



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

Fiches inspirations produits

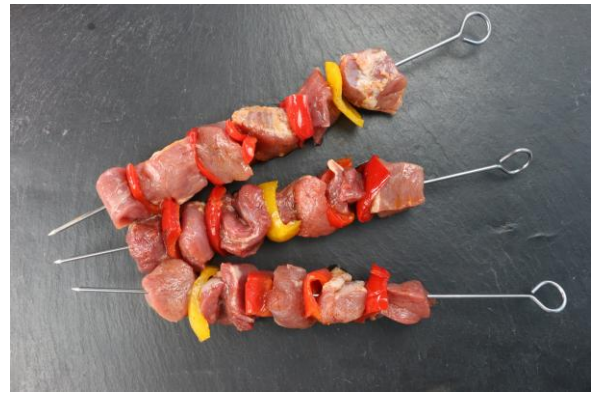
« **Nos clients changent,
changeons l'agneau** »



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

03

GIGOT d'agneau Brochettes d'agneau estivales



Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : gigot	85%	850g/kg
Olives noires	5%	50g/kg
Tomates cerises	5%	50g/kg
Courgettes	5%	50g/kg
Huile d'olive, sel		QSP

Mode opératoire

- ✓ Gigot d'agneau désossé, paré et piécé en cubes à brochettes
- ✓ Mélanger les cubes de gigot d'agneau avec le sel et l'huile d'olive
- ✓ Monter les cubes sur des pics à brochettes en alternant les cubes d'agneau, les olives, les tomates cerises et des courgettes coupées en cubes

Conseils cuisson client

- ✓ A la plancha ou au barbecue

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