

DANET

İletişim Değerlendirme Raporu



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 Şubat 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, fuarlar, kampanyalar ve iş birlikleri ile ilgili basın bültenleri hazırlandı, servis edildi. Basın gönderimleri için mektuplar ve listeler hazırlanarak paylaşıldı. Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı projesi basın bültenleri tarihlerine göre servis edildi. Servis edilen basın bültenleri aşağıdadır.

- DANET ve Ramazan Bingöl'den Göze ve Damağa Hitap Eden Tarif: Danet Sucuk İskender
- Kışın Lezzet Durağı: DANET Sucuk Ekmek Lezzet Günleri Başladı!
- DANET ve Ramazan Bingöl'den Sofranızda Geleneksel Bir Şölen: Sucuklu Bulgur Pilavı Tarifi
- DANET, Dünyanın En Büyük Gıda Fuarlarından Gulfood 2025'e Katılıyor
- DANET ve Ramazan Bingöl'den Sofraların Yeni Gözdesi: Sucuklu Güveç
- DANET'ten Ramazan'a Özel Paketlerde Kampanya
- DANET ve Ramazan Bingöl'den Bayat Ekmeğin Lezzet Yolculuğu: Bayat Ekmekten Sucuklu Pide Tarifi
- DANET, Gulfood 2025'te Uluslararası İş Birliklerini Güçlendirdi!

Bu dönemde ETBİR Basın açıklaması hazırlandı, servis edildi ve takibi yapıldı. Yasımlar ayrıca bir rapor olarak sunulmuştur.

Ramazan dönemi için basın bültenleri hazırlanarak onaya sunulmuştur. Basın ve influencer gönderimleri için mektuplar hazırlanmış ve iletilmiştir.

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

Haberlerimiz bahsi geçen dönemde;

- 1 yazılı basın,
- 26 online yayında yansıma bulmuştur.

Yazılı basın ve online yansımaların toplam eriştiği rakamlar aşağıdaki gibidir:

- Erişim: 19 Bin 65 Kişi

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

Aylar	2024	2025
Ocak	455	319
Şubat	313	27
Mart	449	
Nisan	1043	
Mayıs	984	
Haziran	624	
Temmuz	625	
Ağustos	886	
Eylül	663	
Ekim	319	
Kasım	632	
Aralık	637	

Rakip Karşılaştırması

Şubat Ayı Yazılı Basın Haberler

Marka Adı	Haber Sayısı	Tiraj	Erişim	Reklam Eşdeğer (TL)
DANET	1	6500	19050	1436
PINAR ET	5	538607	1630821	367912
NAMET	3	142354	447062	132478
MARET	-	-	-	-
POLONEZ	4	1405468	4323404	611836
CUMHURİYET SUCUKLARI	2	1400	4200	552

Pınar Et'in Şubat ayı yazılı basın yansımalarında;

- Yeni bitkisel ürünü haberleri yer almıştır.

Online basında;

- Pınar Et'in kayıtlı sermaye tavanı artırımı
- Yeni bitkisel ürünü
- Market indirimleri haberleri yer almıştır.

Polonez'in Şubat ayı yazılı basın yansımalarında ve online yansımalarında;

- Tütsülenmiş piliç Jumbo sosis haberi ve market indirimleri yer almıştır.

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

- Yemek fotoğrafları sergisine sponsorluk ve market indirimleri haberleri yer almıştır.

NAMET'in Şubat ayı yazılı basın ve online basın yansımalarında,

- İkinci pizza şampiyonası, kampanya ve market haberleri yer almıştır.

MARET'in Şubat ayında yazılı basın haberi yer almamıştır. Online haberlerde marketlerdeki kampanyalar yer almıştır. (indirim kataloğu)

İnternet Yansımaları

Şubat 2025 içinde yayınlanan 26 adet web sitesi haberinde öne çıkan başlıklar ve haber detayları aşağıda linkler aracılığıyla paylaşılmıştır.

<https://www.dijitalhaber.com.tr/gundem/is-dunyasinin-profesyonelleri-marketing-turkiye-de-bulustu-24399>

<https://elbistanda.com.tr/danet-ve-ramazan-bingolden-kis-sofralarina-lezzet-katan-sucuklu-eriste-tarifi-10123778>

<https://basintoplantisi.com.tr/danet-ve-ramazan-bingolden-kis-sofralarina-lezzet-katan-sucuklu-eriste-tarifi-10123778>

<https://konutpiyasasi.com.tr/danet-ve-ramazan-bingolden-kis-sofralarina-lezzet-katan-sucuklu-eriste-tarifi-10123778>

<https://sanayihaberajansi.com.tr/danet-ve-ramazan-bingolden-kis-sofralarina-lezzet-katan-sucuklu-eriste-tarifi/226385/>

