

Bilgi için:

TIME Public Relations

Melike Çalışkan

melikec@timepr.com

Tel: 0 (216) 418 39 44 (pbx)

Mangal Sezonu Başladı, "Sucuklar DANET'ten, Mangal Keyfi Sizden!"

Mangal Sevdası Tescilli Lezzetle Buluşuyor

Yaz mevsiminin gelişile birlikte doğa kaçamakları, bahçede uzun sofralar ve elbette mangal keyfi yeniden hayatın merkezine yerleşti. Etin ustası DANET, "Mangal Sevdası" temasıyla yazı mangalsız geçiremeyenlere özel kampanyasını başlattı. 10-30 Haziran tarihleri arasında danetonline.com.tr üzerinden tüm sucuk çeşitlerinde kaçırılmayacak indirimler sunuluyor.

19 Haziran 2025, İstanbul:

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markası DANET, yaz aylarının vazgeçilmezi olan mangal keyfini, ödüllü ve coğrafi işaretli Afyon Sucuğu ile taçlandırıyor. Bahçede mangal yapanlardan karavan tutkunlarına, doğada vakit geçirenlerden butik işletmelere kadar herkesin tercihi DANET ürünleri oluyor. "Mangal Sevdası" söylemiyle hayata geçen kampanya, yaz boyunca et severlerin favorisi olmaya aday.

Tescilli Afyon Sucuğu: Lezzetin Adı

DANET'in Tescilli Afyon Sucuğu, Afyonkarahisar'da geleneksel yöntemlerle üretilen, doğal içeriğiyle öne çıkan bir lezzet mirası özelliği taşıyor. Etin en kaliteli haliyle hazırlanan ve zengin baharat karışımıyla harmanlanan bu özel ürün hem sofralarda hem de mangal keyiflerinde vazgeçilmez bir yer edindi. Yüksek protein değeri, düşük karbonhidrat oranı ve glütensiz yapısıyla sağlıklı beslenmeyi önemseyen tüketiciler için de ideal seçenek oluyor. Coğrafi işaretli olarak tescillenen DANET Afyon Sucuğu, Güvenilir Ürün Platformu "Feed the Future" Ödüllerinde; 2023 yılında Coğrafi İşaretli Ürünler kategorisinde, 2024 yılında da Glütensiz ürünler ile Et ve Et Ürünleri kategorilerinde olmak üzere toplamda üç defa birincilik ödülü aldı.

Hem Etin Ustası Hem Mangalın Ustası!

DANET uzmanları, sucukla mangal yapmanın püf noktalarını da paylaşıyor:

- Sucukları parmak kalınlığında ve uzun şekilde dilimleyin.
- Mangal kömürleri kor haline gelmeden pişirmeye başlamayın.
- Sucuğu ateşe çok yaklaştırmadan, her iki yüzünü 3-4 dakika kızartarak pişirin.
- Ekstra baharata gerek kalmadan DANET Afyon Sucuğu'nun dengeli lezzetini hissedin.
- Yanında domates, biber ve taze yeşilliklerle servis ederek sofrayı renklendirin.

Lezzet de Keyif de DANET'le Bambaşka

DANET'in geniş ürün yelpazesinde sucuk, pastırma, kavurma, sosis, salam, jambon ve füme ürünlerin yanı sıra piliç ve hindi şarküteri alternatifleri de yer alıyor. Haziran kampanyası süresince tüm bu lezzetlere danetonline.com.tr ve yaygın satış noktalarında özel fiyatlarla ulaşılabilir.

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

DANET Sosyal Medya Hesapları:

www.facebook.com/DanetLezzetiwww.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 şarküteri ürünleri sunmaktadır. Ayrıca, eve teslim kurban satışı hizmeti de vermektedir. Coğrafi işaretli olarak tescillenen DANET Afyon Sucuğu, Güvenilir Ürün Platformu "Feed the Future" Ödüllerinde; 2023 yılında Coğrafi İşaretli Ürünler kategorisinde, 2024 yılında da Glütensiz ürünler ile Et ve Et Ürünleri kategorilerinde olmak üzere toplamda üç defa birincilik ödülü almıştır. 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlayan DANET, yenilenebilir enerjiye olan bağlılığını Güneş Enerjisi Santrali yatırımlarıyla güçlendirmiş olup, 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