



Poctivá **F**lákota

„Když kvalita mluví za chuť“

1. Poctivá surovina, poctivý výsledek

V Poctivé Flákotě víme, že bez kvalitních surovin nelze vytvořit poctivý produkt. Spolupracujeme výhradně s dlouhodobě prověřenými dodavateli, jejichž vstupy splňují naše vysoké nároky. Každý recept ladíme do posledního detailu sami ochutnáváme, testujeme a hledáme cesty, jak jít ještě dál.

2. Porce, na kterou se můžete spolehnout

Každý kus masa prochází pečlivým procesem zpracování. Díky kalibrovaným surovinám a přesnému výrobnímu postupu dosahujeme konzistence, na kterou se můžete spolehnout. Stejná porce znamená stejný zážitek pokaždé. U Poctivé Flákoty nehrajeme na odchylky, ale na jistotu.

3. Chut'v hlavní roli

Naše produkty stavíme na chuti masa samotného. Koření používáme střídmě a jen tam, kde to dává smysl. V některých recepturách sáhneme po vychytané směsi od MEAT VANDALS, která chut'ještě zvýrazní, ale vždy tak, aby maso zůstalo hlavním hrdinou.

4. Rychlá příprava, dlouhá trvanlivost

Naše výrobky jsou připravené tak, aby vám usnadnily práci a zároveň nabídly špičkový výsledek. Skladování v lednici, trvanlivost až 90 dní a příprava za pár minut. V případě mraženého produktu je trvanlivost až 1 rok. Bez složitého vaření. Bez kompromisů. Ideální pro ty, kteří chtějí servírovat rychle, ale kvalitně tak, jak to dělá Poctivá Flákota.

Vepřová žebra na gril PREMIUM (700g)
Grilované vepřové koleno bez kosti (400-900 g)
Trhané vepřové maso (500 g)
Grilované koleno (750g)
Vepřová plec na trhání (1500-2000g)
Vepřový bok sous-vide (300-700 g)
Vepřová líčka (400-800 g)

Hovězí líčka (900 g)
Trhané hovězí maso (500 g)
Hovězí žebra (500-900 g)
Hovězí tatarák (1500g)

Kachní trhané maso (500 g)
Kachní prsa (500g)
Kachní stehna (2 ks, cca 560-800g)

Jehněčí kolínko (500-800 g)

Kuřecí roláda se sušenými rajčaty (cca 1,5 kg)
Grilované kuře (cca 1 kg)
Kuřecí roláda se špenátem (cca 1,5 kg)



Vepřový bok [300–700 g]

Pořádný kus šťavnatého vepřového boku, pomalu vařený metodou sous-vide pro maximální křehkost a výraznou chuť. Skvělý na gril, do trouby nebo jen tak na pánvičku. Poctivá flákota, která se nerozpadne, ale rozplývá.

*Skladování chlazeného produktu: $\leq 5^{\circ}\text{C}$
Trvanlivost: 90 dní

❄Skladování mraženého produktu: -18°C
Trvanlivost: 365 dní

Vepřová líčka [400–800 g]

Klenot mezi flákotami. Vepřová líčka vařená dlouhé hodiny metodou sous-vide jsou neuvěřitelně jemná, šťavnatá a plná chuti. Dochucená pouze přírodní směsí koření a kořenovou zeleninou. Stačí ohřát a podávat, ideální k bramborové kaši, červenému vínu nebo jen tak, když si chcete opravdu pochutnat.

*Skladování chlazeného produktu: $\leq 5^{\circ}\text{C}$
Trvanlivost: 90 dní

❄Skladování mraženého produktu: -18°C
Trvanlivost: 365 dní

Grilované vepřové koleno bez kosti [400–900 g]

Poctivě pomalu vařené metodou sous-vide, šťavnaté a měkké až ke kůži.

Naše grilované vepřové koleno bez kosti. Stačí ohřát a vychutnat si pořádnou flákotu, jak má být.

Ideální na gril nebo do trouby.

*Skladování chlazeného produktu: $\leq 5^{\circ}\text{C}$
Trvanlivost: 180 dní

❄Skladování mraženého produktu: -18°C
Trvanlivost: 365 dní

Trhané vepřové maso [500 g]

Dlouze tažené vepřové maso připravené metodou sous-vide

extra šťavnaté, měkké a plné chuti.

Okořeněno čistě přírodní směsí.

Stačí jen ohřát a servírovat na burger, do tortilly nebo jen tak k bramborám.

Poctivá flákota bez kompromisů.

*Skladování chlazeného produktu: $\leq 5^{\circ}\text{C}$
Trvanlivost: 90 dní

❄Skladování mraženého produktu: -18°C
Trvanlivost: 365 dní

Vepřová žebra na gril PREMIUM [700g]

Poctivě maso, poctivá chuť. Šťavnatá vepřová žebra připravená metodou sous-vide,

díky které jsou dokonale křehká a rozplývají se na jazyku.

Okořeněná čistě jenom solí, připravená na gril nebo do trouby.

Minimum práce, maximum chuti.

*Skladování chlazeného produktu: $\leq 5^{\circ}\text{C}$
Trvanlivost: 90 dní

❄Skladování mraženého produktu: -18°C
Trvanlivost: 365 dní



Hovězí líčka [900 g]

Klenot mezi flákotami. Hovězí líčka vařená dlouhé hodiny metodou sous-vide jsou neuvěřitelně jemná, šťavnatá a plná chuti. Stačí ohřát a podávat, ideální k bramborové kaši, červenému vínu nebo jen tak, když si chcete opravdu pochutnat.

