



# Lefevre

Fabricant crêpier depuis 1963

## FICHE TECHNIQUE SIMPLIFIEE

### Crêpes fraîches moelleuses par barquette de 8 (diam. 19 cm)

### Marque : La compagnie des crêpes



Analyse nutritionnelle  
moyenne pour 100 g \*

<b>Valeur énergétique</b>	<b>190 kcal / 795 kJ</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>4,3 g</b>
dont acides gras saturés	1,5 g
<b>Glucides</b>	<b>32,2 g</b>
dont fibres	1,1 g
dont sucres	13,5 g
<b>Protéines</b>	<b>5,8 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0,5 g</b>

\* Informations indicatives

## Composition

Eau, Farine de froment (BLÉ) 27%, Sucre, OEUFS, Poudre de LAIT (poudre de LAIT, émulsifiant : lécithine de SOJA) 6%, Huile de Tournesol, Sel, Levure boulangère.

## Arguments

La crêpe moelleuse, d'une taille plus modeste que la classique est fabriquée sans alcool.

Son moelleux est obtenu par une technique de fabrication proche des blinis, incluant l'adjonction de levure avec une cuisson sur les deux faces.

Etablissements LEFEUVRE  
10 Rue Denis DIDEROT - 91353 GRIGNY

Téléphone : 01 69 06 37 37    Télécopie : 01 69 06 55 11  
Courrier électronique : [Contact@ets-lefeuvre.fr](mailto:Contact@ets-lefeuvre.fr)    \* Site web : [www.crepes-galettes-blinis.com](http://www.crepes-galettes-blinis.com)

