



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

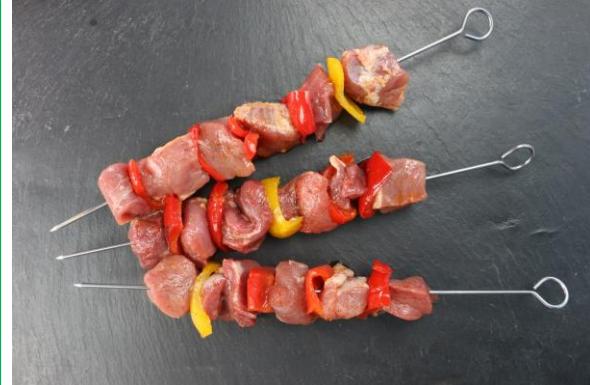
Fiches inspirations produits

**« 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