



Duru Bulgur lezzetlerine Uzak Doğu'da yoğun ilgi

Dünyanın en önemli gıda fuarlarından Foodex Japan 2019'a katılan Duru Bulgur ürünleri, Uzak Doğu'da büyük beğeni topladı. Türk bulgurunun geleneksel ve yenilikçi lezzetlerini tanıtan Duru Bulgur, fuar katılımcılarından tam not aldı.

Türkiye'de bulguru sofralara en sağlıklı haliyle kazandırmayı ve tüm dünya mutfaklarına sunmayı hedefleyen Duru Bulgur, birbirinden lezzetli ürün çeşitleriyle, dünyanın en büyük gıda fuarlarından Foodex Japan 2019'da büyük ilgi gördü.

Japonya'nın Chiba kentinde 5-8 Mart tarihleri arasında düzenlenen Foodex Japan 2019'a, bu yıl 95 ülkeden 80 binin üzerinde ziyaretçi katıldı. Dünyanın en büyük uluslararası gıda ve içecek fuarlarından biri olan Foodex'te, uluslararası çapta gıda ve içecek üretim sektöründe faaliyet gösteren çok sayıda firma yer aldı.

Daha önce 2014 ve 2015 yıllarında Foodex'e katılan Duru Bulgur, standında gerçekleştirdiği tadım çalışmasıyla büyük beğeni topladı. Gıda ihtiyacının büyük bölümünü ithalatla karşılayan Japonya'da Duru Bulgur ürünleri, daha önceki fuarlarda olduğu gibi bu yıl da ziyaretçilerden tam not aldı.

Duru Bulgur, Duru Bakliyat, Duru Dual ve Duru Pratik ürünlerinin tanıtıldığı standta, yenilikçi ürün çeşitleriyle farklılaşan Duru Bulgur, bir yandan da Türk bulgurunun dünyaya tanıtılması adına önemli bir görev üstlenmiş oldu.

Foodex Japan 2019 Türkiye pavyonunda, Türk yemek kültürünün tanıtıldığı bir mutfak etkinliği de düzenlendi. Ünlü Türk Şefler Maksut Aşkar ve Yılmaz Öztürk, Foodex Japan 2019 Fuarı sırasında Türkiye standında Türk lezzetleriyle Japon damak tadına uygun menüler hazırlayarak fuar katılımcılarına ikram etti. Türk şeflerin tadım etkinliklerine Japonların ilgisi yoğun oldu.