



DANET'ten Coğrafi İşaretli Glutensiz Gerçek Afyon Sucukları

Kurulduğu 1975 yılından bu yana tüketicileri sağlıklı, lezzetli, kaliteli et ve et ürünleri ile buluşturan DANET, coğrafi işaretli glutensiz Afyon sucukları ile Türkiye’de ve dünyada milyonlarca sofranın ilk tercihi olmayı sürdürüyor. DANET, glutensiz beslenmesi gereken ya da glutensiz diyeti tercih eden tüketicilere yönelik ürün geliştirme çalışmalarını kesintisiz sürdürüyor.

21 Mart 2024, İstanbul

Et ve et ürünleri sektörünün en köklü markalarından biri olan, gıda güvenliği ve kalite konusunda en yüksek standartları tavizsiz uygulayan DANET, tüketicilerin değişen tercihlerine uygun yenilikçi çalışmalarını sürdürüyor. Glutensiz beslenmesi gereken veya glutensiz beslenmeyi tercih eden tüketiciler, DANET’in ödüllü ve coğrafi işaretli glutensiz Afyon sucuklarına büyük bir ilgi gösteriyor.

Geleneksel üretim yenilikçi yaklaşım

DANET’in glutensiz ürünlere yönelik çalışmalarının sucuklarla sınırlı kalmayacağını ve yenilikçi ürün geliştirme çalışmalarının devam edeceğini belirten, DANET Kurumsal Gelişim, İletişim ve Stratejik Planlama Direktörü Gülnur Uluğ; “DANET, 1975 yılından bu yana tüketicilere en kaliteli ürünü sunmak konusunda tutkulu bir çaba içinde oldu. Glutensiz ürünlerle ilgili çalışmalarımız da tüketicilerimizin değişen ihtiyaçlarını karşılamayı amaçlıyor. Belirli tahıllarda bulunan doğal yapısal protein olan gluten, ağırlıklı olarak arpa, buğday veya çavdar gibi ürünleri içeren gıdalarda ve bazı işlenmiş gıda ürünlerinde bulunuyor. Çölyak hastalığı ya da gluten hassasiyeti olan kişilerin gluten tüketmemesi gerekiyor. Aynı zamanda sağlıklı bireyler de beslenme tercihleri kapsamında glutensiz beslenmeyi benimseyebiliyor. Glutensiz beslenme özellikle yeni nesil arasında giderek yaygınlaşan bir diyet biçimi haline geliyor. Ürün gamımız içerisinde farklı glutensiz ürünler için de çalışmalarımız sürüyor. Tüketicilerimizin çeşitli beklenti ve tercihlerine yanıt verebilmek adına, Ar-Ge çalışmalarımıza aralıksız devam ediyoruz. Yakın gelecekte, sporcular ve aktif yaşamı tercih eden bireyler için düşük yağ ve yüksek protein içerikli ürünlerimiz; çocuklar için ise özgün ve özel olarak tasarlanmış benzersiz ürün seçeneklerimizi pazara sunmayı planlıyoruz” dedi.

Kalite ve ödül bir arada

Afyonkarahisar’da 10 bin metrekarelik geniş bir alanda kurulu olan ve helal sertifikalı ürünlerini en yüksek gıda güvenliği ve hijyen standartlarında üreten DANET, 2020 yılında Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) ile imzaladığı protokol kapsamında coğrafi işaretli olarak tescillenen Afyon Sucuğu ile Güvenilir Ürün Platformu tarafından verilen Feed the Future Ödülü’nü kazandı. Tüketici sağlığına ve ürün güvenilirliğine katkı sunanları ödüllendirmek amacıyla düzenlenen bu prestijli ödül, DANET’in kaliteyi ön planda tutan yenilikçi çalışmalarının da bir ödülü oldu.

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 #EtveEtÜrünleri #Sucuk #AfyonSucuğu #TescilliAfyonSucuğu
#ÖdüllüAfyonSucuğu #CoğrafisaretliAfyonSucuğu #Şarküteri

**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 sağlıklı, 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 Birincilik Ödülü'ne layık görülen DANET, yaklaşık 400 kişiye istihdam sağlıyor. www.danet.com.tr