

DANET

İletişim Değerlendirme Raporu



Haziran, 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 Haziran 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, Kavurma ve mangal dönemi ile ilgili basın bültenleri hazırlandı, servis edildi. Basın gönderimleri için mektuplar ve listeler hazırlanarak paylaşıldı. Servis edilen basın bültenleri aşağıdadır.

- Kurban Bayramı'nda Sofraların Baş Tacı: DANET Kavurma
- Mangal Sevdası Tescilli Lezzetle Buluşuyor

Kurban Bayramı için basın ve influencer gönderimleri için mektuplar hazırlanmış ve iletilmiştir. Güvenilir Ürün Zirvesi için yaklaşım sunumu hazırlanarak iletilmiştir. Ortakalan röportajı için gelen sorular yanıtlanarak iletilmiştir. Dünya Gazetesi ve Capital Dergisi röportajları planlanmıştır. Temmuz kampanyası basın bülteni hazırlanarak onaya sunulmuştur. Kırmızı et tüketimi ile ilgili basın bülteni hazırlanarak onaya sunulmuştur.

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

Haberlerimiz bahsi geçen dönemde;

- 7 online yayında yansıma bulmuştur.

Yazılı basın ve online yansımaların toplam eriştiği rakamlar aşağıdaki gibidir:

- Erişim: 1895 Kişi

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

Aylar	2024	2025
Ocak	455	319
Şubat	313	27
Mart	449	82
Nisan	1043	19
Mayıs	984	12
Haziran	624	7

Temmuz	625	
Ağustos	886	
Eylül	663	
Ekim	319	
Kasım	632	
Aralık	637	

Rakip Karşılaştırması

Haziran Ayı Yazılı Basın Haberler

Marka Adı	Haber Sayısı	Tiraj	Erişim	Reklam Eşdeğer (TL)
DANET	-	-	-	-
PINAR ET	1	1289	7356	3500
NAMET	-	-	-	-
MARET	-	-	-	-
POLONEZ	1	5000	20000	342
CUMHURİYET SUCUKLARI	2	900	2700	596

Pınar Et'in Haziran ayı yazılı basın yansımalarında;

- KAP Bildirimi haberi yer almıştır.

Online basında;

- KAP açıklaması haberleri yer almıştır.

Polonez'in Haziran ayı yazılı basın yansımalarında;

- Sucuk ürün haberi yer almıştır.

Online basında;

- Market indirimleri haberleri yer almıştır.

Cumhuriyet Sucukları'nın Nisan ayı yazılı basın ve online basın yansımalarında;

- Yurt dışına açıldıkları haberleri yer almıştır.

NAMET'in Haziran ayı online basın yansımalarında,

- Market indirimleri haberleri yer almıştır.

MARET'in Haziran ayı online haberlerinde;

- Market indirimleri haberleri yer almıştır.

İnternet Yansımaları

Haziran 2025 içinde yayınlanan 7 adet web sitesi haberinde öne çıkan başlıklar ve haber detayları aşağıda linkler aracılığıyla paylaşılmıştır.

https://www.foodsektor.com/kurban-bayrami-nda-sofralarin-bas-taci-danet-kavurma/1898/
https://perakende.org/kurban-bayraminda-sofralarin-bas-taci-danet-kavurma/
https://bulten360.com/kurban-bayraminda-sofralarin-bas-taci-danet-kavurma/
https://perakende.org/mangal-sezonu-basladi-sucuklar-danetten-mangal-keyfi-sizden/
https://bulten360.com/mangal-sezonu-basladi-sucuklar-danetten-mangal-keyfi-sizden/
https://analizgazetesi.com.tr/haber/danet-tescilli-afyon-sucugu-ile-mangal-keyfinin-puf-noktalari-3076/
https://gastronomiturkey.com/haber/danet-tescilli-afyon-sucugu-ile-mangal-keyfinin-puf-noktalari-h16456

Ekler;

Basın Bülteni -1

KURBAN BAYRAMI'NDA SOFRALARIN BAŞ TACI: DANET KAVURMA

Türkiye’de et ve et ürünleri sektörünün öncüsü DANET, Kurban Bayramı’nda sofralara lezzet katmaya devam ediyor. Geleneksel lezzetleri modern üretim teknikleriyle buluşturan DANET, yüksek kalite standartlarında üretilen kavurmasıyla bayram sofralarını taçlandırıyor.

