



## Duru Bulgur özel Tabbule salatası ile ISRAFOOD'da gönülleri fethetti “Damak tadı aynı, hassasiyetler aynı; bir sofrada buluşuyoruz”

**Bu yıl 34. kez düzenlenen ISRAFOOD 2017 Gıda Fuarı'na Türk Mutfağı damgasını vurdu. Kudüs ve Tel Aviv'de bulgurlu, cezeryeli, künefeli, şalgamlı 2 ayrı Türk Günü düzenledi. Filistin ve İsrail'in ortak lezzeti Tabbule salatasının da ikram edildiği Duru Bulgur standı önünde uzun kuyruklar oluştu. Yemeklerinde ince bulgur kullanan bölge halkı başbaşı bulgurun boyutu ve lezzetine hayran kaldı. Duru Bulgur Yönetim Kurulu Başkanı İhsan Duru, aynı lezzetlere olan tutkuları sebebiyle Filistinli ve İsraili tüketicilerini aynı sofrada buluşturduklarını ifade etti.**

Türk gıda sektörü, Kudüs ve Tel Aviv'de düzenlenen ISRAFOOD 2017 Gıda Fuarı'na damgasını vurdu. Her iki şehirde, Osmanlı döneminde yaptırılan tarihi tren garlarında özel Türk Günü etkinlikleri gerçekleştirildi. ISRAFOOD 2017'ye pek çok özel lezzeti ile katılan Duru Bulgur standına Filistinli, İsraili şefler yanında pek çok vatandaş büyük ilgi gösterdi.

### **Ortak Lezzet Tabbule, yeni gözde Başbaşı**

8.5 milyonu aşan nüfusu, 40 bin dolara yakın kişi başı geliri ve Akdenizli damak tadı ile İsrail, Türk gıda ihracatçısı için önemli bir pazar. 51 ülkeye ihracat yapan ve yeni ürünleri ile dünyayı farklı Türk lezzetleri ile tanıştıran Duru Bulgur, fuar için özel bir menü hazırladı. Filistin ve İsrail mutfağının bulgurlu lezzetleri Tabbule ve Kibbeh'i Anadolu'nun özel bulgurları ile deneyimleme fırsatı bulan ziyaretçiler özellikle Başbaşı bulgurunun lezzetine bayıldı. Yemeklerinde genellikle ince bulgur kullanan konuklar, geçtiğimiz aylarda Belçika Uluslararası Lezzet ve Kalite Enstitüsü (iTQi) tarafından Üstün Lezzet Ödülüne layık görülen Başbaşı Bulgur ile yapılmış geleneksel yemeklerine tam not verdi. Etkinlik, özellikle yıllar önce Türkiye'den göç ederek İsrail'e yerleşenler için özlem giderme fırsatı oldu.

### **“Damak tadı aynı, hassasiyetler aynı; bir sofrada buluşuyoruz”**

Duru Bulgur Yönetim Kurulu Başkanı İhsan Duru, Akdeniz damak tadına sahip olan İsraililerin özellikle gıda güvenliği hassasiyeti sebebiyle de Türkiye'yi tercih ettiklerini ifade etti. Helal ve Kosher sertifikasının bu pazarda büyük bir artı sağladığının altını çizen İhsan Duru, bu sertifikalara sahip olduklarını, aynı lezzetlere olan tutkuları sebebiyle Filistinli ve İsraili tüketicilerini aynı sofrada buluşturduklarını ifade etti.

### **İsrail tarafı istekli**

Kudüs ve Tel Aviv'de gerçekleştirilen Türk Günü etkinliklerine katılan ve fuardaki Türk firmalarını ziyaret eden İsrail Ticaret ve Sanayi Odası 2. Başkanı RubinSchussel organizasyonun çok başarılı geçtiğini belirterek, İsraili ticaret adamlarının da Türkiye ile olan ticaret hacmini arttırmak istediklerini söyledi