

Duru Bulgur, bulgur çeşitleriyle de lider

Türk bulgurunu dünyaya tanıtmayı misyon edinen Duru Bulgur, taş değirmen kullanarak ürettiği birbirinden lezzetli bulgur çeşitleriyle her damak zevkine hitap ediyor. Duru Bulgur Yönetim Kurulu Başkanı İhsan Duru, Türk Bulgurunu dünyaya tanıtmak için çeşitli çalışmalar yaptıklarını, her ülkenin damak zevkine uygun bulgur ve bulgurlu inovasyon ürünleri geliştirerek Ar-Ge'ye ciddi yatırımlar yaptıklarını söyledi.

Türkiye'nin lider gıda firmalarından Duru Bulgur, ürettiği 15 çeşit bulgurla sektöründe de lider durumda yer alıyor. Duru Bulgur Yönetim Kurulu Başkanı İhsan Duru, tüketicilerin ihtiyaçlarına cevap verebilmek amacıyla bulgurla ilgili sağlıklı ve doğal ürünler geliştirdiklerini söyledi. Bu amaçla Ar-Ge'ye ciddi yatırımlar yaptıklarını belirten İhsan Duru, "Bulgurlu ürünlerimizi geliştirirken sağlıktan, doğallıktan ve lezzetten asla ödün vermiyoruz. Yurt dışı çalışmalarımızda da gittiğimiz ülkenin damak zevkine, yemek kültürüne göre bulgurlu tarifler ve yemekler geliştiriyoruz. Pirinç hayranı Çinlilere bulguru sevdirdik, makarna, pizza hayranı İtalyanları bulgurla tanıştırdık" diye konuştu.

Bulgur çeşitleri altı sınıfta toplanıyor

Genel olarak renk ve özellikleri bakımından bulgur çeşitleri; Sarı, Esmer ve Kepekli Bulgur olmak üzere üç ana sınıftan oluşuyor. Dünya ve Türk mutfağında en çok tanınan ve tüketimi fazla olan bulgur çeşitleri ise boyutlarına göre altı sınıfta toplanıyor. Bunlar; Pilavlık, Köftelik, Başbaşı, Çiğköftelik, Midyat ve İri Pilavlık olarak sınıflandırılıyor. Bu çeşitlerin tamamı, sarı, esmer ve kepekli bulgur olarak üretilebiliyor.

Başbaşı Bulgur bambaşka

Son derece lezzetli olan ve her geçen gün popülerliği artan Duru Bulgur'a ait Başbaşı Bulgur, buğdayın en doğal halinden, taş değirmende kırılmadan kabuğu soyularak üretiliyor. Besin değeri olarak tam buğdaya yakın olan oldukça iri taneli ve lezzetli olan Başbaşı Bulgur'dan yapılan pilavlar özellikle çocuklar tarafından çok seviliyor.

Hem Doğal Hem Kolay Bulgur: Duru Dual

Duru Bulgur, yemek yapmaya vakti olmayan tüketicileri için ürettiği Dual Bulgur serisiyle taş değirmenin eşsiz lezzetini ve doğallığını sofralara taşıyor. Duru Dual Bulgur Serisi, kullanım kolaylığı ve zamandan tasarruf sağlayan tamamen doğal hiçbir katkı maddesi içermeyen bulgur karışımlarından oluşuyor. Duru Dual ürünlerinin içeriğindeki tüm bileşenlerin (bulgur-mantar, bulgur - nohut, bulgur - mercimek, bulgur - şehriye) pişme süreleri de aynı... Bir porsiyon (60 gr) Duru Dual'den günlük protein miktarının %15'ini alabiliyorsunuz.

Duru Dual ürünler; Mantarlı Bulgur, Nohutlu Bulgur, Mercimekli Bulgur ve Şehriyeli Bulgur çeşitlerinden oluşuyor.

DURU BULGUR HAKKINDA

Duru Bulgur, 1935'te Karaman'da kurulan Türkiye'nin lider gıda firmalarındandır. Kurulduğu yıldan bugüne tüketicileri için en kaliteli ve doğal bulgurları üretmeyi ve tüketicilerine ulaştırmayı kendisine görev edinmiştir. Modern tesislerinde, sadece su ve buğday kullanarak, taş değirmende öğütme metoduyla doğal renginde ve kokusunda sağlıklı, doğal ve lezzetli bulgurlar üretir.

3 üretim merkezi ile günlük üretim kapasitesi 250 ton olan Duru Bulgur; başta Avrupa birliği ülkeleri olmak üzere Çin, Japonya, Amerika, Kanada, Avusturalya, Mısır, Nijerya gibi 51 ülkeye kendi markasıyla ihracat yapmaktadır.