<https://extremehaber.com/danet-ve-ramazan-bingolden-kis-sofralarina-lezzet-katan-sucuklu-eriste-tarifi-10123778>

<https://caddehabercisi.com.tr/danet-ve-ramazan-bingolden-kis-sofralarina-lezzet-katan-sucuklu-eriste-tarifi-10123778>

<https://akdeniznews.com/danet-ve-ramazan-bingolden-kis-sofralarina-lezzet-katan-sucuklu-eriste-tarifi-10123778>

<https://zonguldakhaberler.com.tr/danet-ve-ramazan-bingolden-kis-sofralarina-lezzet-katan-sucuklu-eriste-tarifi-10123778>

<https://fethiyeses.com.tr/danet-ve-ramazan-bingolden-kis-sofralarina-lezzet-katan-sucuklu-eriste-tarifi-10123778>

<https://corumhaberler.com.tr/danet-ve-ramazan-bingolden-kis-sofralarina-lezzet-katan-sucuklu-eriste-tarifi-10123778>

<https://ads724.com/danet-ve-ramazan-bingolden-kis-sofralarina-lezzet-katan-sucuklu-eriste-tarifi-10123778>

<https://karakoyhaber.com.tr/danet-ve-ramazan-bingolden-kis-sofralarina-lezzet-katan-sucuklu-eriste-tarifi-10123778>

<https://kesanhaberler.com.tr/danet-ve-ramazan-bingolden-kis-sofralarina-lezzet-katan-sucuklu-eriste-tarifi-10123778>

<https://bultenat.com/danet-ve-ramazan-bingolden-kis-sofralarina-lezzet-katan-sucuklu-eriste-tarifi-10123778>

<https://artvinhaberler.com.tr/danet-ve-ramazan-bingolden-kis-sofralarina-lezzet-katan-sucuklu-eriste-tarifi-10123778>

sucuklu-eriste-tarifi-10123778
https://futbolfederasyonu.com.tr/danet-ve-ramazan-bingolden-kis-sofralarina-lezzet-katan-sucuklu-eriste-tarifi-10123778
https://www.dijitalhaber.com.tr/gundem/is-dunyasinin-profesyonelleri-marketing-turkiye-de-bulustu-24399
https://buyukcekmece.com.tr/danet-ve-ramazan-bingolden-kis-sofralarina-lezzet-katan-sucuklu-eriste-tarifi-10123778
https://alacatipr.com/danet-ve-ramazan-bingolden-kis-sofralarina-lezzet-katan-sucuklu-eriste-tarifi-10123778
https://perakendecagi.com/kategori/manset/danet-kavurma-ile-geleneksel-lezzet-kis-sofralarinda
https://www.horecatrend.com/2025/02/26/danet-gulfood-2025te-uluslararası-is-birliklerini-guclendirdi/
https://perakende.org/danet-gulfood-2025te-uluslararası-is-birliklerini-guclendirdi/
https://www.foodsektor.com/danet-gulfood-2025-te-uluslararası-is-birliklerini-guclendirdi/1796/
https://www.foodturkey.com.tr/2025/02/27/danet-gulfood-2025te-uluslararası-is-birliklerini-guclendirdi/
https://bulten360.com/danet-gulfood-2025te-uluslararası-is-birliklerini-guclendirdi/

Ekler;

Basın Bülteni -1

“Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı” Ödüllü Afyon Sucuğu ile Yeni Tarifleri Masanıza Getiriyor...

DANET ve Ramazan Bingöl’den Göze ve Damağa Hitap Eden Tarif: Danet Sucuk İskender

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markalarından DANET, Ünlü Şef Ramazan Bingöl’ün sunumuyla yemek severler için vazgeçilmez alternatifler sunmaya devam ediyor. “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”nın yeni tarifi DANET Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile yapılan Sucuk İskender. Bu tarif hem pratik hem de şık sunumuyla evde restoran kalitesinde bir İskender keyfi yaşamak isteyenler için ideal bir seçenek olacak.

03 Şubat 2025, İstanbul:

DANET, Türkiye’nin önde gelen şeflerinden Ramazan Bingöl ile geleneksel Türk mutfağına yeni yorumlar kazandırmaya devam ediyor. “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”ndan çıkan yeni tarif DANET Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile hazırlanan ‘Sucuk İskender’. Bu yeni tarif, şık sunumuyla evde restoran kalitesinde bir İskender keyfi yaşamınızı sağlayacak.

Şef Ramazan Bingöl; “Türk mutfağının en sevilen lezzetlerinden biri olan İskender’i sucuk ile yorumlayarak sofralarınızda fark yaratabilirsiniz. DANET Sucuk İskender, mükemmel lezzetiyle herkesi mutlu edecek bir alternatif sunuyor” dedi. Bingöl, ayrıca sucuğun rengi dönecek kadar ısıtılmasının yeterli olduğunu, fazla kızartarak kurutulmaması gerektiğini de hatırlattı.

