



NOS CLIENTS CHANGENT,  
CHANGEONS  
**L'AGNEAU !**

## Fiches inspirations produits

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



NOS CLIENTS CHANGENT,  
CHANGEONS  
**L'AGNEAU !**

**05**

# **GIGOT d'agneau Roti de selle d'agneau sauce soja sucrée salée**



## **Ingrédients**

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : gigot	96%	960g/kg
Sauce soja salée	2%	20g/kg
Sauce soja sucrée	2%	20g/kg
Huile neutre		

## **Mode opératoire**

- ✓ Préparer un rôti dans la selle d'agneau
- ✓ Mélanger tous les ingrédients pour faire une marinade
- ✓ Badigeonner le rôti et laisser mariner avant présentation
- ✓ Un produit présenté prêt à cuire pour le client

**Conseils cuisson client**

✓ Au four ou en cocotte

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