*Skladování chlazeného produktu: $\leq 5^{\circ}\text{C}$

Trvanlivost: 90 dní

*Skladování mraženého produktu: -18°C

Trvanlivost: 365 dní



Hovězí žebra [500–900 g]

Masitá, pomalu vařená hovězí žebra připravená metodou sous-vide a doplněna poctivou BBQ marinádou z přírodních surovin. Maso je křehké, šťavnaté a krásně se odděluje od kosti. Stačí dát na gril nebo do trouby a za pár minut máte hotovou flákotu s charakterem. Ideální pro milovníky silné chuti a pořádného masa.

*Skladování chlazeného produktu: $\leq 5^{\circ}\text{C}$

Trvanlivost: 90 dní

*Skladování mraženého produktu: -18°C

Trvanlivost: 365 dní



Trhané hovězí maso [500 g]

Poctivě tažené hovězí maso připravené metodou sous-vide pro maximální šťavnatost, měkkost a výraznou chuť. Dochuceno jen čistě přírodní směsí bez glutamátu, stabilizátorů a dalších zbytečností. Skvělé do burgerů, tortilly, sendviče nebo jen tak na talíř s bramborem. Flákota, která má říz i charakter.

*Skladování chlazeného produktu: $\leq 5^{\circ}\text{C}$

Trvanlivost: 90 dní

*Skladování mraženého produktu: -18°C

Trvanlivost: 365 dní



Kachní trhané maso (500 g)

Výběrové kachní maso vařené pomalu metodou sous-vide, dokud není krásně měkké a jde samo od sebe. Ručně natrhané, šťavnaté a dochucené jen čistě přírodní směsí koření, bez éček, glutamátu.

Skvělé do burgerů, bao housky, salátu nebo jen tak s kaší. Delikatesa, která si na nic nehraje, prostě poctivá flákota z kachny.

*Skladování chlazeného produktu: ≤5°C

Trvanlivost: 90 dní

*Skladování mraženého produktu: -18°C

Trvanlivost: 365 dní



Kachní prsa (500g)

Jemná kachní prsa, pomalu připravená metodou sous-vide pro dokonalou šťavnatost a bohatou chuť. Dochuceno pouze solí. Ideální na studeno do salátu, sendviče, nebo lehce ohřáté jako hlavní chod. Poctivá flákota.

*Skladování chlazeného produktu: ≤5°C

Trvanlivost: 90 dní

*Skladování mraženého produktu: -18°C

Trvanlivost: 365 dní



Kachní stehna (2 ks, cca 500g)

Pomalu tažená kachní stehna připravená metodou sous-vide, dokonale měkká, šťavnatá a s křupavou kůžičkou po dopečení. Dochucená čistě jenom solí, tzn. bez éček, glutamátů. Stačí ohřát v troubě a máte hotový poctivý nedělní oběd bez námahy. Flákota, jak má být, poctivá, voňavá a bez kompromisů.

*Skladování chlazeného produktu: ≤5°C

Trvanlivost: 90 dní

*Skladování mraženého produktu: -18°C

Trvanlivost: 365 dní



Kuřecí roláda se sušenými rajčaty [cca 1,6 kg]

Roláda z kuřecího masa plněná sušenými rajčaty a bylinkami, připravená metodou sous-vide pro zachování šťavnatosti a výrazné chuti. Výborně se hodí ke studenému pohoštění nebo jako hlavní chod s přílohou.

- *Skladování chlazeného produktu: ≤5°C
Trvanlivost: 90 dní
- *Skladování mraženého produktu: -18°C
Trvanlivost: 365 dní



Grilované kuře [cca 1 kg]

Celé kuře pomalu vařené sous-vide. Křupavá kůžička, šťavnaté maso a žádná chemie – jen poctivá flákota okořeněná čistě přírodní směsí. Ideální k obědu nebo slavnostnímu servírování bez práce.

- *Skladování chlazeného produktu: ≤5°C
Trvanlivost: 90 dní
- *Skladování mraženého produktu: -18°C
Trvanlivost: 365 dní



Kuřecí roláda se špenátem. [cca 1,6 kg]

Poctivá domácí roláda z kuřecího masa plněná špenátem. Vařeno sous-vide pro dokonalou šťavnatost. Výborná teplá i studená na slavnostní stůl i jako delikatesa k obědu.

- *Skladování chlazeného produktu: ≤5°C
Trvanlivost: 90 dní
- *Skladování mraženého produktu: -18°C
Trvanlivost: 365 dní



Jehněčí kolínko (500–800 g)

Luxusní poctivá flákota pro náročné. Jehněčí kolínko připravené metodou sous-vide je neuvěřitelně křehké, šťavnaté a jemně kořeněné, připravené čistě na kořenové zelenině. Stačí dopéct v troubě a servírovat třeba s pečenou zeleninou nebo bramborovým pyrém. Dokonalý chuťový zážitek bez zbytečné práce.

* Skladování chlazeného produktu: $\leq 5^{\circ}\text{C}$

Trvanlivost: 90 dní

* Skladování mraženého produktu: -18°C

Trvanlivost: 365 dní







Poctivá Flákota



www.poctivaflakota.cz

Kontakt:

telefon: +420 602 604 880

email: obchod@poctivaflakota.cz

adresa: Rybná 716/24, Praha