Sofraya gelen yemek önce göze hitap etmeli

DANET Mutfağı’nda sıfır atığın önemine dikkat çeken şef Ramazan Bingöl, “Sucuk İskender’i sadece pide ile değil, evde bayatlamış ekmekleri ısıtarak da hazırlayabilirsiniz. Bizim mutfaklarımızda hiçbir şey çöpe gitmez” dedi. Yemek yapmanın bir zevk işi olduğunu vurgulayan Bingöl, “Sofraya gelen yemek önce göze hitap etmeli, her yemek bir tablo gibi olmalı. Görsellik, lezzet kadar önemlidir. DANET sucuklarıyla hazırlanan tariflerin bu zevki daha da artırdığına inanıyorum” ifadelerini kullandı.

Tarif: ‘Sucuk İskender’

Malzemeler:

- 150 gr DANET Coğrafi İşaretli Afyon Sucuğu
- 1 adet tırnaklı pide
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 kase yoğurt

- 1 adet domates
- 1 adet yeşil biber
- Tuz ve karabiber
- Kırmızı toz biber

Yapılışı:

- İlk olarak, tereyağını bir tavada eritin. İçine domates salçası ekleyin ve çevirin.
- Üzerine biraz su ekleyin.
- Tuz ve baharatları ekleyin.
- DANET Afyon Sucuğunu dilimleyin. Pideleri küp küp kesin. Tabağa yerleştirin.
- Sucukları tavada ısıtın. Pidelerin üzerine yerleştirin.
- Sosu pide ve sucukların üzerine dökün.
- Domatesleri ve biberleri doğrayın. Tabağın kenarına yoğurdu ekleyin.
- Tavada eritilen tereyağını tabağın üzerinde gezdirin.

Afiyet olsun!

DANET ve Ramazan Bingöl iş birliğinde hazırlanan videolu tariflerle, sofralara yeni alternatifler sunulmaya devam edilecek. Daha fazla lezzet için DANET'in Youtube ve Instagram hesaplarını takipte kalın!

#DANET #RamazanBingölileDANETMutfağı #RamazanBingöl #DANETMutfağı
#Tarifler #SucukluTarifler #EtveEtUrunleri #DANETSucuk #TescilliSucuk
#CoğrafiİşaretliSucuk #AfyonSucuğu #SucukIskender

DANET Sosyal Medya Hesapları:

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

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 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, 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 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 %100'ünü yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlayarak karbon ayak izini azaltmayı hedefliyor. Şirket, çevreye duyarlı üretim anlayışıyla sürdürülebilirlikte sektöre öncülük ediyor.

www.danet.com.tr

Basın Bülteni -2

Kışın tadını DANET sucukla çıkarın!

Kışın Lezzet Durağı: DANET Sucuk Ekmek Lezzet Günleri Başladı!

Türkiye’de et ve et ürünleri sektöründe öncü olan DANET, kış aylarının ve kamp aktivitelerinin vazgeçilmez lezzeti “sucuk-ekmek” keyfini yeniden keşfetmeye davet ediyor. 1-14 Şubat tarihleri arasında geçerli olan “Bu Kış Mangalda Sucuk Bırakmayın” kampanyası kapsamında, tüm sucuk çeşitlerinde özel indirimler sunan DANET, sofralarınıza nostaljik, doyurucu ve unutulmaz bir tat getiriyor.

04 Şubat 2025, İstanbul;

1975 yılından bu yana Türkiye’nin en kaliteli et ve et ürünlerini tüketicisiyle buluşturan DANET, kış mevsiminin vazgeçilmez lezzeti sucuk-ekmeği “Bu Kış Mangalda Sucuk Bırakmayın” kampanyası ile yeniden yorumluyor. 1-14 Şubat tarihleri arasında geçerli olan “Bu Kış Mangalda Sucuk Bırakmayın” kampanyasıyla, geleneksel damak zevkini modern dokunuşlarla buluşturan DANET, sıcak ve doyurucu bir lezzet deneyimi sunmayı amaçlıyor.

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.

DANET Sucukla Lezzetli Tarifler

Güveçte Kaşarlı Sucuk Kavurma Tarifi

Malzemeler:

- 300 gr DANET Tescilli glütensiz Afyon Sucuğu
- 150 gr kaşar peyniri
- 1 adet sarı dolmalık biber
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 1 adet orta boy soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 domates
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tutam maydanoz
- Taze kekik
- Pul biber

Hazırlanışı:

- Tavaya 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı tereyağı ekleyip kızdırın.

- Önceden ince ince dilimlenmiş soğan ve sarımsakları tavada hafifçe soteleyin.
- Üzerine doğranmış biber ve domatesleri ekleyerek birkaç dakika daha kavurun.
- Küp küp doğranmış DANET sucuğu ilave ederek malzemeleri karıştırın ve 5 dakika daha pişirin.
- Baharatlarla lezzetlendirin, isteğe göre üzerine maydanoz serpin ve sıcak olarak servis edin.

