

2025

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

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



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU!

07

POITRINE d'agneau Epigrammes sauce estivale



Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : poitrine	97%	970g/kg
Ketchup	1%	10g/kg
Miel	1%	10g/kg
Moutarde	0,5%	5g/kg
Sauce soja	0,5%	5g/kg
Paprika		2g/kg
Piment		2g/kg
Ail haché		2g/kg

Mode opératoire

- ✓ A partir d'une poitrine d'agneau : retirer la peau ocre, désosser le sternum, parer les peaux et l'excédent de gras, couper les épigrammes
- ✓ Mélanger tous les ingrédients pour faire une marinade
- ✓ Bien enrober les épigrammes d'agneau avec la marinade
- ✓ Un produit présenté prêt à cuire pour le client

Conseils cuisson client

- ✓ A la plancha ou au barbecue
- ✓ A la poêle

Temps de Préparation 15 minutes à partir d'une poitrine entière

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