



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

Fiches inspirations produits

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



GIGOT d'agneau Tranches de gigot sucrées salées



Ingédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : gigot	94%	940g/kg
Sauce soja citronnée (ou classique)	2%	20g/kg
Sauce Teriyaki	2%	20g/kg
Graines de sésame (au choix)	2%	20g/kg
Huile d'olive		QSP

Mode opératoire

- ✓ Gigot d'agneau désossé, paré et piécé en tranches à griller
- ✓ Mélanger les tranches de gigot avec la sauce soja citronnée, la sauce Teriyaki et l'huile d'olive. Ajouter les graines de sésame.
- ✓ Un produit présenté 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