köftelerle aynı ölçüde kesin ve yarım haşlayın. Fırın tepsisine dizip domates ve baharatları ekleyin. 180 derece fırında 20 dakika pişirerek sıcak servis edin.

Afiyet olsun!

Ayrıca; sofralarınızı şenlendirecek usta işi tarifleri Danet web sitesinden <https://online.danet.com.tr/tariflerimiz> ya da Danet youtube kanalından izleyebilirsiniz.

DANET ve ürünleri hakkında daha fazla bilgi için www.danet.com.tr adresi sipariş vermek için <https://online.danet.com.tr> adresi ziyaret edilebilir.

#DANET #Ramazan #RamazanLezzetleriSerisi #AfyonPastırma #TescilliSucuk #Pastırma #PastırmalıTarifler #SucukBezirgani #PastırmalıOcce #Pirzoladerosa #EtveEtUrunleri

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 kurulan ve o günden bu yana sofraları lezzetli, kaliteli et ve et ürünleriyle buluşturan DANET, hayvan seçiminden üretime, dağıtımdan perakende satışa kadar tüm süreçleri titizlikle denetlemektedir. DANET'in üretimdeki temel et ihtiya ı, Afyonkarahisar'daki özenle seçilmiş besi çiftliklerinden karşılanmaktadır. Türkiye'nin en iyi büyükbaş hayvan cinsleri arasında kabul edilen bu hayvanlar, veteriner hekim kontrolünde ve İslami usullere uygun olarak kesilmektedir. DANET  r nleri, firmanın kendi kasap ve şarküteri mağazalarının yanı sıra önde gelen perakende markaları aracılığıyla tüketicilere sunulmaktadır. Üretim, Afyonkarahisar'da 10 bin metrekaare alana yayılan tesislerde, en yüksek gıda güvenliği ve hijyen standartlarına uygun olarak ve helal sertifikalı şekilde gerçekleştirilmektedir. Kurumsallaşma sürecini büyüme performansıyla pekiştiren DANET, Türkiye pazarındaki güçlü konumunun yanı sıra 20'ye yakın ülkeye ihracat yapmaktadır. 2020 yılında Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) ile imzalanan protokol kapsamında, Afyon Sucuğu ve Afyon Pastırması coğrafi işaretli ürün olarak tescillenmiş ve DANET'in geniş ürün portföyüne dahil edilmiştir. DANET, 80'den fazla lezzet seçeneğiyle tüketicilere taze etin yanı sıra sucuk, pastırma, kavurma, jambon, sosis, salam, füme et, hindi ve piliç ürünleri sunmaktadır. Ayrıca, eve teslim kurban satışı hizmeti de vermektedir. Coğrafi işaretli DANET Afyon Sucuğu, Güvenilir  r n Platformu tarafından düzenlenen Feed the Future  d lleri'nde "Coğrafi işaretli ürünler" kategorisinde iki kez, "Glutensiz  r nler" kategorisinde ise 2024 yılında Birincilik  d l 'ne layık görülmüştür. 400'  aşkın kişiye istihdam sağlayan DANET, yenilenebilir enerjiye olan bağlılığını Güneş Enerjisi Santrali yatırımlarıyla güçlendirmekte ve üretimde kullandığı elektriğin %100' n  yenilenebilir enerji kaynaklarından karşılayarak karbon ayak izini azaltmayı hedeflemektedir. Çevreye duyarlı üretim anlayışıyla sürdürülebilirlik konusunda sektöre öncülük etmektedir.

www.danet.com.tr

Basın Bülteni -2

"DANET Ramazan Lezzetleri" Serisi'nden İftara Özel Tarifler
Ramazan ayının bereketini ve paylaşma ruhunu sofralara taşıyan DANET, lezzetleriyle iftar sofralarını zenginleştirmeye devam ediyor. Damakları şenlendiren, sevdiklerinizle keyifle paylaşacağınız bu lezzetler, DANET'in ustalığı ve kaliteli ürünleriyle buluşarak sofralarınızı unutulmaz kılacak.

19 Mart 2025, İstanbul

1975 yılından bu yana Türkiye'nin en kaliteli et ve et ürünlerini tüketicilerle buluşturan DANET, Ramazan ayı boyunca paylaşacağı özel tariflerle iftar sofralarına lezzet katmaya devam ediyor. Geleneksel tatları modern dokunuşlarla harmanlayan "DANET Ramazan Lezzetleri" serisi, en özel DANET ürünleriyle hazırlanan yeni ve benzersiz tarifleriyle sofralara lezzet şöleni sunuyor.

