



Premium mesara Jokić predstavlja savremen koncept tradicionalne mesare osnovane 2004. godine u Jakovu, kod Beograda, jer je tržištu ponudila meso vrhunskog kvaliteta uz korišćenje naprednih tehnologija, i postala prepoznatljiv brend u zemlji i regionu.

Proizvodi poput: starene junetine, Premium Pršut Jokić, buđole, Dryaged Burgera, Dryaged T-Bone (10 dana), Dryaged RibEye (40 dana), Dryaged Rozbratna Reserve (40 dana) nastali su dry-aged obradom junećeg mesa. Dry-aged proces odležavanja junećih leđa radi se bez dodatka začina i aditiva, na određenoj temperaturi, vlažnost i protoku vazduha 40 - 50 dana i duže, da bi se formirale plesni u cilju dobijanja izuzetno mekanog proizvoda, specifičnog ukusa. Ukus, za koji vlasnik Mesare Jokić, gospodin Neven Jokić, tvrdi da je neuporediv sa bilo kojim drugim, a potiče od plesni koji se formiraju u procesu odležavanja. Kada se postigne željeni ukus, plesni se skidaju sa mesa, a proizvod vakumira. Takvo meso deluje sveže, ali je staro najmanje 40 dana. Interesantno da ovaj ukus nepce pamti i ponovo ga traži.

- Ovim poslom na ovaj način bavimo se osam godina i to radimo dobro, jer su naši proizvodi kvalitetni, a potražnja za njima to i potvrđuje. Cilj tima stručnjaka Premium mesare Jokić nije baziran na količinama, već na kvalitetu palete od desetak proizvoda po kojima smo prepoznatljivi - objašnjava gospodin Jokić, i podseća da je početak obrade mesa po ovom principu bio trnovit, jer u zemlji nije bilo određenih pravilnika kojima bi dry - aged program, do danas jedinstveni u našoj zemlji, bio regulisan.

- Imamo desetak proizvoda. Osnovna delatnost su stekovi, zatim dalmatinska pršut (koju objašnjava dalmatiskim poreklom), u količinama od 500 - 1000 kilograma, zbog geografske zaštite nazvanu Pršut Jokić. Tržište je osvojila i kobasica bez paprika i začina, od čistog svinjskog mesa sa dodatkom bibera, soli i belog luka, dimljena sa par hladnih dimova - dodaje naš sagovornik i napominje da zahvaljujući filozofiji firme, tehnologiji rada i kvalitetu proizvoda, njima marketing nije potreban. Proizvodi govore sami za sebe.

Gospodin Jokić ističe da ovo nije njegov originalni proizvod i da je godinama unazad prisutan u evropskim zemljama poput Francuske, Velike Britanije. Namenjen je sladokuscima, gurmanskim hedonistima, pristicama fine dining - u smilu upotrebe visokokvalitetnih sastojaka. Zato je podrška Premium mesare Jokić Kulinarskoj federaciji Srbije (KFS) u pripremi Nacionalnog juniorskog tima za nastup na najvećem svetskom kulinarskom takmičenju - 25. Kulinarskoj olimpijadi IKA 2020, održanoj sredinom februara, prirodan, a postignuti vrhunski rezultati, treće i četvrto mesto u oštroj konkurenciji timova iz čitavog sveta, zasluženi.

- Odlično je što su ovi mladi kuvari krenuli na takmičenja, da istražuju, jer dolaze do novih saznanja u kulinarstvu. Ono je dostiglo neslućen nivo, a proizvodi koji izlaze iz naše

radionice pomažu da se neke zamisli šefova elitnog ranga ostvare. Upotrebom ovakvog mesa van svih kategorija, kuhinja dobija na kvalitetu, ali ga je nemoguće postići u kuhinji jer samo plesan može da dovede do tog ukusa - tvrdi Neven Jokić.

Svi proizvodi Premium mesare Jokić dostupni su online (www.mesarajokic.co) i u još oko 200 restorana širom Srbije, u tražnim centrima Mercator, Maxi i Metro. Proizvodi se izvoze i u Crnu Goru i Federaciju BiH. U toku su pregovori za izvoz u EU, „da dokažemo Evropljanima da i mi znamo da napravimo dobar proizvod“.

