



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

Fiches inspirations produits

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



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

20

POITRINE d'agneau Epigrammes sauce estivale



Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : poitrine	88,5%	885g/kg
Ketchup	2%	20g/kg
Miel	5%	50g/kg
Moutarde	1%	10g/kg
Sauce soja	0,5%	5g/kg
Paprika	1%	10g/kg
Piment	1%	10g/kg
Ail haché	1%	10g/kg

Mode opératoire

- ✓ A partir d'une poitrine d'agneau : retirer la peau ocre (peaucier), désosser le sternum, parer les peaux et l'excédent de gras et découper les épigrammes
- ✓ Mélanger tous les ingrédients pour faire une marinade
- ✓ Bien enrober les épigrammes d'agneau avec la marinade
- ✓ Un produit présenté prêt à cuire pour le client idéal au barbecue

Conseils cuisson client

✓ A la plancha ou au barbecue

Temps de Préparation	15 minutes à partir d'une poitrine entière	Durée de vie du produit	A compléter
Prix de Revient indicatif	À compléter		
PVC (indicatif)	À compléter		A compléter
Marge brute potentielle	À compléter	Allergènes	