Ramazan sofralarına sadece lezzet değil, aynı zamanda bol proteinli beslenme anlayışını da taşıyan DANET, besin değeri açısından zengin içerikleriyle doyurucu ve besleyici alternatifler sunuyor. "DANET Ramazan Lezzetleri" serisi, iftar sofralarına enerji dengesini koruyan lezzetler kazandırırken, kalite standartlarından ödün vermeden üretilen et ürünleriyle sofralara güven sunuyor.

DANET'ten Ramazan Sofralarına Özel Tarifler

DANET'in üstün kaliteli et ürünleriyle hem geleneksel hem de yenilikçi tarifler hazırlayabilirsiniz. İşte iftar sofralarınızı taçlandıracak birkaç öneri:

– Sucuk Bezirgani Tarifi

Bezirgani, Osmanlı mutfağından günümüze uzanan, yoğun aromalı ve doyurucu bir lezzettir. Geleneksel tariflerde baharatlı sebzelerle harmanlanan bu yemek, DANET Tescilli Afyon sucuğunun kendine has baharat dengesiyle daha da özel hale geliyor. Közlenmiş sebzeler, kuru domates ve cevizle birleşerek fırında mükemmel bir uyum yakalıyor. Ramazan sofralarına nostaljik bir tat katmak isteyenler için ideal bir tarif!

Malzemeler: 300 gr. DANET Tescilli fermente Afyon sucuğu, 50 gr. kuru domates, 50 gr. kuru biber, 50 gr. dolmalık yeşil biber, 5 gr. sarımsak, 50 gr. kuru soğan, 5 gr. fesleğen, 30 gr. ceviz, 30 gr. zeytinyağı, 10 gr. tuz.

Hazırlanışı: Kuru soğan, sarımsak ve dolmalık biberi fırında közleyin, ardından küp şeklinde doğrayın. Kuru domates, fesleğen ve kuru biberi aynı boyutta doğrayarak tüm malzemeleri harmanlayın. Üzerine zeytinyağını ekleyin ve hazırladığınız harcı güvece yerleştirin. Sucuğu halka halka doğrayarak harcın üzerine dizin. 220 derecede 10 dakika fırında pişirin. Piştikten sonra üzerine ceviz serpiştirerek sıcak servis edin.

Afiyet olsun!

– Fileminyon Tarifi

Etin en özel hallerinden biri olan fileminyon, yumuşak dokusu ve yoğun lezzetiyle her lokmada kendini hissettirir. Doğru pişirme tekniğiyle hazırlanan bonfile, aromatik mantar sosu ve sotelenmiş sebzelerle birleştiğinde ortaya unutulmayacak bir tat çıkar. DANET'in özenle seçilmiş dana bonfilesıyla hazırlanan bu tarif, şık sofraların yıldızı olmaya aday. Şimdi mutfağa girme ve lezzeti keşfetme zamanı!

Malzemeler: 400 gr. DANET dana bonfile, 10 gr. taze kekik, 5 gr. biberiye, 30 gr. istiridye mantarı, 30 gr. kültür mantarı, 10 gr. soya sos, 10 gr. tereyağı, 20 gr. sıvı yağ, 20 gr. beybi havuç, 20 gr. beybi kabak, 20 gr. kereviz sapı, 10 gr. tuz, 1 adet bazlama.

Hazırlanışı: Bonfileyi iyice ısıtılmış sıvı yağ ile tavada mühürleyin. İnce doğranmış mantarları kavurun ve soya sosu ekleyerek sos haline getirin. Fırın kabına alınan bonfilenin üzerine mantar sosu ekleyin ve 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Sebzeleri jülyen doğrayın, tereyağı ve baharatlarla tavada soteleyin. Fırından çıkan bonfile ile servis edin.

Afiyet olsun!

– Atom Köfte Tarifi

Osmanlı mutfağından ilham alan Atom Köfte, nefis baharatlarla harmanlanmış dana kıymanın yoğurt ve tereyağıyla buluştuğu doyurucu bir lezzet. Küçük ama etkili bir tat bombası olan bu özel köfte, Ramazan sofralarınıza sıcak bir dokunuş katacak. DANET'in kalite ve lezzet güvencesiyle hazırlanan bu tarif, iftar sofralarınızın favorisi olmaya aday!