Sucuklu Mücver Tarifi

Malzemeler:

- 400 gr. DANET Tescilli Afyon Sucuğu
- 2 adet kabak
- 2 adet havuç
- 2 adet taze soğan
- 400 gr. beyaz peynir
- 3 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 1 tutam taze nane
- 1 tutam dereotu
- 1 tutam maydanoz
- 2 su bardağı sıvı yağ
- Tuz
- Karabiber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı:

- Bir kabın içine kabakları ve havuçları rendeleyin ve süzgecin içinde sıkarak suyunu alın.
- Taze soğan, maydanoz ve naneleri küçük küçük doğrayın, kabın içine ekleyin.
- Karışımın üzerine beyaz peyniri rendeleyin ve yumurtaları kırın.
- İnce ince ve küçük küçük kesilmiş DANET sucuğu ekleyin ve karıştırın
- Üzerine 3 su bardağı un, tuz ve baharatları ekleyerek yoğurun. (2-3 dk)
- Yoğrulan karışımın üzerine zeytinyağı ekleyerek karıştırın
- Tavaya sıvı yağ ekleyin ve ısıtın
- Isınan yağa karışımdan bir kaşık dökelim, çevirerek kızartalım.
- Mücverlerin her iki yüzü de kızardıktan sonra havlu kâğıt serilmiş tabağa alın.
- Mücverleri ister sıcak, isterseniz soğuk olarak servis edebilirsiniz.

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. Sucuk 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 #SubatKampanyasi #Sucuk #SucukluTarifler #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, 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 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

Basın Bülteni -3

“Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı” Türk mutfağının zenginliğini ortaya çıkarıyor...
DANET ve Ramazan Bingöl’den Sofranızda Geleneksel Bir
Şölen: Sucuklu Bulgur Pilavı Tarifi

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markalarından DANET, Ünlü Şef Ramazan Bingöl’ün sunumuyla Türk mutfağının zenginliklerini anlatmaya devam ediyor. “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”nın yeni tarifi, DANET Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile yapılan hem pratik hem de doyurucu Sucuklu Bulgur Pilavı.

07 Şubat 2025, İstanbul:

DANET, Türkiye’nin önde gelen şeflerinden Ramazan Bingöl ile gelenekselden aldığı ilhamla Türk mutfağına yeni yorumlar kazandırmaya devam ediyor. “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”ndan çıkan yeni tarif, DANET Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile hazırlanan ‘Sucuklu Bulgur Pilavı’. Bu yeni tarif hem pratik hem de doyurucu özelliği ile benzersiz bir tat sunacak.

Bulgurun faydalarını öğrendikçe daha çok tüketmeye başladığını belirten Şef Ramazan Bingöl, “Bulgurla sucuk bir araya geldiğinde damaklarda adeta bir karnaval havası yaşanır” diyor. Hem pratik hem de lezzetli bir seçenek olan Sucuklu Bulgur Pilavı’nın, Türk mutfağının vazgeçilmez tatlarını modern bir yorumla buluşturduğunu ifade eden Bingöl, “Türk mutfağının baş tacı ürünlerinden biri sucuğun en lezzetlisini arıyorsanız, benim tercihim glütensiz ve ödüllü DANET sucuklarıdır” diyerek Danet kalitesine olan güvenini vurguluyor.

Bulgur ve sucuğun muhteşem buluşması...

Danet ve Ramazan Bingöl iş birliğiyle hazırlanan Sucuklu Bulgur Pilavı, geleneksel lezzetlerin modern yorumuyla sofralarınızı şenlendiriyor. DANET’in yüksek kaliteli ve özenle üretilen sucuklarıyla hazırlanan bu tarif, bulgurun besleyiciliği ve baharatların aromasıyla birleşerek benzersiz bir tat sunuyor. Kolayca hazırlayabileceğiniz, besleyici ve değerli bir seçenek olan Sucuklu Bulgur Pilavı, aile yemeklerinden özel davetlere kadar her sofraya lezzet katıyor. Ramazan Bingöl’ün ustalığıyla şekillenen bu tarif, DANET’in kalite anlayışını ve Türk mutfağının zenginliğini bir araya getiriyor.

