

Les bouillons

Valeurs nutritionnelles moyennes

Les Bouillons traditionnels

Les valeurs nutritionnelles sont données pour le produit tel que préparé

Bouillon aux légumes méditerranéen (portion = 250 ml de bouillon = 1 tablette dans 1/2 L d'eau)
 Bouillon de pot au feu dégraissé (portion = 250 ml de bouillon = 1 tablette dans 1/2 L d'eau)
 Bouillon de poule (portion = 250 ml de bouillon = 1 tablette dans 1/2 L d'eau)
 Bouillon de boeuf (portion = 250 ml de bouillon = 1 tablette dans 1/2 L d'eau)
 Bouillon aux herbes et à l'huile d'olive Puget (portion = 250 ml de bouillon = 1 tablette dans 1/2 L d'eau)
 Bouillon de légumes -30% de sel (portion = 250 ml de bouillon = 1 tablette dans 1/2 L d'eau)

Énergie kJ		Énergie kcal		Protéines (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Fibres (g)		Sel (g)	
/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion
20	50	5	13	<0,5	0,8	<0,5	0,8	<0,5	<0,5	<0,5	0,6	0,2	0,5	<0,5	<0,5	1,1	2,8
16	40	4	10	<0,5	0,7	<0,5	1	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,1	0,2	<0,5	<0,5	0,95	2,4
25	65	5	15	<0,5	<0,5	<0,5	1,5	<0,5	<0,5	<0,5	1	0,2	0,5	<0,5	<0,5	0,9	2,3
25	65	5	15	<0,5	0,8	<0,5	0,8	<0,5	<0,5	0,5	1,5	0,3	0,8	<0,5	<0,5	0,8	2
20	50	5	15	<0,5	0,8	<0,5	0,5	<0,5	<0,5	<0,5	1	0,2	0,5	<0,5	<0,5	0,97	2,4
24	60	6	15	<0,5	<0,5	0,7	1,8	<0,5	0,7	<0,5	0,8	0,2	0,5	<0,5	<0,5	0,58	1,5

Bouillons halal

Les valeurs nutritionnelles sont données pour le produit tel que préparé

Bouillon halal goût boeuf (portion = 250 ml de bouillon = 1 tablette dans 1/2 L d'eau)
 Bouillon halal goût mouton (portion = 250 ml de bouillon = 1 tablette dans 1/2 L d'eau)
 Bouillon halal goût poule (portion = 250 ml de bouillon = 1 tablette dans 1/2 L d'eau)

Énergie kJ		Énergie kcal		Protéines (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Fibres (g)		Sel (g)	
/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion
22	55	5	13	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	1	0,3	0,8	<0,5	<0,5	0,95	2,4
20	50	5	13	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,9	0,3	0,8	<0,5	<0,5	1	2,5
21	53	5	13	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	1	0,3	0,8	<0,5	<0,5	1	2,5

Bouillons bio

Les valeurs nutritionnelles sont données pour le produit tel que préparé

Bouillon de légumes BIO (portion = 250 ml de bouillon = 1 tablette dans 1/2 L d'eau)
 Bouillon de poule BIO (portion = 250 ml de bouillon = 1 tablette dans 1/2 L d'eau)

Énergie kJ		Énergie kcal		Protéines (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Fibres (g)		Sel (g)	
/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion
27	68	7	18	<0,5	<0,5	1	2,5	0,5	1,3	<0,5	0,6	0,1	0,3	<0,5	<0,5	0,78	2
26	65	6	15	<0,5	<0,5	0,7	1,8	<0,5	0,9	<0,5	0,8	0,2	0,5	<0,5	<0,5	0,75	1,9

Fait tout

Les valeurs nutritionnelles sont données pour le produit tel que vendu

Fait tout

Énergie kJ		Énergie kcal		Protéines (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Fibres (g)		Sel (g)	
/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion
1100	-	260	-	9	-	23	-	6	-	14	-	9	-	1	-	46	-

