



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

Fiches inspirations produits

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



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

10

**EPAULE
d'agneau
Cubes
à l'ibérique**



Ingédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : épaule côté palette	90%	900g/kg
Poivrons grillés à l'huile d'olive	5%	50g/kg
Chorizo coupé en cubes	5%	50g/kg
Paprika		2g/kg
Sel et poivre		2g/kg

Mode opératoire

- ✓ Epaule d'agneau côté palette désossée, parée et piécée en cubes
- ✓ Mélanger tous les ingrédients avec les cubes d'agneau
- ✓ Présenter au kilo ou à la barquette
- ✓ Un produit prêt à cuire pour le client

- | | |
|--------------------------------|---|
| Conseils cuisson client | <ul style="list-style-type: none">✓ A la plancha ou à la poêle✓ Quelques minutes |
|--------------------------------|---|

Temps de Préparation	10 minutes à partir d'une épaule prête 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