Tarif: ‘Sucuklu Bulgur Pilavı’

Malzemeler:

- 150 gr DANET Tescilli Glütensiz Afyon Sucuğu
- 2 su bardağı bulgur
- ½ kuru soğan
- 1 adet yeşil biber
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı sıcak su
- Tuz ve pul biber
- Kırmızı toz biber
- Karabiber

Yapılışı:

- İlk olarak, tereyağını bir tavada eritin. İçine zeytinyağı da ekleyin.
- Soğanları küp küp doğrayın. Biberleri de küp küp doğrayın (çok ince olmasın).
- DANET Afyon Sucuğunu da küp küp dilimleyin.
- Soğan ve biberleri yağın içine ekleyin ve çevirin.
- İçine domates saçası ve baharatları ekleyin.
- Sarımsakları doğrayın ve içine ekleyin. Sucukları da ekleyin ve çevirin.
- Bulguru ekleyip, hepsini çevirin.
- Üzerine sıcak su ekleyin (tavuk veya et suyu kullanılabilir).
- Pişip, demlendikten sonra servis edebilirsiniz.

Afiyet olsun!

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

DANET ve Ramazan Bingöl iş birliğinde hazırlanan videolu tariflerle, sofralara yeni alternatifler sunulmaya devam edilecek. Daha fazla lezzet için DANET'in Youtube ve Instagram hesaplarını takipte kalın!

#DANET #RamazanBingölileDANETMutfağı #RamazanBingöl #DANETMutfağı
#Tarifler #SucukluTarifler #EtveEtUrunleri #DANETSucuk #TescilliSucuk
#CoğrafiŞaretliSucuk #AfyonSucuğu #SucukluBulgurPilavi

DANET Sosyal Medya Hesapları:

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

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 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, 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 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 %100'ünü yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlayarak karbon ayak izini azaltmayı hedefliyor. Şirket, çevreye duyarlı üretim anlayışıyla sürdürülebilirlikte sektöre öncülük ediyor.

www.danet.com.tr

Basın Bülteni – 4

DANET, Dünyanın En Büyük Gıda Fuarlarından Gulfood 2025'e Katılıyor

Et ve et ürünleri sektörünün öncü markası DANET, dünya çapında gıda endüstrisinin profesyonellerini ve markalarını bir araya getiren Gulfood Uluslararası Gıda Fuarı 2025'te yerini alıyor. 17-21 Şubat 2025 tarihleri arasında Dubai Dünya Ticaret Merkezi'nde düzenlenecek fuar, DANET'in uluslararası iş birliklerini güçlendirmesi ve sektördeki yeniliklerini tanıtması için önemli bir platform sunuyor.

10 Şubat 2025, İstanbul:

Kuruluşundan bu yana Türkiye'nin yanı sıra dünya çapında 20'den fazla ülkeye lezzetlerini ulaştıran DANET, 80'i aşkın ürün yelpazesıyla Gulfood 2025'te sektör profesyonelleriyle buluşacak. Her yıl rekor sayıda katılımcıya ev sahipliği yapan ve gıda endüstrisinin en prestijli etkinliklerinden biri olarak kabul edilen fuar, 190'dan fazla ülkeden 5 bin 500'ün üzerinde markayı bir araya getiriyor.

“Gulfood 2025 ile Küresel Gücümüzü Daha da Pekiştireceğiz”

Geçtiğimiz yıl olduğu gibi bu yıl da Gulfood katılımcılarının ilgisini çekecek yenilikçi ürünlere odaklandıklarını belirten DANET Kurumsal Gelişim, İletişim ve Stratejik Planlama Direktörü Gülnur Uluğ, Gulfood Fuarı'nın hem markanın uluslararası görünürlüğü hem de yeni iş birlikleri oluşturma açısından büyük bir fırsat olduğunu belirtti. Uluğ, “DANET olarak, pazardaki güçlü konumumuzu küresel ölçekte daha da ileri taşımayı hedefliyoruz. Ödüllü coğrafi işaretli tescilli Afyon Sucuğumuz, glütensiz ürünlerimiz, helal sertifikalı ürünlerimiz ve inovasyonla şekillenen ürün yelpazemizle, dünya çapındaki müşterilerimizin değişen ihtiyaçlarına en iyi şekilde yanıt vermeye devam ediyoruz” dedi.

DANET ve ürünleri hakkında daha fazla bilgi için www.danet.com.tr adresini ziyaret edebilir, siparişler için <https://online.danet.com.tr> adresine ulaşabilirsiniz.

#DANET #Gulfood2025 #EtveEtÜrünleri #GlutensizUrunler #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.

Basın Bülteni – 5

“Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı” Türk Mutfağının Vazgeçilmez Lezzetlerine DANET Yorumu katıyor...

DANET ve Ramazan Bingöl’den Sofraların Yeni Gözdesi: Sucuklu Güveç

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markalarından DANET, Ünlü Şef Ramazan Bingöl’ün sunumuyla Türk mutfağının zenginliklerini yorumlamaya devam ediyor. “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”nın yeni tarifi DANET Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile yapılan ve her damak tadına uyan Sucuklu Güveç.

