



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

Fiches inspirations produits

« Nos clients changent, changeons l'agneau »



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

13

EPAULE d'agneau Tranches d'épaule marinées



Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : épaule côté palette	97%	970g/kg
Pulpe d'ail	1%	10g/kg
Romarin	1%	10g/kg
Thym	1%	10g/kg
Huile végétale, sel, poivre		QSP

Mode opératoire

- ✓ Epaule d'agneau côté palette désossée, parée et préparée en tranches à griller. (*parage et façonnage en rôti puis découper des tranches*)
- ✓ Mélanger tous les ingrédients pour faire une marinade
- ✓ Bien enrober les tranches d'agneau avec la préparation et laisser mariner
- ✓ A proposer sur pics à brochettes

Conseils cuisson client

✓ A 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