



Taş Değirmenden gelen özel lezzeti sofralara taşıyor

Sofralarımızın baş tacı bulgur, lezzetini bu toprakların doğallığından alıyor. Dünyaya bu özel lezzeti tanıtmak için 51 farklı ülkeye ihracat yapan Duru Bulgur, Anadolu'nun en doğal buğdayını binlerce yıllık doğal taşlardan üretilen taş değirmenlerde işleyerek sofralara taşıyor.

Türkiye'nin lider gıda firmalarından Duru Bulgur, ürettiği 16 çeşit bulgurla sektöründe de lider durumda yer alıyor. İçerdiği lif oranı, besleyiciliği ve lezzeti ile sofralarımızın baş tacı olan bulgurun dünyaya tanıtılmasını misyon edinen Duru Bulgur, çeşitliliğin yanında geleneksel lezzetin korunması için de çalışmalarını sürdürüyor.

1935'ten bu güne hem Türkiye'nin hem de dünyanın tercih ettiği lezzetin arkasında doğallığın olduğunu ifade eden Duru Bulgur Yönetim Kurulu Başkanı İhsan Duru şunları kaydetti; "Türk bulgurunu tanıtmak için yurtdışında da pek çok çalışmalar yapıyoruz. Geçtiğimiz günlerde Belçika'da bulunan International Taste & Quality Institute (iTQi) tarafından verilen Superior Taste Award (Üstün Lezzet Ödülü) nün sahibi olduk. Bu tip uluslararası ödüller bizim için büyük bir gurur kaynağı. Anadolu'nun lezzetlerini tüm dünyaya tanıtmak için önemli bir adım. 16 çeşit bulgurla dünya sofralarında yer alıyoruz. Geliştirdiğimiz yenilikçi ürünlerle de bu sayı gün geçtikçe artıyor. Ancak işin sırrı geleneğini bozmadığımız üretim şeklimizde!"

"En doğal lezzet için atalarımızdan miras taş değirmenleri kullanıyoruz"

Duru Bulgur, sektörde ve dünyada doğal taş değirmen kullanan tek firma. Karaman Zengen köyünde bir taş ocağı kiralayan Duru Bulgur, doğada

milyonlarca yılda oluşan özel taşları değirmen haline getirerek 82 yıllık geleneklerini sürdürüyor. Dökme değirmen taşlarının bulgura aynı lezzeti vermediğini söyleyen İhsan Duru, "1935'ten bu yana üretimimizde babamızın bize miras bıraktığı taş değirmende öğütme metodunu uyguluyoruz. Bulgur üretiminde iki metot vardır. Biri çekiçli ve diskli makinelerde bulgurun kırılması, diğeri ise buğdayın doğasına uygun geleneksel yöntem olan taş değirmende öğütme metodu. Taş değirmende öğütülen bulgurlar daha lezzetli ve daha doğal olmaktadır. Tüketicilerimiz için 82 yıldır en doğal, en lezzetli ürünleri üretiyoruz ve üretmeye de devam edeceğiz." dedi.