



# Les sauces et snacking

## Valeurs nutritionnelles moyennes

### Les Sauces liquides

#### Sauces liquides en briques

	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
Sauce aux champignons à la crème fraîche (portion = 75 ml)	404	303	96	72	0,9	0,7	5,3	4	0,8	0,6	8,2	6,1	2,5	1,9	<0,5	<0,5	0,9	0,68
Sauce beurre blanc à l'échalote (portion = 75 ml)	579	434	140	105	0,7	0,5	5,1	3,8	0,6	<0,5	13	9,8	8,5	6,4	<0,5	<0,5	1,2	0,9
Sauce hollandaise au jus de citron (portion= 75 ml)	615	461	149	112	1,3	1	5,2	3,9	1,6	1,2	13	9,8	8,6	6,5	<0,5	<0,5	1,1	0,83
Sauce au poivre à la crème fraîche (portion = 75 ml)	250	188	60	45	1,3	1	5,6	4,2	1,7	1,3	3,5	2,6	1	0,8	<0,5	<0,5	1,3	0,98
Sauce à l'échalote à la crème fraîche (portion = 75 ml)	540	405	129	97	1,5	1,1	14	11	2,5	1,9	6,8	5,1	3,9	2,9	<0,5	<0,5	1,1	0,83
Sauce aux morilles avec une touche de vin blanc - Les moments gourmets (portion = 75 ml)	282	212	67	50	1,2	0,9	5,4	4,1	1,2	0,9	4,2	3,2	2,4	1,8	<0,5	<0,5	1	0,75
Sauce au roquefort cuisinée à la crème fraîche (portion = 75 ml)	520	390	125	94	3,2	2,4	4,2	3,2	<0,5	<0,5	11	8,3	5,3	4	<0,5	<0,5	1,5	1,1
Sauce carbonara à la crème fraîche (portion = 100 ml)	570	570	136	136	3,6	3,6	5	5	1,3	1,3	11	11	4,7	4,7	<0,5	<0,5	1,4	1,4
Sauce béchamel au lait entier - Rayon frais (portion = 125 ml)	364	455	87	109	3,6	4,5	9,9	12	5,2	6,5	3,7	4,6	2,5	3,1	0,5	0,6	0,78	0,98
Sauce beurre blanc et pointe d'échalote - Rayon frais (portion = 60 ml)	590	369	143	89	0,7	<0,5	5	3,1	0,6	<0,5	13	8,1	8,5	5,3	<0,5	<0,5	1,2	0,75
Sauce hollandaise et pointe de citron - Rayon frais (portion=60 ml)	623	389	151	94	1,3	0,8	5,1	3,2	1,6	1	13	8,1	8,6	5,4	<0,5	<0,5	1,1	0,69
Sauce poivre vert - Boîte de conserve (portion = 50g)	219	110	52	26	1,5	0,8	5,9	3	1,9	1	2,4	1,2	0,5	0,3	0,6	<0,5	1,5	0,75
Sauce armoricaine - Boîte de conserve (portion = 50g)	186	93	45	23	2	1	5	2,5	1,9	1	1,7	0,9	0,5	0,3	0,6	<0,5	1,2	0,6
Sauce madère - Boîte de conserve (portion = 50g)	211	106	50	25	1,3	0,7	5,6	2,8	2,2	1,1	2,4	1,2	1,7	0,9	0,6	<0,5	1,5	0,75
Sauce béchamel à la noix de muscade (portion = 100 ml)	364	364	87	87	3,6	3,6	9,9	9,9	5,2	5,2	3,7	3,7	2,5	2,5	0,5	0,5	0,78	0,78

#### Sauces liquides en sachets souples

	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
Doy Sauce aux champignons des bois, aux bolets et à la crème (portion = 70 ml)	344	252	83	61	2,2	1,6	3,4	2,5	0,9	0,7	6,3	4,6	2	1,5	0,9	0,7	1	0,73
Doy Sauce aux trois poivres (portion = 65 ml)	285	190	68	45	2,3	1,5	3,8	2,5	1,6	1,1	4,8	3,2	1,3	0,9	0,6	<0,5	0,87	0,58

### Les Sauces déshydratées

Les valeurs nutritionnelles sont données pour les produits tels que préparés

	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
Sauce beurre citron (portion = 50 ml)	472	236	114	57	1,3	0,7	9,3	4,7	1,8	0,9	7,7	3,9	4,9	2,5	<0,5	<0,5	1,2	0,6
Sauce aux champignons (portion = 62,5 ml)	344	215	82	51	1,9	1,2	6,6	4,1	1	0,6	5,3	3,3	3,3	2,1	0,5	<0,5	1,1	0,69
Sauce aux trois poivres (portion= 50 ml)	300	150	72	36	1,8	0,9	7,1	3,6	1,4	0,7	3,9	2	2,4	1,2	0,5	<0,5	1,3	0,65
Sauce à l'échalote (portion = 50 ml)	295	148	70	35	1,3	0,7	9,8	4,9	1,7	0,9	2,7	1,4	1,4	0,7	0,7	<0,5	1,3	0,6
Sauce hollandaise aux fines herbes (portion = 50 ml)	1429	715	342	171	1,8	0,9	6	3	2,2	1,1	35	18	21	11	<0,5	<0,5	1,1	0,55
Sauce Bourguignon cuisinée au vin rouge et aux petits légumes (portion = 50 ml)	255	128	61	31	1,2	0,6	12	6	1,3	0,7	0,6	<0,5	0,3	0,2	<0,5	<0,5	0,98	0,49
Sauce béchamel avec une touche de crème (portion = 125 ml)	409	511	97	121	3,7	4,6	12	15	5,4	6,8	3,8	4,8	2,5	3,1	<0,5	<0,5	0,9	1,1
Sauce chasseur aux petits champignons (portion = 50 ml)	181	91	43	22	1,2	0,6	6,6	3,3	1,4	0,7	1,2	0,6	0,9	0,5	<0,5	<0,5	1,1	0,55
Sauce liée pour rôti (portion = 50 ml)	137	69	33	17	1,2	0,6	6,2	3,1	1,3	0,7	<0,5	<0,5	0,1	<0,1	0,5	0,6	1,2	0,6
Sauce à l'oseille (portion = 55 ml)	393	216	94	52	1,2	0,7	7,8	4,3	1,6	0,9	6,4	3,5	4	2,2	<0,5	<0,5	0,98	0,54

### Les Pasta Pots

**NOUVEAU**

Les valeurs nutritionnelles sont données pour le produit tel que préparé

	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
Bolognaise	392	1051	94	252	3,3	8,8	15	40	3,3	8,8	1,9	5,1	1	2,7	1,6	4,3	0,73	2
Carbonara	485	1314	116	314	3,1	8,4	15	41	0,9	2,4	5	14	3	8,1	0,7	1,9	0,8	2,2
Champignons	400	1160	96	278	2,8	8,1	15	44	0,8	2,6	2,6	7,5	1,5	4,4	0,8	2,3	0,78	2,3
Fromage et brocoli	447	1202	107	288	3,3	8,9	14	38	0,8	2,2	3,9	10	2,2	5,9	0,9	2,4	0,78	2,1
Tomate et fromage	416	1104	100	266	2,8	7,4	15	40	1,1	2,9	2,9	7,7	1,7	4,5	0,8	2,1	0,88	2,3

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