17 Şubat 2025, İstanbul:

DANET, Türkiye’nin önde gelen şeflerinden Ramazan Bingöl ile geleneksel Türk mutfağını sofralarınıza taşımak için ideal lezzetler sunmaya devam ediyor. “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”ndan çıkan yeni tarif DANET Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile hazırlanan ‘Sucuklu Güveç. Bu yeni tarif hem zahmetsiz hazırlanışı hem de doyurucu yapısıyla her damak zevkine hitap ediyor.

Türkiye’de en çok tartışılan gıdaların başında sucuk geldiğine dikkat çeken Şef Ramazan Bingöl, “Sucukla ilgili güven konusunda ciddi kaygılar yaşıyor. Ben yıllardır Danet sucuklarını tercih ediyorum. DANET’in en önemli özelliklerinden biri, sucuklarının doğal bağırsak kılıfı ile kaplanmış olması. Ayrıca Güvenilir Gıda Ödülü’nü almış ve tescillenmiş bir marka olması, bu tercihi yapmamda önemli bir etken” ifadelerini kullandı.

Çağımızın en önemli sorunlarından biri Glütensiz Ürünler

Çağımızın en önemli sorunlarından biri, güvenilir ve glütensiz ürünlere erişim. DANET’in, glütensiz ürünleriyle bu konuda sağladığı güven, özellikle glüten hassasiyeti olanlar için büyük bir fark yaratıyor. Şef Ramazan Bingöl, DANET ürünlerini tercih etmesinin nedenlerinden birinin de bu güven olduğunu belirterek, “Güveç yemeklerinde lezzetin püf noktası, doğru malzemeleri kullanmaktan geçer. Patlıcan, güvecin olmazsa olmazıdır mesela. DANET’in glütensiz, fermente ve tescilli sucuklarıyla hazırlanan güveç, hem kolay hem de lezzetli bir tarif olarak herkesin keyifle tercih edeceği bir seçenek sunuyor” ifadelerini kullandı.

Tarif: ‘Sucuklu Güveç’

Malzemeler:

- 300 gram DANET Tescilli Glütensiz Afyon Sucuğu
- 1 adet patlıcan
- 1 adet domates
- 1 adet kapyra biber
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet soğan

- 2 diş sarımsak
- 1 adet kabak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve kimyon
- Taze maydanoz (isteğe bağlı)

Yapılışı:

- DANET Glütensiz Afyon Sucuğunu dilimleyin.
- Domatesleri ve kabakları doğrayın
- Kapyra ve yeşil biberi doğrayın.
- Güvecin en altına sucukları üzerine sebzeleri ekleyin.
- Doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyip kavurun. Ardından doğranmış biber ve kabağı ekleyin. Sebzeler yumuşayana kadar pişirin.
- Tuz ve karabiberle tatlandırın.
- Güveci ocaktan almadan önce üzerine taze maydanoz serpebilirsiniz.
- Zeytinyağı, tuz ve baharatları ekleyin.
- 180 derece fırında 120 dk pişirin.
- Tabaklara alın ve sıcak servis edin.

Afiyet olsun!

DANET ve Ramazan Bingöl iş birliğinde hazırlanan videolu tariflerle, sofralara yeni alternatifler sunulmaya devam edilecek. Daha fazla lezzet için DANET'in Youtube ve Instagram hesaplarını takipte kalın!

#DANET #RamazanBingölileDANETMutfağı #RamazanBingöl #DANETMutfağı
#Tarifler #SucukluTarifler #EtveEtUrunleri #DANETSucuk #TescilliSucuk
#CoğrafiİşaretliSucuk #AfyonSucuğu #SucukluGuvec

DANET Sosyal Medya Hesapları:

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

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 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.

Basın Bülteni – 6

Bereketli Sofralar İçin Lezzet Günleri...

DANET'ten Ramazan'a Özel Paketlerde Kampanya

Türkiye’de et ve et ürünleri sektörünün köklü markası DANET, yaklaşan Ramazan ayı öncesinde sofralara bereket katacak özel kampanyasını duyurdu. 15-28 Şubat tarihleri arasında geçerli olan "Ramazan’a Doğru Lezzet Günleri" kampanyası kapsamında, birbirinden lezzetli ve kaliteli ürünlerden oluşan Ramazan paketlerinde indirim fırsatı sunuluyor.

20 Şubat 2025, İstanbul:

1975 yılından bu yana Türkiye’nin en kaliteli et ve et ürünlerini tüketicisiyle buluşturan DANET, Ramazan ayına yaklaşırken sofralara lezzet katacak yeni kampanyasını duyurdu. 15-28 Şubat tarihleri arasında sürecek "Ramazan’a Doğru Lezzet Günleri" ile, özenle hazırlanan Ramazan paketlerinde indirim fırsatları ile buluşmak mümkün oluyor.

