

2025

**NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !**

Fiches inspirations produits
**« Nos clients changent,
changeons l'agneau »**



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

03

GIGOT d'agneau Emincés aux épices



Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : gigot (sans la souris)	99%	990g/kg
Epice Ail des ours	1%	10g/kg
Poivre citronné		2g/kg

Mode opératoire

- ✓ Gigot d'agneau désossé, paré et piécé en émincés
- ✓ Mélanger les émincés de gigot avec l'ail des ours et le poivre citronné
- ✓ Présenter au kilo ou à la barquette
- ✓ Un produit présenté prêt à cuire pour le client

Conseils cuisson client

- ✓ A la plancha ou à la poêle
- ✓ Quelques minutes

Temps de Préparation

10 minutes à partir d'un gigot prêt à la vente

Prix de Revient indicatif

À compléter

PVC (indicatif)

À compléter

Marge brute potentielle

À compléter

Durée de vie du produit

A compléter

Allergènes

A compléter