

2025

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

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



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

06

EPAULE d'agneau Cubes à l'ibérique



Ingrédients

| INGREDIENTS | Quantité en % | Quantité pour 1 kg |
|------------------------------------|----------------------|---------------------------|
| Agneau : épaule côté palette | 90% | 900g/kg |
| Poivrons grillés à l'huile d'olive | 5% | 50g/kg |
| Chorizo coupé en cubes | 5% | 50g/kg |
| Paprika | | 2g/kg |
| Sel et poivre | | 2g/kg |

Mode opératoire

- ✓ Epaule d'agneau côté palette désossée, parée et piécée en cubes
- ✓ Mélanger tous les ingrédients avec les cubes d'agneau
- ✓ Présenter au kilo ou à la barquette
- ✓ Un produit 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'une épaule prête 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