



Lefevre

Fabricant crêpier depuis 1963

FICHE TECHNIQUE SIMPLIFIEE

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

Marque : La compagnie des crêpes



Analyse nutritionnelle
moyenne pour 100 g *

Valeur énergétique	190 kcal / 795 kJ
Matières grasses	2,3 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	35,9 g
dont fibres	0,0 g
dont sucres	15,3 g
Protéines	6,3 g
Sel	0,5 g

* Informations indicatives

Composition

Eau, *Farine de froment bio (BLÉ) 29%, *Sucre de canne bio, *Poudre de LAIT bio, *Huile de Tournesol bio, *Poudre d'OEUFS entiers bio, Levure boulangère, Sel fin non traité.

**Ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique. Agriculture biologique certifié par ECOCERT FR-BIO-01*

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 délicate 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 * Site web : www.crepes-galettes-blinis.com