Malzemeler: 300 gr. Danet dana kıyma, 140 gr. süzme yoğurt, 5 gr. kuru biber, 10 gr. tuz, 50 gr. tereyağı, 1 adet yumurta, 50 gr. kuru soğan, 5 gr. sarımsak, 10 gr. maydanoz.

Hazırlanışı: Kıyma, tuz, karabiber ve yumurtayı bir kaba alın. İçine maydanoz ve kuru soğanı ince ince dilimleyerek ekleyin. 10 gr.'lık parçalar halinde (ceviz içi büyüklüğü) yuvarlayıp 200 derece fırında pişirin. Tereyağını eriterek ince doğranmış sarımsak ve kuru biber ekleyerek kavurun. Süzme yoğurdun yarısını tereyağı karışımı ile birleştirin. Fırından çıkan köfteleri tereyağı karışımıyla soteleyerek yoğurt tabanında servis edin.

Afiyet olsun!

Ayrıca; sofralarınızı şenlendirecek usta işi bir çok tarifi Danet web sitesinden <https://online.danet.com.tr/tariflerimiz> ya da Danet youtube kanalından izleyebilirsiniz. DANET ve ürünleri hakkında daha fazla bilgi için www.danet.com.tr adresi sipariş vermek için <https://online.danet.com.tr> adresi ziyaret edilebilir.

#DANET #Ramazan #RamazanLezzetleriSerisi2 #TescilliSucuk #SucukBezirgani #AtomKöfte #Fileminyon #EtveEtÜrünleri

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 kurulan ve o günden bu yana sofraları lezzetli, kaliteli et ve et ürünleriyle buluşturan DANET, hayvan seçiminden üretime, dağıtımdan perakende satışa kadar tüm süreçleri titizlikle denetlemektedir. DANET'in üretimdeki temel et ihtiyacı, Afyonkarahisar'daki özenle seçilmiş besi çiftliklerinden karşılanmaktadır. Türkiye'nin en iyi büyükbaş hayvan cinsleri arasında kabul edilen bu hayvanlar, veteriner hekim kontrolünde ve İslami usullere uygun olarak kesilmektedir. DANET ürünleri, firmanın kendi kasap ve şarküteri mağazalarının yanı sıra önde gelen perakende markaları aracılığıyla tüketicilere sunulmaktadır. Üretim, Afyonkarahisar'da 10 bin metrekare alana yayılan tesislerde, en yüksek gıda güvenliği ve hijyen standartlarına uygun olarak ve helal sertifikalı şekilde gerçekleştirilmektedir. Kurumsallaşma sürecini büyüme performansı ile pekiştiren DANET, Türkiye pazarındaki güçlü konumunun yanı sıra 20'ye yakın ülkeye ihracat yapmaktadır. 2020 yılında Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) ile imzalanan protokol kapsamında, Afyon Sucuğu ve Afyon Pastırması coğrafi işaretli ürün olarak tescillenmiş ve DANET'in geniş ürün portföyüne dahil edilmiştir. DANET, 80'den fazla lezzet seçeneğiyle tüketicilere taze etin yanı sıra sucuk, pastırma, kavurma, jambon, sosis, salam, füme et, hindi ve piliç ürünleri sunmaktadır. Ayrıca, eve teslim kurban satışı hizmeti de vermektedir. Coğrafi işaretli DANET Afyon Sucuğu, Güvenilir Ürün Platformu tarafından düzenlenen Feed the Future Ödüllerinde "Coğrafi İşaretli Ürünler" kategorisinde iki kez, "Glutensiz Ürünler" kategorisinde ise 2024 yılında Birincilik Ödülü'ne layık görülmüştür. 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlayan DANET, yenilenebilir enerjiye olan bağlılığını Güneş Enerjisi Santrali yatırımlarıyla güçlendirmekte ve üretimde kullandığı elektriğin %100'ünü yenilenebilir enerji kaynaklarından karşılayarak karbon ayak izini azaltma hedefini gerçekleştirmektedir. Çevreye duyarlı üretim anlayışıyla sürdürülebilirlik konusunda sektöre öncülük etmektedir.

www.danet.com.tr

Basın Bülteni -3

DANET Sucuğu tatmadan gerçek Afyon sucuğu yedim demeyin...

