



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

**Durée de vie du
produit**

A compléter

Prix de Revient
indicatif

A compléter

PVC
(indicatif)

A compléter

Marge brute
potentielle

A compléter

Allergènes

A compléter