



BALKOVAN, BALDA GÜVENİN ADI OLDUĞUNU 2. KEZ KANITLADI

Türk bal sektöründe öncü rol üstlenen Altıparmak Gıda'nın markası Balkovan, 2. Güvenilir Gıda Zirvesi'nde üst üste 2. defa "Güvenilir Marka" Ödülü'ne layık görüldü.

7 Mart 2011 - Kurulduğu 1980 yılından bu yana bal sektörünün gelişimine öncülük eden ve uzun yıllardır sektörün lider firması olan Altıparmak Gıda'nın markası **Balkovan, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı** ve **Ekonomize Dergisi**'nin işbirliğinde, 7 Mart Pazartesi günü, Rixos Grand Ankara Oteli'nde düzenlenen 2. **Güvenilir Gıda Zirvesi**'nde, bal kategorisinde "**Güvenilir Marka Ödülü**"nün sahibi oldu.

Altıparmak Gıda'nın, 28.000m² arazi üzerinde kurulu 5.000m² kapalı tesisinde izlenebilir kalite güvence sistemiyle paketlenen Balkovan'ın ödülünü **Altıparmak Gıda Yönetim Kurulu Başkanı Özen Altıparmak, Tarım ve Köy İşleri Bakanı Mehmet Mehdi Eker**'in elinden aldı.

Törende yaptığı konuşmada "*Öncelikle üst üste 2. defa bu ödüle layık görüldüğümüz için çok mutluyuz. Balkovan markamız ile 1992 yılından bu yana, içeriğinde birçok besinsel faydayı saklayan balı, sofralara güvenle taşıyoruz. 18 yıldır, sağlığını ve bütçesini düşünen tüketicilerimize kovandan sofraya, yüzde yüz gerçek ve saf balı ulaştırma misyonuyla hareket ediyoruz. Balkovan bugün, bal pazarında en çok bilinen ilk 3 marka arasında yer alıyor.*" diyen **Altıparmak** sözlerine şu şekilde devam etti; "*Balkovan markalı süzme çiçek balları, özellikle Marmara ve Ege Bölgesi'nden; çam balları ise Marmaris ve Güzelçamlı yörelerinden özenle derleniyor. Balkovan, Altıparmak Gıda'nın balda 65 farklı özelliğın incelenebildiği dünya çapındaki bal ihtisas laboratuvarında, modern teknoloji ve yüksek kapasite ile hassas analizlerden geçiyor.*"

Balkovan markasının güvenilirliğinin arkasında Altıparmak bal uzmanlığının yattığını belirten **Altıparmak**; "*Türkiye'nin tek, Avrupa'nın en kapsamlı 4 eşdeğer bal ihtisas laboratuvarından biri olan, Altıparmak Gıda'ya ait AR-GE ve Kalite Kontrol Laboratuvarı'ndaki kalite kontrol ve izlenebilirlik sistemi sayesinde, tüketicilerle, sofralarında yer alan balın Türkiye'nin hangi yörelerinden, hangi arıcılardan toplandığı ve hatta hangi çiçeklerden elde edildiği bilgileri paylaşılabilir. Bu laboratuvarı ISO 17025 Laboratuvar Kalite Güvence Sistemleri uygulanıyor. Tüketicilerimiz, aldıkları balı saflığı ve kalitesinden tam olarak emin bir şekilde, güvenle tüketiyor*" dedi.

Bilgi için:

Murat Demirok

Excel – Hill & Knowlton

0533 682 75 56

murat.d@excel.com.tr

