

Dünyada her 100 kişiden 1'i glütensiz beslenmek zorunda

Dünya Çölyak Günü'nde glütensiz DANET lezzetlerini keşfedin

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markası olan DANET, glütensiz ürün gamını genişleterek sağlıklı yaşamı destekleyen yeni ürünler geliştirmeye devam ediyor. 9 Mayıs Çölyak Günü dolayısıyla yapılan açıklamada, çölyak hastalığına ve glütensiz beslenmenin önemine dikkat çekildi. DANET, çölyak hastaları ve glütensiz beslenmeyi tercih eden tüketiciler için Afyonkarahisar'ın zengin damak tadını sağlıklarına ve beslenme tercihlerine uygun glütensiz ürün seçenekleri ile sofralara taşıyor.

9 Mayıs 2024, İstanbul:

Kurulduğu 1975 yılından bu yana sadece Türkiye'de değil, dünyanın dört bir yanındaki sofraları sağlıklı, lezzetli ve kaliteli et ve et ürünleriyle buluşturan DANET, 9 Mayıs Çölyak Günü'nü glütensiz ürünlerin önemine ve sağlıklı beslenmek için markaların üstlenmeleri gereken sorumluluğa dikkat çekerek kutluyor. DANET Kurumsal Gelişim, İletişim ve Stratejik Planlama Direktörü Gülnur Uluğ, çölyak hastalığı ile mücadele eden bireylerin yaşamlarını kolaylaştırmak amacıyla üretilen glütensiz ürünlerin, farklı beslenme ihtiyaçlarına dikkat çekmek için önemli olduğunu ve DANET'in bu alandaki gelişimini sürdürdüğünü ifade etti. DANET'in 2020 yılında coğrafi işaretli olarak tescillenen ve Güvenilir Ürün Platformu Feed the Future Ödüllerinde, Coğrafi İşaretli Ürünler kategorisinde birincilik kazanan Afyon Sucuğu ve diğer sucuk ürünleri, gluten içermiyor.

Her 100 kişiden 1'i glütensiz beslenmek zorunda

Gülnur Uluğ, Çölyak hastalığının dünyada her 100 kişiden birinde görüldüğünü ve Türkiye için hasta sayısının 250 bin ile 750 bin arasında olduğunu tahmin edildiğini belirtti. Uluğ, 'Sağlık Bakanlığı, tanısı konmuş Çölyak hastalarının buz dağının görünen yüzü olduğunu düşündüklerini ve Çölyak konusunda bilinçlenmenin insan sağlığı için çok önemli olduğunu her fırsatta belirtiyor. DANET olarak, glutensiz ürünlerle ilgili çalışmalarımızı bu sorumlulukla geliştiriyoruz. Sadece Çölyak hastaları değil, sağlıklı bireyler de beslenme tercihleri kapsamında glutensiz beslenmeyi benimseyebiliyor ve glutensiz beslenme özellikle yeni nesil arasında giderek yaygınlaşan bir diyet biçimi haline geliyor. Çölyak hastalarından sevdikleri lezzetlerden vazgeçmelerini istemiyoruz; geleneksel keyfimiz sucuk gibi vazgeçilmez lezzetleri sofralarında bulundurmaya hakları var. Onlara bu keyfi yaşatabilmek, Çölyak sorununa rağmen keyifli, lezzetli sofralara sahip olabilmelerini sağlamak için çalışıyoruz. DANET ürün yelpazesindeki coğrafi işaretli glutensiz Afyon sucukları ve diğer sucuk ürünlerimiz, tüketicilerimizin bu yöndeki ihtiyaçlarını karşılarken, farklı glutensiz ürünler için de çalışmalarımız sürüyor,' dedi.

Çölyak farkındalığı artmalı

Çölyak hastalığı, bağırsaklardaki sindirimi sağlayan ve yiyeceklerden besinlerin emilimini gerçekleştiren villuslar olarak adlandırılan tüysü yapıların zarar görmesine neden olan genetik bir sindirim sistemi hastalığıdır. Bu hasar, buğday, arpa, çavdar ve yulaf gibi tahıllarda bulunan ve gluten adı verilen bir proteinden kaynaklanır. Dünya genelinde en sık rastlanan genetik hastalıklardan biri olarak kabul edilen Çölyak hastalığından etkilenen bireyler için hastalığın tek bilinen tedavisi, gluten içeren tahıllar ve bu tahıllardan yapılan ürünlerden ömür boyu kaçınarak sıkı bir diyet uygulamaktır. Bu diyet, hastalığın semptomlarını yönetmek ve bağırsak hasarının ilerlemesini önlemek için hayati önem taşır.



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 #DunyaColyakGünü #Gluten #EtŞarküteri

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, 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlıyor.

www.danet.com.tr