Lezzeti Tescilli DANET Sucuğu Ankara'da Şimdi Daha Fazla Noktada

Türkiye'de et ve et ürünleri sektörünün öncüsü DANET, stratejik marka vizyonu doğrultusunda, geleneksel lezzetlerini modern tüketici beklentileriyle yeniden yorumlayıp seçkin marketlerde kendileri ile buluşturmaya devam ediyor. Gurme tüketicinin tercihi DANET, şimdi bir çok seçkin markette Ankaralı lezzetseverlerle buluşmaya başladı.

20 Mart 2025, İstanbul;

1975 yılından bu yana Türkiye'nin en kaliteli et ve et ürünlerini tüketicisiyle buluşturan DANET, Türk mutfağının vazgeçilmezi olan sucuğu en yüksek kalite standartlarında Ankara'daki seçkin marketlerde tüketicilerle buluşturuyor. DANET Tescilli Afyon Sucukları bu kalite anlayışının bir simgesi olarak raflarda yerini alırken, tüketicilere güvenle tercih edebilecekleri bir marka deneyimi sunuyor.

DANET Sucuğu: Afyon'un Efsanesini Sofralarınıza Taşıyor

Afyon'un verimli topraklarında yetişen en kaliteli hayvanlardan elde edilen DANET sucukları, doğal baharatlarla hazırlanıyor. Geleneksel yöntemlerle üretilen sucuklar, lezzetiyle hem nostaljik hem de yenilikçi bir deneyim sunuyor. DANET dana fermente sucuklar glüten içermeyen ürünler olarak da öne çıkıyor.

Ankara'da Daha Fazla Noktadaki Seçkin Marketlerde...

DANET, güçlü dağıtım ağı sayesinde artık Ankara'daki seçkin marketlerde yerini alarak daha geniş bir kitleye ulaşmayı başarıyor. Müşteri memnuniyetini her zaman ön planda tutan DANET, erişilebilirliğini artırarak, kaliteli ve lezzetli et ürünlerini daha fazla tüketicisiyle buluşturuyor.

Helal sertifikalı üretim yapan ve Türkiye pazarındaki güçlü konumunun yanı sıra 20'ye yakın ülkeye ihracat gerçekleştiren DANET'in ürün portföyünde 80'nin üzerinde lezzet seçeneği ve taze et ürünleri de yer alıyor. DANET ve ürünleri hakkında daha fazla bilgi için www.danet.com.tr adresi sipariş vermek için <https://online.danet.com.tr> adresi ziyaret edilebilir.

#DANET #Ankara #Sucuk #TescilliSucuk #EtveEtUrunleri

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 füme 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 iki defa, Glutensiz Ürünler kategorisinde de 2024 yılın da Birincilik Ödülü'ne layık görülen DANET, 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlıyor. Yenilenebilir enerjiye olan bağlılığını Güneş Enerjisi Santrali yatırımlarıyla güçlendiren DANET, üretimde kullandığı elektriğin yüzde 100'ünü yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlayarak karbon ayak izini azaltmayı hedefliyor. Şirket, çevreye duyarlı üretim anlayışıyla sürdürülebilirlikte sektöre öncülük ediyor. www.danet.com.tr

Basın Bülteni -4

DANET, ÜRETİMDE ÇEVRESEL ETKİLERİ AZALTIYOR

Türkiye'nin köklü et ve et ürünleri markası DANET, sürdürülebilir üretim hedefleri doğrultusunda önemli adımlar atıyor. Afyonkarahisar'da kurduğu 4 MW kapasiteli Güneş Enerjisi Santrali ile üretimde yenilenebilir enerjiye geçiş yapan DANET, şimdi de fermente sucuk üretiminin çevresel etkilerini azaltmak için TÜBİTAK'a proje başvurusunda bulundu.

25 Mart 2025, İstanbul

DANET, sürdürülebilir üretim hedefleri doğrultusunda önemli adımlar atmaya devam ediyor. Şirketin sürdürülebilirlik yaklaşımını güçlendiren en önemli yatırımlardan biri, Afyonkarahisar'da kurulan 4 MW kapasiteli Güneş Enerjisi Santrali oldu. Bu santral sayesinde üretimde kullanılan elektriğin tamamı yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlanıyor. Yatırım, çevresel etkilerin azaltılmasının yanı sıra ülkemizin enerji politikalarına da katkı sağlıyor.