03 Haziran 2025, İstanbul

Türkiye’de et ve et ürünleri sektörünün öncülerinden DANET, Kurban Bayramı denince akla ilk gelen lezzetlerden biri olan kavurmayı, kendi uzmanlığıyla sofralara hazır bir şekilde sunuyor. Ustalıkla pişirilmiş, katkısız içeriğiyle öne çıkan DANET Kavurma, bayramda sevdiklerinizle paylaşacağınız o özel anları daha da anlamlı ve lezzetli hale getiriyor.

Bayramda sofralara mis gibi kavurma kokusunu taşıyan DANET, bu özel günlerde hem geleneklere hem de pratikliğe değer veriyor. Sevdiklerinizle bir araya geldiğinizde, hızlıca hazırlayabileceğiniz lezzetli bir alternatif arıyorsanız DANET Kavurma tam size göre. Özenle seçilmiş sağlıklı etlerle hazırlanan bu ürünle nefis bir Saç Kavurma yapabilirsiniz.

DANET Kavurma ile Saç Kavurma Tarifi

Malzemeler:

- 250 gr DANET Kavurma
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet domates
- 1 adet orta boy soğan
- 3-4 diş sarımsak
- 2 kaşık zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz, karabiber, pul biber, kekik

Hazırlanışı:

1. Sac tavaya 2 kaşık zeytinyağı ekleyip kızdırın.
2. İnce ince doğradığınız soğan ve sarımsakları tavaya alıp hafifçe soteleyin.
3. Ardından doğranmış yeşil biber ve domatesleri ekleyin, birkaç dakika kavurun.
4. Küp küp doğranmış DANET Kavurmayı tavaya alın, tüm malzemeleri karıştırarak 5 dakika daha pişirin.
5. 1 yemek kaşığı tereyağını ekleyin ve karıştırın.
6. Tuz ve baharatlarla tatlandırdıktan sonra sıcak servis edin.

Afiyet Olsun!

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 #KurbanBayramı #Tarifler #KavurmalıTarifler #EtveEtUrunleri
#DANETKavurma #BayramYemegi

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 - 2

Mangal Sezonu Başladı, “Sucuklar DANET’ten, Mangal Keyfi Sizden!”
Mangal Sevdası Tescilli Lezzetle Buluşuyor

Yaz mevsiminin gelişiyle 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 ulaşılabiliyor.

#DANET #EtÜrünleri #EtŞarküteri #Mangal #CoğrafilsaretliSucuk #AfyonSucuğu
#Sucuk #MangalinPufNoktalari

DANET Sosyal Medya Hesapları:

www.facebook.com/DanetLezzeti

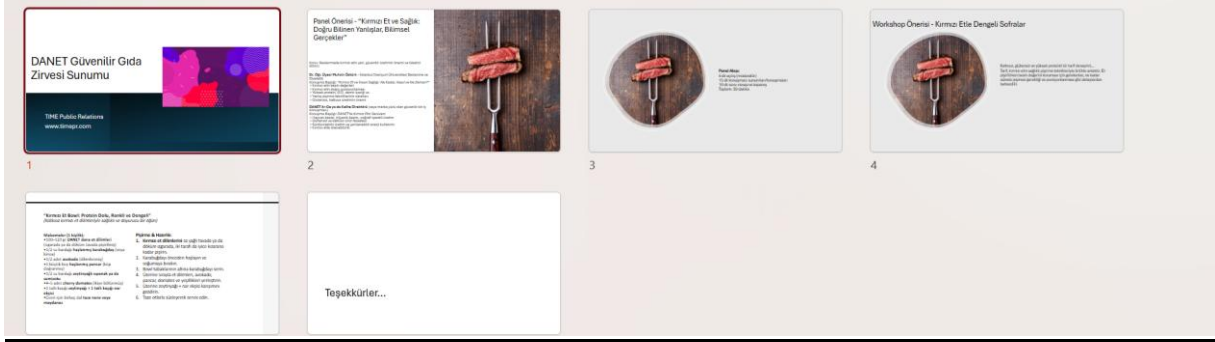
www.instagram.com/danetlezzeti
<https://twitter.com/danetlezzeti>
<https://www.youtube.com/@danetlezzeti>

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 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

Güvenilir Gıda Zirvesi – Sunum



Ortakalan Kurum İçi Duyuru Metni

Kurum İçi Duyuru

Konu: DANET Yönetim Kurulu Başkanımız Sait Uluçay Ortakalan'da Yayında!

