

Pınar Et'in Rekabet Avantajları

Pınar Et, dondurulmuş ve taze pişmiş tabaklı ürünleri, içeriğinde kullanılan Pınar markalı kaliteli etler, özenle seçilmiş doğal malzemeler ve doğal baharatlar sayesinde kategorisindeki en lezzetli ve güvenilir ürünleri tüketiciye sunmaktadır.

- Pınar Et, Türkiye'nin en büyük kapasiteli ve en modern tesislerinden birine sahiptir.
- IQF (Bireysel Hızlı Dondurma) teknolojisi ile şokla dondurulan Pınar ürünleri, besleyici değerini ve lezzetini son kullanma tarihine kadar muhafaza etmektedir ve hiçbir koruyucu katkı maddesi içermemektedir.
- Et ürünleri, Pınar uzmanlığıyla ve hijyenik koşullarda üretilmekte ve üretim sürecinde 72 noktada kontrol edilmektedir.

- Pınar markası ve gücü, "sağlık, lezzet, yenilik" üçlüsünün garantisidir.
- Pınar Et'in, Yaşar Birleşik Pazarlama ve bayilerinden oluşan çok güçlü bir dağıtım ağı vardır.
- Pazarlamaya verilen önem ve düzenli iletişim yatırımı, Şirketin temel rekabet avantajlarından bir diğerini oluşturmaktadır.

Türkiye'nin en büyük kapasiteli ve en modern tesisleri

