

Fiche Technique - Chez Antoine

12.50€

Prix Vente

3.96€

Coût Matière

4.95€

(+25%)  
Coût Généreux

8.54€

Marge Brute

68.3%

Taux de Marge



Focus Ingrédient Principal

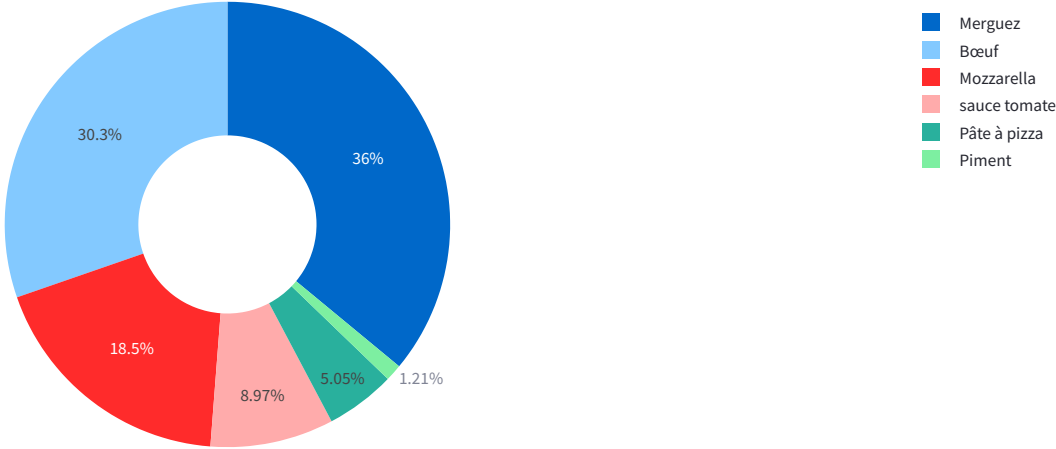
L'ingrédient le plus coûteux est Merguez, représentant 36.0% du coût matière total (1.43 €).

Rentabilité correcte mais améliorable (entre 50% et 70%).

Composition du Plat

Ingrédient	Quantité (g)	Prix (€/kg)	Coût (€)
Bœuf	80	15	1.2
Merguez	95	15	1.425
Mozzarella	125	5.85	0.7313
Piment	20	2.4	0.048
Pâte à pizza	0	0	0.2
sauce tomate	135	2.63	0.3551

Répartition des coûts par Ingrédient



Coût Matière par Ingrédient

