



DANET desteğiyle Glütensiz Lezzet Keşfi Workshopu

DANET ile Glütensiz Lezzet Yolculuğuna Çıkmaya Hazır mısınız?

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markası olan DANET, glütensiz beslenme konusundaki öncülüğünü bir adım daha ileri taşıyor. 8 Ekim’de gerçekleştirilecek Uluslararası Güvenilir Ürün Zirvesi’nde düzenlenecek "Tatlarda Özgürlük: Glütensiz Lezzet Keşfi" workshopu, glütensiz beslenmeyi teşvik etmeyi hedefliyor. DANET sponsorluğunda düzenlenecek bu etkinlik, glütensiz mutfak üzerine yeni tarifler ve farkındalık oturumları ile katılımcılara rehberlik edecek.

30 Eylül 2024, İstanbul:

Kurulduğu 1975 yılından bu yana sadece Türkiye’de değil, dünyanın dört bir yanındaki sofraları lezzetli ve kaliteli et ve et ürünleriyle buluşturan DANET, glütensiz ürün gamını genişleterek yeni çalışmalara imza atmaya devam ediyor. Bu kapsamda, 8 Ekim’de Uluslararası Güvenilir Ürün Zirvesi’nde gerçekleşecek “Tatlarda Özgürlük: Glütensiz Lezzet Keşfi” workshopu, glütensiz beslenmeye dair farkındalık yaratmayı ve çölyak hastaları için lezzetli tarif alternatifleri sunmayı amaçlıyor.

Glütensiz Beslenme Farkındalığı Artıyor

8 Ekim’de gerçekleştirilecek Uluslararası Güvenilir Ürün Zirvesi, glütensiz beslenmeye dair en yeni yaklaşımlar ve bu beslenme biçiminin etkilerine odaklanıyor. Özellikle çölyak hastaları için alternatif tarifler sunulacak olan “Tatlarda Özgürlük: Glütensiz Lezzet Keşfi” workshopu, gluten duyarlılığına dair yanlış bilinenleri uzmanlar aracılığıyla açıklığa kavuşturacak. DANET sponsorluğunda gerçekleşecek etkinlikte çölyak hastaları ve glütensiz beslenmeyi tercih edenler için özel olarak geliştirilmiş DANET glütensiz ürünleri de tanıtılacak. Çölyakla Yaşam Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Serap Ardiç Aymelek ve diğer konuşmacılar, doğru beslenme alışkanlıkları ve glütensiz beslenmenin faydaları hakkında değerli bilgiler paylaşacak.

Ünlü şeflerden glütensiz tarifler

Tatlarda Özgürlük: Glütensiz Lezzet Keşfi” workshopu, ünlü şef Özlem Mekik tarafından hazırlanan özel glütensiz tariflerle katılımcılara eşsiz bir gastronomik deneyim sunacak. Mekik, DANET’in glütensiz ürünleri ile yaratıcı tarifler hazırlarken, katılımcılara hem lezzet hem de sağlıklı beslenme konusunda ilham verecek. Etkinliğin moderatörlüğünü üstlenecek Gastronomi Yazarı Talip Bayram, gluten duyarlılığı ve beslenme trendleri üzerine kapsamlı bilgi aktaracak.

Workshopta, aynı zamanda Beykoz Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğretim Görevlisi Çise Gökçe, glütensiz beslenmenin gastronomi dünyasındaki yerini ve bu alanın gelişimini değerlendirecek. DANET Kalite Güvence Yöneticisi Furkan Uluçay ise, DANET’in glütensiz ürün geliştirme sürecini, kalite standartlarını ve bu ürünlerin üretim aşamalarını katılımcılarla paylaşarak markanın bu konudaki hassasiyetini vurgulayacak.

DANET’in Glütensiz Ürünleriyle Beslenme

DANET, et ve et ürünleri alanındaki köklü tecrübesiyle glütensiz ürün yelpazesini genişletmeye devam ediyor. Çölyak hastaları ve glütensiz beslenmeyi tercih edenler için, özellikle coğrafi işaretli Afyon sucuğu başta olmak üzere Afyonkarahisar’ın geleneksel lezzetlerini sofralara taşıyan DANET, bu ürünleriyle workshop boyunca da katılımcılara ilham verecek.



#DANET #EtveEtÜrünleri #Gluten #EtŞarküteri #GüvenilirGıdaZirvesi

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 Birincilik Ödülü'ne layık görülen DANET, 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlıyor.

www.danet.com.tr