



DANET Sucuğu tatmadan gerçek Afyon sucuğu yedim demeyin...

Lezzeti Tescilli DANET Sucuğu Ankara'da Şimdi Daha Fazla Noktada

Türkiye'de et ve et ürünleri sektörünün öncüsü DANET, stratejik marka vizyonu doğrultusunda, geleneksel lezzetlerini modern tüketici beklentileriyle yeniden yorumlayıp seçkin marketlerde kendileri ile buluşturmaya devam ediyor. Gurme tüketicinin tercihi DANET, şimdi daha fazla noktada Ankaralı lezzetseverlerle buluşmaya başladı.

13 Şubat 2025, İstanbul:

1975 yılından bu yana Türkiye'nin en kaliteli et ve et ürünlerini tüketicisiyle buluşturan DANET, Türk mutfağının vazgeçilmezi olan sucuğu en yüksek kalite standartlarında Ankara'daki daha fazla seçkin marketlerde tüketicilerle buluşturuyor. DANET Tescilli Afyon Sucukları bu kalite anlayışının bir simgesi olarak yeni raflarda yerini alırken, tüketicilere güvenle tercih edebilecekleri bir marka deneyimi sunuyor.

DANET Sucuğu: Afyon'un Efsanesini Sofralarınıza Taşıyor

Afyon'un verimli topraklarında yetişen en kaliteli hayvanlardan elde edilen DANET sucukları, doğal baharatlarla hazırlanıyor. Geleneksel yöntemlerle üretilen sucuklar, lezzetiyle hem nostaljik hem de yenilikçi bir deneyim sunuyor. DANET dana fermente sucuklar glüten içermeyen ürünler olarak da öne çıkıyor.

Ankara'da Daha Fazla Noktadaki Seçkin Marketlerde...

DANET, güçlü dağıtım ağı sayesinde artık Ankara'daki daha fazla seçkin marketlerde yerini alarak daha geniş bir kitleye ulaşmayı hedefliyor. Müşteri memnuniyetini her zaman ön planda tutan DANET, erişilebilirliğini artırarak, kaliteli ve lezzetli et ürünlerini daha fazla tüketiciyle buluşturuyor.

Helal sertifikalı üretim yapan ve Türkiye pazarındaki güçlü konumunun yanı sıra 20'ye yakın ülkeye ihracat gerçekleştiren DANET'in ürün portföyünde 80'nin üzerinde lezzet seçeneği ve taze et ürünleri de yer alıyor. 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 #Ankara #Sucuk #TescilliSucuk #EtveEtUrunleri

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 coğrafı 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, sosıs, salam ve fme ürünleriyle, hindi ve piliç ürün seçenekleri de sunan DANET, eve teslim kurban satışı da gerçekleştiriyor. Coğrafı tescilli DANET Afyon Sucuğu Güvenilir rn Platformu Feed the Future dllerinde, Coğrafı İşaretli rnler kategorisinde iki defa, Glutensiz rnler kategorisinde de 2024 yılın da Birincilik dl'ne layık görülen DANET, 400' aşkın kişiye istihdam sağlıyor. Yenilenebilir enerjiye olan bağlılığını Güneş Enerjisi Santrali yatırımlarıyla güçlendiren DANET, retimde kullandığı elektriğin yüzde 100'n yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlayarak karbon ayak izini azaltmayı hedefliyor. şirket, çevreye duyarlı üretim anlayışıyla sürdürülebilirlikte sektöre öncülük ediyor. www.danet.com.tr