DANET, şimdi de fermente sucuk üretim sürecini daha sürdürülebilir hale getirmek amacıyla TÜBİTAK'a proje başvurusunda bulundu. Proje kapsamında, fermente sucuk üretiminin çevresel etkileri analiz edilerek karbon ve su ayak izini azaltmaya yönelik yenilikçi çözümler geliştirilecek.

DANET'in sürdürülebilir üretim modeliyle ilgili açıklama yapan DANET Ar-Ge ve Kalite Güvence Yöneticisi Furkan Uluçay, şunları söyledi: "Sürdürülebilirliği üretim süreçlerimizin merkezine alarak, çevreye duyarlı bir üretim modeli benimsiyoruz. Yenilenebilir enerji kaynaklarından faydalaniyor, enerji ve su tüketimini optimize ediyor ve çevresel etkileri azaltmak için yenilikçi stratejiler geliştiriyoruz. Hedefimiz, uzun vadede çevre dostu üretim anlayışını sektörümüz için bir standart haline getirmek."

DANET, sürdürülebilirlik projeleri kapsamında üretim süreçlerinde enerji ve su tüketimini daha verimli hale getirmek için kapsamlı analizler yürütüyor. Üretim aşamalarındaki karbon ve su ayak izini belirleyerek, bu etkileri azaltmaya yönelik stratejiler geliştiriyor. Fermente sucuk üretimi için başlatılan TÜBİTAK projesi de bu kapsamda, üretim sürecinde çevresel etkileri minimize etmeye yönelik yenilikçi çözümler geliştirmeyi hedefliyor.

Ayrıca, coğrafi işaretli ürünlerle yerel üreticileri destekleyen DANET, bölgesel çeşitliliği koruyarak geleneksel üretim modellerini güçlendiriyor. Afyon pastırması ve Afyon sucuğu gibi coğrafi işaretli ürünler hem yerel hem de uluslararası pazarda ön plana çıkarılarak Türkiye'nin yemek kültürü mirasının korunmasına katkı sağlanıyor.

DANET, sürdürülebilirlik vizyonu doğrultusunda geliştirdiği projelerle çevresel etkileri azaltmayı, daha verimli üretim süreçleri oluşturmayı, doğal kaynakların korunmasına katkı sağlamayı ve kültürel mirasımızı korumayı hedefliyor. Çevre dostu ambalaj kullanımından enerji verimliliğine kadar geniş bir yelpazede uygulanan bu stratejiler, DANET'in sektöründe öncü bir rol üstlenmesini sağlıyor.

DANET ve ürünleri hakkında daha fazla bilgi için www.danet.com.tr adresini, sipariş vermek için ise online.danet.com.tr adresini ziyaret edebilirsiniz.

#DANET #Surdurulebilirlik #SurdurulebilirGelecek #TescilliSucuk #EtveEtUrunleri

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 kurulan ve o günden bu yana sofraları lezzetli, kaliteli et ve et ürünleriyle buluşturan DANET, hayvan seçiminden üretime, dağıtımdan perakende satışa kadar tüm süreçleri titizlikle denetlemektedir. DANET'in üretimdeki temel et ihtiyacı, Afyonkarahisar'daki özenle seçilmiş besi çiftliklerinden karşılanmaktadır. Türkiye'nin en iyi büyükbaş hayvan cinsleri arasında kabul edilen bu hayvanlar, veteriner hekim kontrolünde ve İslami usullere uygun olarak kesilmektedir. DANET ürünleri, firmanın kendi kasap ve şarküteri mağazalarının yanı sıra önde gelen perakende markaları aracılığıyla tüketicilere sunulmaktadır. Üretim, Afyonkarahisar'da 10 bin metrekare alana yayılan tesislerde, en yüksek gıda güvenliği ve hijyen standartlarına uygun olarak ve helal sertifikalı şekilde gerçekleştirilmektedir. Kurumsallaşma sürecini büyüme performansı ile pekiştiren DANET, Türkiye pazarındaki güçlü konumunun yanı sıra 20'ye yakın ülkeye ihracat yapmaktadır. 2020 yılında Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) ile imzalanan protokol kapsamında, Afyon Sucuğu ve Afyon Pastırması coğrafi işaretli ürün olarak tescillenmiş ve DANET'in geniş ürün portföyüne dahil edilmiştir. DANET, 80'den fazla lezzet seçeneğiyle tüketicilere taze etin yanı sıra sucuk, pastırma, kavurma, jambon, sosis, salam, füme et, hindi ve piliç ürünleri sunmaktadır. Ayrıca, eve teslim kurban satışı hizmeti de vermektedir. Coğrafi işaretli DANET Afyon Sucuğu, Güvenilir Ürün Platformu tarafından düzenlenen Feed the Future Ödüllerinde "Coğrafi İşaretli Ürünler" kategorisinde iki kez, "Glutensiz Ürünler" kategorisinde ise 2024 yılında Birincilik Ödülü'ne layık görülmüştür. 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlayan DANET, yenilenebilir enerjiye olan bağlılığını Güneş Enerjisi Santrali yatırımlarıyla güçlendirmekte ve üretimde kullandığı elektriğin %100'ünü yenilenebilir enerji kaynaklarından karşılayarak karbon ayak izini azaltmayı hedeflemektedir. Çevreye duyarlı üretim anlayışıyla sürdürülebilirlik konusunda sektöre öncülük etmektedir.