Değerli DANET Ailesi,

DANET Yönetim Kurulu Başkanımız Sait Uluçay'ın markamızın kalite anlayışını, ürün çeşitliliğimizi, sektöre yaklaşımımızı ve geleceğe yönelik vizyonumuzu anlattığı özel röportajı Ortakalan'da yayımlandı.

Bu röportajda DANET'in et ve et ürünleri alanındaki köklü geçmişine, yenilikçi adımlarına ve sektördeki öncü rolüne dair birçok başlık detaylı şekilde ele alındı.

Hep birlikte ortaya koyduğumuz emeğin ve özverinin dış basında da değer görmesi bizler için ayrı bir mutluluk. Röportaja aşağıdaki linkten ulaşabilirsiniz.

<https://www.ortakalan.org/gonderi/80764>

Başta emeği geçen ekip arkadaşlarımız olmak üzere, katkı sunan herkese teşekkür ederiz.



DANET

400 [TikTok](#) [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [YouTube](#) [LinkedIn](#) [Pinterest](#) [Snapchat](#) [Twitch](#) [SoundCloud](#) [Spotify](#) [Vimeo](#) [Dailymotion](#) [Flickr](#) [500px](#) [DeviantArt](#) [Fur Affinity](#) [Furcademy](#) [Furbooru](#) [Furbooru2](#) [Furbooru3](#) [Furbooru4](#) [Furbooru5](#) [Furbooru6](#) [Furbooru7](#) [Furbooru8](#) [Furbooru9](#) [Furbooru10](#) [Furbooru11](#) [Furbooru12](#) [Furbooru13](#) [Furbooru14](#) [Furbooru15](#) [Furbooru16](#) [Furbooru17](#) [Furbooru18](#) [Furbooru19](#) [Furbooru20](#) [Furbooru21](#) [Furbooru22](#) [Furbooru23](#) [Furbooru24](#) [Furbooru25](#) [Furbooru26](#) [Furbooru27](#) [Furbooru28](#) [Furbooru29](#) [Furbooru30](#) [Furbooru31](#) [Furbooru32](#) [Furbooru33](#) [Furbooru34](#) [Furbooru35](#) [Furbooru36](#) [Furbooru37](#) [Furbooru38](#) [Furbooru39](#) [Furbooru40](#) [Furbooru41](#) [Furbooru42](#) [Furbooru43](#) [Furbooru44](#) [Furbooru45](#) [Furbooru46](#) [Furbooru47](#) [Furbooru48](#) [Furbooru49](#) [Furbooru50](#) [Furbooru51](#) [Furbooru52](#) [Furbooru53](#) [Furbooru54](#) [Furbooru55](#) [Furbooru56](#) [Furbooru57](#) [Furbooru58](#) [Furbooru59](#) [Furbooru60](#) [Furbooru61](#) [Furbooru62](#) [Furbooru63](#) [Furbooru64](#) [Furbooru65](#) [Furbooru66](#) [Furbooru67](#) [Furbooru68](#) [Furbooru69](#) [Furbooru70](#) [Furbooru71](#) [Furbooru72](#) [Furbooru73](#) [Furbooru74](#) [Furbooru75](#) [Furbooru76](#) [Furbooru77](#) [Furbooru78](#) [Furbooru79](#) [Furbooru80](#) [Furbooru81](#) [Furbooru82](#) [Furbooru83](#) [Furbooru84](#) [Furbooru85](#) [Furbooru86](#) [Furbooru87](#) [Furbooru88](#) [Furbooru89](#) [Furbooru90](#) [Furbooru91](#) [Furbooru92](#) [Furbooru93](#) [Furbooru94](#) [Furbooru95](#) [Furbooru96](#) [Furbooru97](#) [Furbooru98](#) [Furbooru99](#) [Furbooru100](#) [Furbooru101](#) [Furbooru102](#) [Furbooru103](#) [Furbooru104](#) [Furbooru105](#) [Furbooru106](#) [Furbooru107](#) [Furbooru108](#) [Furbooru109](#) [Furbooru110](#) [Furbooru111](#) [Furbooru112](#) [Furbooru113](#) [Furbooru114](#) [Furbooru115](#) [