



Sağlıklı beslenme Ar-Ge'sinin ilk etabı tamamlandı

Duru Pratik haşlanmış bakliyat raflarda

Duru Bulgur'un sağlıklı beslenmeyi pratikleştirmeye yönelik Ar-Ge çalışmalarının ilk etabı tamamlandı. Nesillerin iyi beslenmesine yönelik sağlıklı ürünler için çalışan Duru Bulgur, yeni inovatif ürünü Duru Pratik'i piyasaya sundu. Lezzeti ve doğallığıyla sofraları tamamlayacak Duru Pratik, salatadan mezeye, pilavdan çorbaya her tarife ve bakliyat yemeklerine sağlıklı pratiklik katacak.

İnovasyona ve Ar-Ge'ye yaptığı yatırımlarla adından sıkça söz ettiren Duru Bulgur, yeni inovatif ürünü Duru Pratik'i tüketiciyle buluşturdu. Hem zamanı, hem sağlığı, hem de lezzeti önemseyen, yoğun bir iş temposunda çalışan insanlar için kurtarıcı bir ürün olarak planlanan Duru Pratik'in haşlanmış börülce, haşlanmış kırmızı fasulye, haşlanmış fasulye ve haşlanmış nohut olmak üzere 4 çeşit ürünü bulunuyor.

Yoğun iş temponuzda Duru Pratik'le sağlıklı beslenin!..

Duru Bulgur Gıda Mühendisi Ece Duru, Duru Pratik'in hem pazar hem de tüketici için yeni bir ürün olduğunu belirterek, "Yoğun iş hayatı insanları hızlıca hazırlanmış, geçiştirme gıdalara sürüklüyor. Bu da beraberinde sağlıksız beslenmeyi getiriyor. Duru Pratik, tüketicilerimizin kısa zamanda lezzetli, sağlıklı, doğal ve temel besin ihtiyacını karşılayacak bir ürün. Kullandığımız özel ambalaj da Duru Pratik'i tüketicilerimizin gözünde güvenilir kılıyor" dedi.

Yüzlerce reçete çalışıldı

Uzun süredir sağlıklı, doğal ve pratik bir ürün üretmek istediklerini vurgulayan Ece Duru, şöyle devam etti: "Lezzetli bir ürün üretirken aynı zamanda raf ömrü uzun, sağlıklı, doğal içerikli ürün çıkarmak araştırma ve zaman istiyor. Tüm bunların yanında tüketiciye inovatif ürün sunmak da çok önemli. Laboratuvarda yüzlerce reçete çalışıldı. Reçetemiz tamamlandıktan sonra ürünün seriye geçiş süreci başladı. Duru Pratik ürünlerinin tüm süreçleri 2 yılda tamamlandı."

Tamamen doğal içerikli

Duru Pratik ürünlerinin tamamen doğal içerikli olduğunu vurgulayan Duru, “Ürünler sadece kuru bakliyat, su ve tuz içeriyor. Ürünler kendi ambalajı ile kendi suyunda pişiyor ve sterilize oluyor. Sterilizasyon yüksek sıcaklık ve kısa sürede kapalı şekilde gerçekleşiyor ve raf ömrü uzun bir ürün doğuyor. Ürünlerin kendi suyunu da yemeklerde kullanabiliyoruz. Pişme sırasında ürünlerden suya geçen besin öğelerini de kullanmış oluyoruz” diye konuştu.

Duru Pratik ürünlerinde kullandıkları ambalajın da çok özel olduğunu dile getiren Ece Duru, şöyle konuştu: “Duru Pratik ambalajı Bpa free ambalaj. Yani diğer konserve ürünlerde olduğu gibi sterilizasyon sırasında Bisfenol A (Bpa) kimyasalının ürüne geçmesi söz konusu değil. Aynı zamanda alüminyum katmanı içermiyor. Ambalajı hem kolay açılabilir hem de sağlıklı.”

Doğal lezzet korunarak üretiliyor

Duru Pratik için özel bir yatırım yapıldı. Üretim sürecinde bakliyatların besin değerlerini korumak çok önemli bir detay. Bakliyatlar tamamen doğal üretim sürecini kaybetmeden paketleniyor. Yüksek sıcaklıkta ve kısa sürede yapılan sterilizasyon ürünün doğal lezzetini koruyor, tıpkı evde yapılmış bir lezzetle sofralarımıza geliyor.