Ramazan'ın Paylaşma ve Bereket Ruhunu Sofralara Taşıyoruz

DANET, Ramazan ayının birlik, beraberlik ve paylaşma ruhunu sofralara taşımak için hazırladığı kampanyayla, iftar ve sahur sofralarını lezzetle buluşturmaya hedefliyor. Kampanya kapsamında, geleneksel lezzetleri ile öne çıkan DANET sucuk, pastırma, kavurma ve şarküteri ürünlerinden oluşan Ramazan paketleri, hem kendi sofralarınıza keyif katmak hem de sevdiklerinizi mutlu etmek için ideal bir hediye alternatifi sunuyor.

Kampanya, Ramazan ayının bereket ve paylaşma ruhunu yaşatmayı amaçlıyor. Ayrıca bu ürünlerle hazırlanabilecek nefis Ramazan tariflerine de DANET’in sosyal medya hesaplarından ve online alışveriş sitesinden ulaşmak mümkün.

Online Siparişle Kolay Teslimat

Ramazan hazırlıklarını pratik ve zahmetsiz hale getirmek isteyenler için, DANET’in online satış kanalı üzerinden sipariş verilen paketler, istenilen adrese güvenle teslim edilecek. Hediyeleşme geleneğini yaşatmak isteyenler de sevdiklerine Ramazan’ın bereketini ve lezzetini taşıyacak özel paketleri, kolayca satın alarak gönderebilecek.

Kampanya Tüm Kanallarda Geçerli

Kampanya, DANET’in online satış platformu ve katılımcı pazaryerlerinde geçerlidir.

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 #SubatKampanyasi #Sucuk #Kampanya #EtveEtUrunleri

DANET Sosyal Medya Hesapları:

www.facebook.com/DanetLezzeti

www.instagram.com/danetlezzeti

<https://twitter.com/danetlezzeti>

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

Basın Bülteni – 7

“Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”nda Çöpe Yer Yok: DANET ile Yeniden Sofrada...

DANET ve Ramazan Bingöl’den Bayat Ekmegin Lezzet Yolculuğu: Bayat Ekmekten Sucuklu Pide Tarifi

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markalarından DANET, Ünlü Şef Ramazan Bingöl’ün sunumuyla mutfakta sıfır atığın önemine dikkat çekiyor. “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”nın yeni tarifi DANET Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile yapılan Bayat Ekmekten Sucuklu Pide.

24 Subat 2025, İstanbul:

DANET, Türkiye’nin önde gelen şeflerinden Ramazan Bingöl ile günün her saatine uygun lezzetli tarifler sunmaya devam ediyor. “Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı”ndan çıkan son tarif, Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile hazırlanan ‘Bayat Ekmekten Sucuklu Pide’. Bu özel tarif ile hem evinizdeki bayat ekmekleri değerlendirerek sıfır atığa katkı sağlayabilir hem de özellikle çocuklarınız için keyifle tüketebilecekleri lezzetli bir seçenek hazırlayabilirsiniz.

Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile yapılan Bayat Ekmekten Sucuklu Pide, sıfır atık anlayışıyla mutfaklara hem lezzet hem de sürdürülebilirlik getiriyor. Evdeki bayat ekmeklerin değerlendirilmesiyle hazırlanan bu pratik tarif, çocukların okuldan geldiklerinde keyifle tüketeceği, aynı zamanda günün her saatinde sofraları şenlendirecek bir seçenek sunuyor. DANET’in doğal ve tescilli sucuklarıyla lezzet kazanan bu pide, sıfır israf hedefiyle fark yaratıyor.

Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı’nda Çöp Yok, Sıfır Atık

“Ramazan Bingöl ile DANET Mutfağı” anlayışı, sıfır atık felsefesini benimseyerek israfı önlemeye odaklanıyor. Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile hazırlanan Bayat Ekmekten Sucuklu Pide, bu felsefenin en lezzetli örneklerinden biri. Şef Ramazan Bingöl, mutfakta hiçbir şeyin çöpe gitmemesi gerektiğini vurgulayarak, “Elimizdeki her şeyi değerlendiriyoruz. Fazla kalan ya da bayatlayan ekmekleri lezzetli tariflerle yeniden sofralarımıza kazandırıyoruz” diyor. DANET’in ödüllü sucuklarıyla hazırlanan bu tarif, sıfır atığa katkı sağlarken lezzetli bir seçenek sunuyor.

Tarif: ‘Bayat Ekmekten Sucuklu Pide’

Malzemeler:

- 150 gram DANET Tescilli Glütensiz Afyon Sucuğu
- 1 adet bayat somun ekmeği
- 150 gr rendelenmiş taze kaşar
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 adet domates
- 1 adet yumurta
- 1 adet yeşil biber

- Tuz

Yapılışı:

- DANET Glütensiz Afyon Sucuğunu dilimleyin.
- Bir somun ekmeğın içine tereyağıını sürün (ekmeğın üstünü tekrar kapatacak şekilde kesin)
- Sucukları yerleştirin ve üzerine kaşar peyniri ekleyin.
- Ekmeğın üst tabanına da tereyağ sürün, 180 derece fırında kaşarlar eriyene kadar pişirin.
- Kaşarlar eridikten sonra fırından çıkarın, bir yumurtayı ekmeğın üzerine kırın.
- Yeniden fırına sürün ve yumurta pişine kadar bekleyin.
- Yumurta pişince çıkarıp, sıcak tüketebilirsiniz.