Furbooru116](#) [Furbooru117](#) [Furbooru118](#) [Furbooru119](#) [Furbooru120](#) [Furbooru121](#) [Furbooru122](#) [Furbooru123](#) [Furbooru124](#) [Furbooru125](#) [Furbooru126](#) [Furbooru127](#) [Furbooru128](#) [Furbooru129](#) [Furbooru130](#) [Furbooru131](#) [Furbooru132](#) [Furbooru133](#) [Furbooru134](#) [Furbooru135](#) [Furbooru136](#) [Furbooru137](#) [Furbooru138](#) [Furbooru139](#) [Furbooru140](#) [Furbooru141](#) [Furbooru142](#) [Furbooru143](#) [Furbooru144](#) [Furbooru145](#) [Furbooru146](#) [Furbooru147](#) [Furbooru148](#) [Furbooru149](#) [Furbooru150](#) [Furbooru151](#) [Furbooru152](#) [Furbooru153](#) [Furbooru154](#) [Furbooru155](#) [Furbooru156](#) [Furbooru157](#) [Furbooru158](#) [Furbooru159](#) [Furbooru160](#) [Furbooru161](#) [Furbooru162](#) [Furbooru163](#) [Furbooru164](#) [Furbooru165](#) [Furbooru166](#) [Furbooru167](#) [Furbooru168](#) [Furbooru169](#) [Furbooru170](#) [Furbooru171](#) [Furbooru172](#) [Furbooru173](#) [Furbooru174](#) [Furbooru175](#) [Furbooru176](#) [Furbooru177](#) [Furbooru178](#) [Furbooru179](#) [Furbooru180](#) [Furbooru181](#) [Furbooru182](#) [Furbooru183](#) [Furbooru184](#) [Furbooru185](#) [Furbooru186](#) [Furbooru187](#) [Furbooru188](#) [Furbooru189](#) [Furbooru190](#) [Furbooru191](#) [Furbooru192](#) [Furbooru193](#) [Furbooru194](#) [Furbooru195](#) [Furbooru196](#) [Furbooru197](#) [Furbooru198](#) [Furbooru199](#) [Furbooru200](#) [Furbooru201](#) [Furbooru202](#) [Furbooru203](#) [Furbooru204](#) [Furbooru205](#) [Furbooru206](#) [Furbooru207](#) [Furbooru208](#) [Furbooru209](#) [Furbooru210](#) [Furbooru211](#) [Furbooru212](#) [Furbooru213](#) [Furbooru214](#) [Furbooru215](#) [Furbooru216](#) [Furbooru217](#) [Furbooru218](#) [Furbooru219](#) [Furbooru220](#) [Furbooru221](#) [Furbooru222](#) [Furbooru223](#) [Furbooru224](#) [Furbooru225](#) [Furbooru226](#) [Furbooru227](#) [Furbooru228](#) [Furbooru229](#) [Furbooru230](#) [Furbooru231](#) [Furbooru232](#) [Furbooru233](#) [Furbooru234](#) [Furbooru235](#) [Furbooru236](#) [Furbooru237](#) [Furbooru238](#) [Furbooru239](#) [Furbooru240](#) [Furbooru241](#) [Furbooru242](#) [Furbooru243](#) [Furbooru244](#) [Furbooru245](#) [Furbooru246](#) [Furbooru247](#) [Furbooru248](#) [Furbooru249](#) [Furbooru250](#) [Furbooru251](#) [Furbooru252](#) [Furbooru253](#) [Furbooru254](#) [Furbooru255](#) [Furbooru256](#) [Furbooru257](#) [Furbooru258](#) [Furbooru259](#) [Furbooru260](#) [Furbooru261](#) [Furbooru262](#) [Furbooru263](#) [Furbooru264](#) [Furbooru265](#) [Furbooru266](#) [Furbooru267](#) [Furbooru268](#) [Furbooru269](#) [Furbooru270](#) [Furbooru271](#) [Furbooru272](#) [Furbooru273](#) [Furbooru274](#) [Furbooru275](#) [Furbooru276](#) [Furbooru277](#) [Furbooru278](#) [Furbooru279](#) [Furbooru280](#)