www.danet.com.tr

Basın Bülteni -5

DANET Ramazan Lezzetleri Serisi: Sofralara Ustalık Katıyor
Ramazan ayının bereketini ve paylaşmanın sıcaklığını sofralara getiren DANET, tescilli Afyon lezzetleriyle Ramazan sofralarını zenginleştirmeye devam ediyor. İftardan sahura kadar keyifle tüketebileceğiniz geleneksel tarifler, DANET'in ustalığı ve kaliteli ürünleriyle buluşarak sofraları unutulmaz kılıyor.

26 Mart 2025, İstanbul

1975 yılından bu yana Türkiye'nin en kaliteli et ve et ürünlerini tüketicilerle buluşturan DANET, Ramazan ayına özel lezzetleriyle sahurdan iftara sofralara tat katmaya devam ediyor. Geleneksel tarifleri modern dokunuşlarla harmanlayan **"DANET Ramazan Lezzetleri Serisi"**, hem besleyici hem de lezzetli seçenekler sunarak Ramazan sofralarını daha da zenginleştiriyor.

Ramazan ayının birlik ve paylaşım ruhuna uygun olarak, DANET lezzetli sofralarda buluşmayı sağlayacak tarifleriyle öne çıkıyor. Kalite standartlarından ödün vermeden üretilen et ve et ürünleriyle sofralara güven sunan DANET, geleneksel tatları yaşatırken, Ramazan'a özel tarifleriyle damakları şenlendiriyor.

DANET'ten Ramazan Sofralarına Özel Tarifler

DANET'in yüksek kaliteli ürünleriyle hem klasik hem de yenilikçi tarifler hazırlayabilirsiniz. İşte iftar sofralarınızda deneyebileceğiniz bazı öneriler:

– Bruschetta Kavurma Tarifi

İtalyan mutfağının sevilen lezzeti Bruschetta, DANET'in nefis kavurmasıyla birleşerek eşsiz bir tat sunuyor. Ktır ekmek, eriyen kaşar ve dana kavurmanın mükemmel uyumuyla sofralarınıza şıklık katın!

Malzemeler: 200 gr. DANET dana kavurma, 60 gr. taze kaşar peynir, 20 gr. çeri domates, 10 gr. maydanoz, 20 gr. siyah zeytin, 1 adet panini ekmeği.

Hazırlanışı: Panini ekmeği dilimleyip fırında ktırılaştırın. Kaşar peyniri rendeleyip maydanoz ve siyah zeytinle karıştırın. Ekmeğin alt kısmına ekleyin. Küp doğranmış kavurma ve domatesi ekleyerek 200 derece fırında 5 dakika pişirip servis edin.

Afiyet olsun!

– Kanlıca Güveci Tarifi

Anadolu mutfağının en sevilen lezzetlerinden biri olan güveç, dana etinin yavaş pişerken kazandığı derin aroma ve köz patlıcanın doyurucu lezzetiyle sofralara benzersiz bir tat katıyor. Geleneksel lezzetleri sevenler için etin ve köz patlıcanın uyumunu hissettiren özel bir tarif! DANET'in özenle hazırladığı dana kuşbaşı etiyle bu güveç, sofranıza lezzet ve doyuruculuk katacak. Sıcacık, yumuşacık ve tam kıvamında... Bu lezzeti denemek için mutfağa buyurun!

