



DANET Kavurma ile Geleneksel Lezzet Kış Sofralarında...

Türkiye'nin En Çok Tercih Edilen Kavurması ile Ziyafete Hazır Olun!

Türk mutfağının vazgeçilmezlerinden olan kavurma, DANET'in uzmanlığı ve kalitesiyle kış sofralarına eşsiz bir lezzet sunuyor. 1975'ten bu yana Türkiye'de et ve et ürünleri sektöründe öncü olan DANET, "Kavurma Lezzetiyle Kış Sofralarında Ziyafet" kampanyası ile Ocak ayında lezzet severlere benzersiz fırsatlar sunuyor. 18-31 Ocak tarihleri arasında tüm kavurma çeşitlerinde geçerli olan özel indirimleri kaçırmayın!

24 Ocak 2025, İstanbul;

1975 yılından bu yana Türkiye'nin en kaliteli et ve et ürünlerini tüketicisiyle buluşturan DANET, kış aylarına özel bir kampanya ile sofraları sıcak ve doyurucu seçeneklerden oluşan kavurma ürünleri ile donatıyor. DANET'in Ocak ayına özel "Kavurma Lezzetiyle Kış Sofralarında Ziyafet" kampanyası, geleneksel lezzetleri özleyen ve kaliteli et ürünlerini tercih edenler için lezzetli fırsatlar sunuyor.

DANET Kavurması: Türkiye'nin En Çok Tercih Edilen Kavurması

DANET kavurma, Afyon'un bereketli topraklarında yetişen, en kaliteli büyükbaş hayvanlardan elde edilen etlerle üretiliyor. Her bir parça et, sinir ve kıkırdaktan arındırılarak geleneksel yöntemlerle hazırlanıyor. Ev usulü tarifi endüstriyel ölçekte modernize edilmesiyle üretilen DANET Kavurma, yalnızca doğal dana yağı ve tuz kullanılarak ağır ağır kavrularak hazırlanıyor.

Araştırma kuruluşu Nielsen'in perakende pazarı verilerine göre Türkiye'nin en çok tercih edilen kavurması olan DANET Kavurma, benzersiz lezzeti ve kalitesiyle sofralarınızın baş tacı olmaya devam ediyor. Pazar lideri olan Danet kavurma, hem lezzet hem de gıda güvenliği standartlarına uygun olarak tüketicilere ulaştırılıyor. DANET, sektördeki liderliğini bu eşsiz üretim kalitesi ile sürdürüyor.

Kış Sofralarınıza İlham Olacak Tarif: DANET Kavurma ile Saç Kavurma

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:

- Sac tavaya 2 kaşık zeytinyağı ekleyip kızdırın.



- Önceden ince ince dilimlenmiş soğan ve sarımsakları kızgın sac tavada hafifçe soteleyin.
- Üzerine doğranmış yeşil biber ve domatesleri ekleyerek birkaç dakika daha kavurun.
- Küp küp doğranmış DANET kavurmayı ilave ederek malzemeleri karıştırın ve 5 dakika daha pişirin.
- 1 yemek kaşığı tereyağ ekleyin ve karıştırın.
- Baharatlarla lezzetlendirin ve sıcak olarak servis edin.

Afiyet Olsun!

Bu ve daha fazla tarifi <https://online.danet.com.tr/tariflerimiz> ya da DANET youtube kanalından izleyebilirsiniz.

Kampanya Tüm Kanallarda Geçerli

Kampanya, DANET'in online satış platformu ve katılımcı pazaryerlerinde geçerlidir. Kavurma severler bu fırsatı kaçırmadan lezzetli tarifler için kampanyadan faydalanabilir.

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 #OcakKampanyasi #Kavurma #KavurmalıTarifler #Kampanya #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 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, sos, 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 iki defa, Glutensiz Ürünler kategorisinde de 2024 yılın da Birincilik Ödülü'ne layık görülen DANET, 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlıyor. Yenilenebilir enerjiye olan bağlılığını Güneş Enerjisi Santrali yatırımlarıyla güçlendiren DANET, üretimde kullandığı elektriğin yüzde 100'ünü yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlayarak karbon ayak izini azaltmayı hedefliyor. Şirket, çevreye duyarlı üretim anlayışıyla sürdürülebilirlikte sektöre öncülük ediyor. www.danet.com.tr