



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

Fiches inspirations produits

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



**EPAULE
d'agneau**
**Tranches d'épaule
marinées
paprika et miel**



Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : épaule côté palette	93%	930g/kg
Miel	5%	50g/kg
Paprika ou paprika fumée	2%	20g/kg
Huile d'olive		QSP

Mode opératoire

- ✓ Epaule d'agneau côté palette désossée, parée et façonnée en tranches
- ✓ Mélanger l'huile d'olive, le miel et le paprika
- ✓ Enrober les tranches d'épaule d'agneau de ce mélange
- ✓ Soudrez de paprika pour donner une belle couleur
- ✓ Un produit présenté prêt à cuire pour le client

Conseils cuisson client

- ✓ A la poêle, à la plancha ou au barbecue

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