Les Bouillons gélifiés

Les valeurs nutritionnelles sont données pour le produit tel que préparé

Marmite de bouillon légumes (portion = 250 ml préparé = 1 marmite dans 1/2 L d'eau)
 Marmite de bouillon champignons (portion = 250 ml préparé = 1 marmite dans 1/2 L d'eau) **NOUVEAU**
 Marmite de bouillon poule (portion = 250 ml préparé = 1 marmite dans 1/2 L d'eau)
 Marmite de bouillon agneau (portion = 250 ml préparé = 1 marmite dans 1/2 L d'eau) **NOUVEAU**
 Marmite de bouillon boeuf (portion = 250 ml préparé = 1 marmite dans 1/2 L d'eau)
 Marmite de bouillon légumes -25% de sel (portion = 250 ml préparé = 1 marmite dans 1/2 L d'eau)

Énergie kJ		Énergie kcal		Protéines (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Fibres (g)		Sel (g)	
/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion
28	70	7	18	<0,5	<0,5	<0,5	0,9	<0,5	0,7	0,5	1,3	0,3	0,8	<0,5	<0,5	1,2	3
35	88	8	20	<0,5	<0,5	1,6	4	<0,6	1,5	<0,5	<0,5	<0,1	0,2	<0,5	<0,5	0,84	2,1
23	58	6	15	<0,5	<0,5	<0,5	0,7	<0,5	<0,5	<0,5	1,1	0,2	0,5	<0,5	<0,5	1,2	3
40	100	10	25	<0,5	0,6	1,3	3,3	<0,5	0,9	<0,5	0,9	0,2	0,5	<0,5	<0,5	0,85	2,1
22	55	5	13	<0,5	<0,5	<0,5	0,6	<0,5	<0,5	<0,5	1	0,2	0,5	<0,5	<0,5	1,2	3
41	103	10	25	<0,5	0,9	1	2,5	<0,5	0,8	<0,5	0,8	0,3	0,8	<0,5	<0,5	0,85	2,1

Ces valeurs nutritionnelles moyennes peuvent être légèrement différentes de celles sur l'étiquetage. Les valeurs présentes sur l'étiquetage du produit priment.

Les Aides culinaires

Aides culinaires gélifiées

Les valeurs nutritionnelles sont données pour le produit tel que préparé

Marmite fond de veau (portion = 60 ml préparé = 1 marmite dans 250 ml d'eau)

Marmite fond de volaille (portion = 60 ml préparé = 1 marmite dans 250 ml d'eau)

Marmite jus de rôti (portion = 60 ml préparé = 1 marmite dans 250 ml d'eau)

Marmite Bouquet garni (portion = 250 ml = 1 marmite dans 1/2 L d'eau)

Énergie kJ		Énergie kcal		Protéines (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Fibres (g)		Sel (g)	
/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion
92	58	22	14	0,8	<0,5	3,4	2,1	0,8	<0,5	0,5	<0,5	0,3	0,2	<0,5	<0,5	1,5	0,94
88	55	21	13	0,6	<0,5	3,7	2,3	1	0,6	<0,5	<0,5	0,1	<0,1	<0,5	<0,5	1,5	0,94
90	56	21	13	<0,5	<0,5	3,7	2,3	0,9	0,6	<0,5	<0,5	0,3	0,2	<0,5	<0,5	1,5	0,94
40	100	10	25	<0,5	0,5	1	2,5	0,5	1,5	<0,5	1	0,3	0,8	<0,5	<0,5	0,88	2,2

Aides culinaires en poudre

Les valeurs nutritionnelles sont données pour le produit tel que vendu

Le Fond de Veau - Secrets de Grand-mère

Fond de veau

Bœuf BIO **NOUVEAU**

Légumes BIO **NOUVEAU**

Bouillon de poule BIO **NOUVEAU**

Énergie kJ		Énergie kcal		Protéines (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Fibres (g)		Sel (g)	
/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion
1305	-	311	-	7,9	-	61	-	10	-	3	-	1,5	-	1,3	-	16,8	-
1305	-	311	-	7,9	-	61	-	10	-	3	-	1,5	-	1,3	-	16,8	-
1129	-	269	-	3,2	-	47	-	6,7	-	7,4	-	3,9	-	1	-	38,1	-
1209	-	288	-	0,5	-	50	-	13	-	9,3	-	5,2	-	0,9	-	36,1	-
1111	-	264	-	4,4	-	51	-	6,2	-	4,6	-	1,3	-	<0,5	-	36	-

