



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

Fiches inspirations produits

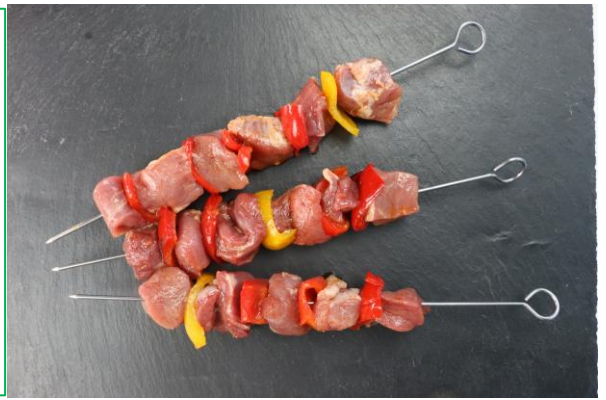
« **Nos clients changent,
changeons l'agneau** »



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

09

GIGOT d'agneau Brochettes au piment d'Espelette



Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : gigot (sans la souris)	85%	850g/kg
Poivrons (rouges et jaunes)	15%	150g/kg
Epice Piment d'Espelette		2g/kg
Huile d'olive, sel		QSP

Mode opératoire

- ✓ Gigot d'agneau désossé, paré et piécé en cubes à brochettes
- ✓ Poivrons coupés pour brochettes
- ✓ Mélanger les cubes de gigot d'agneau avec le piment, le sel et l'huile d'olive
- ✓ Monter les cubes sur des pics à brochettes en alternant les cubes d'agneau et les poivrons

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