



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

## Fiches inspirations produits

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



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

**06**

## GIGOT d'agneau Emincés aux épices



### Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : gigot	98%	980g/kg
Epice ail des ours	1%	10g/kg
Poivre citronné	1%	10g/kg

### Mode opératoire

- ✓ Gigot d'agneau désossé, paré et piécé en émincés
- ✓ Mélanger les émincés de gigot avec l'ail des ours et le poivre citronné
- ✓ Présenter au kilo ou à la portion
- ✓ 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