Malzemeler: 300 gr. DANET dana kuşbaşı, 50 gr. arpacık soğan, 10 gr. sarımsak, 2 gr. defne yaprağı, 10 gr. biberiye, 5 gr. tane karabiber, 20 gr. sıvı yağ, 10 gr. tuz, 200 gr. patlıcan, 30 gr. taze kaşar.

Hazırlanışı: Patlıcanları fırında közleyin ve kabuklarını soyun. Dana kuşbaşını, sıvı yağ ile soteleyin, ardından içine arpacık soğan, sarımsak ve baharatları ekleyin. Güvecin alt kısmına közlenen patlıcanı yayın, üzerine sotelenen dana kuşbaşı

karışımını ekleyin. Rendelenmiş taze kaşar peynirini üstüne serpip fırında kaşar eriyip kızarana kadar pişirin.

Afiyet olsun!

Ayrıca; sofralarınızı şenlendirecek usta işi birçok tarifi Danet web sitesinden <https://online.danet.com.tr/tariflerimiz> ya da Danet youtube kanalından da izleyebilirsiniz.

DANET ve ürünleri hakkında daha fazla bilgi için www.danet.com.tr adresi sipariş vermek için <https://online.danet.com.tr> adresi ziyaret edilebilir.

#DANET #Ramazan #RamazanLezzetleriSerisi #BruschettaKavurma
#TescilliSucuk #FırınKöftesi #Fileminyon #KanlıcaGüveci #EtveEtÜrünleri

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 kurulan ve o günden bu yana sofraları lezzetli, kaliteli et ve et ürünleriyle buluşturan DANET, hayvan seçiminden üretime, dağıtımdan perakende satışa kadar tüm süreçleri titizlikle denetlemektedir. DANET'in üretimdeki temel et ihtiyacı, Afyonkarahisar'daki özenle seçilmiş besi çiftliklerinden karşılanmaktadır. Türkiye'nin en iyi büyükbaş hayvan cinsleri arasında kabul edilen bu hayvanlar, veteriner hekim kontrolünde ve İslami usullere uygun olarak kesilmektedir. DANET ürünleri, firmanın kendi kasap ve şarküteri mağazalarının yanı sıra önde gelen perakende markaları aracılığıyla tüketicilere sunulmaktadır. Üretim, Afyonkarahisar'da 10 bin metrekare alana yayılan tesislerde, en yüksek gıda güvenliği ve hijyen standartlarına uygun olarak ve helal sertifikalı şekilde gerçekleştirilmektedir. Kurumsallaşma sürecini büyüme performansı ile pekiştiren DANET, Türkiye pazarındaki güçlü konumunun yanı sıra 20'ye yakın ülkeye ihracat yapmaktadır. 2020 yılında Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) ile imzalanan protokol kapsamında, Afyon Sucuğu ve Afyon Pastırması coğrafi işaretli ürün olarak tescillenmiş ve DANET'in geniş ürün portföyüne dahil edilmiştir. DANET, 80'den fazla lezzet seçeneğiyle tüketicilere taze etin yanı sıra sucuk, pastırma, kavurma, jambon, sosis, salam, füme et, hindi ve piliç ürünleri sunmaktadır. Ayrıca, eve teslim kurban satışı hizmeti de vermektedir. Coğrafi işaretli DANET Afyon Sucuğu, Güvenilir Ürün Platformu tarafından düzenlenen Feed the Future Ödüllerinde "Coğrafi İşaretli Ürünler" kategorisinde iki kez, "Glutensiz Ürünler" kategorisinde ise 2024 yılında Birincilik Ödülü'ne layık görülmüştür. 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlayan DANET, yenilenebilir enerjiye olan bağlılığını Güneş Enerjisi Santrali yatırımlarıyla güçlendirmekte ve üretimde kullandığı elektriğin %100'ünü yenilenebilir enerji kaynaklarından karşılayarak karbon ayak izini azaltmayı hedeflemektedir. Çevreye duyarlı üretim anlayışıyla sürdürülebilirlik konusunda sektöre öncülük etmektedir.

www.danet.com.tr