Aides culinaires tablettes

Les valeurs nutritionnelles sont données pour le produit tel que vendu

Bouquet garni thym, persil, laurier (portion = 2,75 g)

Court-bouillon Fines herbes et vin blanc

Secret d'arômes ail-persil (portion = 2,5 g)

Préparation pour jus de rôti

Énergie kJ		Énergie kcal		Protéines (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Fibres (g)		Sel (g)	
/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion
1254	34	302	8	13	<0,5	8,1	<0,5	4,5	<0,5	24	0,7	17	0,5	1,5	<0,5	43,6	1,2
1202	-	286	-	5	-	6,7	-	4,1	-	23	-	16	-	2,6	-	47,6	-
1761	44	419	10	8,6	<0,5	33	0,8	4,3	<0,5	29	0,7	20	0,5	0,7	<0,5	22,9	0,57
1743	-	416	-	15	-	31	-	7,2	-	25	-	17	-	1,1	-	13,8	-

Aides culinaires tubes

Les valeurs nutritionnelles sont données pour le produit tel que vendu

Secret d'arômes plein sud

Aromat Condiment

Énergie kJ		Énergie kcal		Protéines (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Fibres (g)		Sel (g)	
/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion
930	-	220	-	11	-	26	-	24	-	7	-	2,5	-	3,5	-	45	-
550	-	130	-	13	-	12	-	10	-	3	-	1	-	0,6	-	63	-

Aides culinaires sachets

Les valeurs nutritionnelles sont données pour le produit tel que préparé

Gelée au madère (portion = 30 g préparé = 1 sachet dans 1/2 L d'eau)

Aromat Condiment recharge sachet

Énergie kJ		Énergie kcal		Protéines (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Fibres (g)		Sel (g)	
/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion
51	15	12	4	2,1	0,6	0,8	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,1	<0,1	<0,5	<0,5	1,5	0,45
550	-	130	-	13	-	12	-	10	-	3	-	1	-	0,6	-	63	-

Aides culinaires liquides

Les valeurs nutritionnelles sont données pour le produit tel que vendu

Vianox

Énergie kJ		Énergie kcal		Protéines (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Fibres (g)		Sel (g)	
/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion	/ 100 mL	/ portion
180	-	45	-	6	-	5	-	2,5	-	<0,5	-	<0,1	-	<0,5	-	21	-

Aides culinaires sachets cuisson

Les valeurs nutritionnelles sont données pour le produit tel que préparé

Cuisson au four Rôti à la moutarde (portion = 126 g)

Cuisson au four Côtes de porc tomate & paprika (portion = 282 g)

Cuisson au four Poulet au thym & citron (portion = 250 g)

Cuisson au four Poulet à la provençale (portion = 262 g)

Cuisson au four Poulet basquaise et ses petits légumes (portion = 308 g)

Cuisson en papillote Cabillaud herbes et beurre citronné (portion = 278 g)

Cuisson en papillote Saumon sauce à l'aneth (portion = 273 g)

Énergie kJ		Énergie kcal		Protéines (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Fibres (g)		Sel (g)	
/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion	/ 100 g	/ portion
770	970	180	230	22	28	1,5	2	<0,5	0,5	10	13	3,5	4,5	<0,5	<0,5	1,2	1,5
450	1300	110	310	11	31	10	28	1,5	4	2,5	7	0,8	2,5	1,5	4	0,53	1,5
550	1400	130	330	14	35	0,8	2	0,5	1,5	8	20	2,5	6	<0,5	0,5	0,5	1,3
540	1400	130	340	13	34	1,5	4	0,7	2	8	21	2,5	7	<0,5	0,5	0,6	1,6
410	1300	95	290	9	28	2,5	8	1,5	4,5	5	15	1,5	4,5	0,8	2,5	0,37	1,1
270	750	65	180	8	22	2,5	7	1,5	4	2,5	7	1	3	0,6	1,5	0,47	1,3
740	2000	180	490	12	33	16	44	0,9	2,5	7	19	3	8	1	2,5	0,53	1,4