Afiyet olsun!

DANET ve Ramazan Bingöl iş birliğinde hazırlanan videolu tariflerle, sofralara yeni alternatifler sunulmaya devam edilecek. Daha fazla lezzet için DANET'in Youtube ve Instagram hesaplarını takipte kalın!

#DANET #RamazanBingölileDANETMutfağı #RamazanBingöl #DANETMutfağı
#Tarifler #SucukluTarifler #EtveEtUrunleri #DANETSucuk #TescilliSucuk
#CoğrafiİşaretiliSucuk #AfyonSucuğu # BayatEkmektenSucukluPide

DANET Sosyal Medya Hesapları:

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

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, Gulfood 2025'te Uluslararası İş Birliklerini Güçlendirdi!

Et ve et ürünleri sektörünün öncü markası DANET, dünyanın en büyük gıda fuarlarından biri olan Gulfood 2025'e katıldı. Dubai Dünya Ticaret Merkezi'nde gerçekleşen ve sektörün en prestijli etkinliklerinden biri olarak kabul edilen fuarda DANET, yenilikçi ürünlerini, güçlü iş birliklerini ve global vizyonunu uluslararası alanda sergiledi.

26 Şubat 2025, İstanbul:

Kuruluşundan bu yana Türkiye'nin yanı sıra dünya çapında 20'den fazla ülkeye lezzetlerini ulaştıran DANET, 80'i aşkın ürün yelpazesıyla Gulfood 2025'te sektör profesyonelleriyle buluştu. DANET, yenilikçi ürünlerini, güçlü iş birliklerini ve global vizyonunu uluslararası alanda sergiledi.

Yüksek Proteinli ve Glütensiz Ürünler Büyük İlgi Gördü

Fuarda DANET standı, yenilikçi ürün çeşitliliğiyle fuarın en dikkat çeken noktalarından biri oldu. Yüksek proteinli ve düşük yağlı ürünleriyle fark yaratan DANET, özellikle coğrafi işaretli Afyon sucuğu, glütensiz ürün kategorisi, premium pastırma ve füme etleriyle ziyaretçilerin yoğun ilgisini çekti. Fuarda DANET'in geniş ürün gamı, inovatif yaklaşımı ve kaliteli üretim anlayışı, uluslararası alıcılar ve distribütörlerle iş birliği fırsatlarını önemli ölçüde artırdı.

Türkiye'nin Gıda İhracatına Katkı Sağlayan Görüşmeler

DANET'in ihracat hedefleri doğrultusunda önemli adımların atıldığı fuarda, Ticaret Bakanlığı İhracat Genel Müdür Yardımcısı Tayfun Kılıç standı ziyaret etti. Bunun yanı sıra, Dubai Türk Başkonsolosluğu Ticaret Ataşeleri Hacı Hasan Kaygısız ve Muhammed Emin Erkal tarafından da ziyaret edildi. Türkiye'nin gıda ihracatındaki rolünü daha da artırma hedefi doğrultusunda beklentiler ve sektörün gelişimi için atılabilecek adımlar paylaşıldı. Görüşmeler sonucunda, ihracat süreçlerini destekleyici önemli bilgiler edinildi.

Fuarın DANET açısından verimli geçtiğini belirten DANET Kurumsal Gelişim, İletişim ve Stratejik Planlama Direktörü Gülnur Uluğ, "Gulfood 2025, DANET için sadece bir fuar değil, küresel ağıımızı genişletme, ihracat hedeflerimizi güçlendirme ve yenilikçi ürünlerimizle global pazarda daha güçlü bir konum elde etme yolunda önemli bir adımdı. Bu yıl özellikle yüksek proteinli, sağlıklı yaşam trendlerine uygun ve güvenilir ürünlerimizle büyük ilgi gördük. Önümüzdeki süreçte, yeni iş birlikleri ve distribütör ağıımızın genişlemesiyle birlikte ihracatımızı hem yatay hem dikeyde büyütmeyi hedefliyoruz" dedi.

DANET ve ürünleri hakkında daha fazla bilgi için www.danet.com.tr adresini ziyaret edebilir, siparişler için <https://online.danet.com.tr> adresine ulaşabilirsiniz.

#DANET #Gulfood2025 #EtveEtÜrünleri #GlutensizUrunler #EtveEtUrunleri

DANET Sosyal Medya Hesapları:

www.facebook.com/DanetLezzeti

www.instagram.com/danetlezzeti

<https://twitter.com/danetlezzeti>