



DANET, Yerelist 2024 Fuarı'nda Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Lezzetleriyle Yerini Alıyor

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markalarından DANET, İstanbul Perakendeciler Derneği (PERDER) tarafından düzenlenen İstanbul Yerel Marketler Buluşması ve Fuarı (Yerelist) 2024'e katılıyor. 11-12 Aralık 2024 tarihleri arasında WOW Kongre Merkezi'nde gerçekleşecek fuarda, DANET, coğrafi işaretli ve tescilli Afyon Sucuğu başta olmak üzere, glütensiz ürünlerini ziyaretçilerle buluşturacak.

29 Kasım 2024, İstanbul:

Türkiye'nin önde gelen et ve et ürünleri markası DANET, 11-12 Aralık 2024 tarihleri arasında WOW Kongre Merkezi'nde gerçekleşecek İstanbul Yerel Marketler Buluşması ve Fuarı (Yerelist) 2024'e katılıyor.

Yerel perakende sektörünü bir araya getiren ve sektörün en önemli organizasyonlarından biri olarak kabul edilen Yerelist Fuarı, bu yıl da yenilikçi ürünler ve iş birliklerine ev sahipliği yapmaya hazırlanıyor. DANET, fuar kapsamında, sürdürülebilirlik ve kalite anlayışını yansıtan ürünleriyle, sektörde fark yaratan çözümlerini tanıtmayı hedefliyor.

DANET standında, Afyonkarahisar'ın geleneksel lezzetlerini en doğal haliyle sunan coğrafi işaretli Afyon Sucuğu ziyaretçilerin beğenisine sunulacak. Aynı zamanda glütensiz ürün çeşitliliğiyle çölyak hastaları ve glütensiz beslenmeyi tercih eden tüketicilere yönelik lezzetler tanıtılacak.

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 #YerelistFuarı #TescilliSucuk #CoğrafiİşaretliSucuk #AfyonSucuğu #GlutensizUrunler

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 Ödülleri'nde,



Coğrafi İşaretli Ürünler kategorisinde, Et ve Et Ürünleri kategorisinde ve Glütensiz Ürünler kategorisinde olmak üzere 2023 ve 2024 yıllarında üç ayrı dalda birincilik ödüllerine layık görülen DANET, 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlıyor. Yenilenebilir enerjiye olan bağlılığını Güneş Enerjisi Santrali yatırımlarıyla güçlendiren DANET, üretimde kullandığı elektriğin %100'ünü yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlayarak karbon ayak izini azaltmayı hedefliyor. Şirket, çevreye duyarlı üretim anlayışıyla sürdürülebilirlikte sektöre öncülük ediyor.

www.danet.com.tr