



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

Fiches inspirations produits

« **Nos clients changent,
changeons l'agneau** »



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

01

GIGOT d'agneau Tranches fines marinées au gingembre



Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : gigot	98%	980g/kg
Gingembre frais	1%	10g/kg
Gousse d'ail	1%	10g/kg
Huile d'olive, sel et poivre		QSP

Mode opératoire

- ✓ Gigot d'agneau désossé, paré et piécé en tranches à griller (à partir des noix)
- ✓ Râper le gingembre, écraser la gousse d'ail
- ✓ Mélanger tous les ingrédients pour faire une marinade
- ✓ Enrober les tranches de gigot avec la marinade
- ✓ Produit prêt à cuire pour le client

Conseils cuisson client

- ✓ A la plancha ou à la poêle

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