



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

Fiches inspirations produits

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



01

GIGOT d'agneau Tranches fines marinées au gingembre



Ingédients

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