



# LES BOUILLONS ET MARMITES

Valeurs nutritionnelles moyennes données pour le produit tel que préparé (sauf pour le Fait Tout, valeurs données pour 100g tel que vendu)

1 portion = 250 ml de bouillon = 1 tablette diluée dans 0,5L d'eau

## LES BOUILLONS TRADITIONNELS

	Énergie kJ		Énergie kcal		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Fibres (g)		Protéines (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
Fait tout - 10 tablettes	1135	-	271	-	14	-	9,6	-	23	-	4,9	-	1,1	-	9,4	-	45,6	-
Bouillon de poule - 15 et 24 tablettes	24	61	6	15	<0,5	1	0,2	0,6	<0,5	1,2	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,9	2,3	
Bouillon aux herbes et avec de l'huile d'olive Puget - 15 tablettes	22	55	5	13	<0,5	0,9	0,2	0,5	<0,5	0,6	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,6	0,97	2,4
Bouillon légumes méditerranéens - 12 tablettes	21	53	5	13	<0,5	0,6	0,2	0,5	<0,5	0,9	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,9	1	2,5
Bouillon pot-au-feu saveur bœuf - 15 tablettes	22	55	5	13	<0,5	1	0,2	0,6	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,6	1,1	2,6
Court-bouillon - 9 tablettes	1224	37	292	9	23	0,7	16	<0,5	8,8	<0,5	3	<0,5	2,7	<0,5	4,8	<0,5	47,6	1,4

## LES BOUILLONS REDUITS EN SEL / MATIERES GRASSES

	Énergie kJ		Énergie kcal		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Fibres (g)		Protéines (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
Bouillon de poule faible teneur en matières grasses - 12 tablettes	18	46	4	11	<0,5	<0,5	<0,1	0,2	<0,5	1	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,9	0,97	2,4
Bouillon pot-au-feu saveur bœuf dégraissé - 12 tablettes	18	44	4	11	<0,5	<0,5	<0,1	0,2	<0,5	1,1	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,7	0,95	2,4
Bouillon de légumes -25% de sel - 12 tablettes	25	64	6	15	<0,5	0,8	0,2	0,5	0,7	1,8	<0,5	0,7	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,57	1,4

## LES BOUILLONS SANS SEL

	Énergie kJ		Énergie kcal		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Fibres (g)		Protéines (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
Bouillon de légumes SANS SEL - 8 tablettes	38	94	9	22	<0,5	1,2	0,2	0,6	1,1	2,9	<0,5	0,8	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,01	0,02
Bouillon de volaille SANS SEL - 8 tablettes	38	95	9	23	<0,5	1,2	0,2	0,6	1,1	2,7	<0,5	0,8	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,01	0,03

## LES BOUILLONS ET AIDES CULINAIRES BIO

	Énergie kJ		Énergie kcal		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Fibres (g)		Protéines (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
Légumes BIO - 6 et 12 tablettes (assaisonnement)	25	64	6	15	<0,5	0,7	0,2	0,4	0,8	2,1	<0,5	1,3	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,76	1,9
Volaille BIO - 6 et 12 tablettes	28	70	7	17	<0,5	0,8	0,2	0,4	0,8	2,1	<0,5	1,1	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,66	1,7
Bœuf BIO - 6 et 12 tablettes (assaisonnement)	25	62	6	15	<0,5	0,8	0,2	0,4	0,7	1,9	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,68	1,7
Ail et persil BIO - 6 tablettes	27	69	7	16	<0,5	0,9	0,2	0,5	0,7	1,9	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,67	1,7
Bouquet garni BIO - 6 tablettes	30	74	7	18	<0,5	1	0,2	0,5	0,8	2	<0,5	1,3	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,63	1,6

## LES MARMITES

	Énergie kJ		Énergie kcal		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Fibres (g)		Protéines (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
Marmite Bouillon de légumes - 8 caps	25	63	6	15	<0,5	1	0,2	0,5	<0,5	1,8	<0,5	1	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	1,1	2,9
Marmite Bouillon de poule - 8 caps	22	55	5	13	<0,5	<0,5	0,2	0,6	<0,5	0,7	<0,5	0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	1,2	3
Marmite Saveur bœuf - 8 caps	22	55	5	13	<0,5	1	0,2	0,5	<0,5	0,6	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	1,2	3

## LES MARMITES BIO

	Énergie kJ		Énergie kcal		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Fibres (g)		Protéines (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
Marmite Bouillon de légumes BIO - 6 caps	24	56	6	13	<0,5	0,6	<0,1	<0,1	0,7	1,8	<0,5	0,6	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,78	1,9
Marmite Bouillon de poule BIO - 6 caps	25	64	6	15	<0,5	0,9	0,1	0,3	0,7	1,7	<0,5	1	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,75	1,9

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

Valeurs nutritionnelles moyennes

## AIDES CULINAIRES EN TABLETTES

	Énergie kJ		Énergie kcal		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Fibres (g)		Protéines (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
Bouquet garni - 9 tablettes (1 portion = 2,75g)	1332	37	318	9	24	0,7	17	0,5	14	<0,5	3	<0,5	1,5	<0,5	12	<0,5	43,7	1,2
Secret d'arômes ail et persil - 9 tablettes (1 portion = 2,5g)	1794	45	427	11	28	0,7	20	0,5	36	0,9	4,4	<0,5	0,9	<0,5	8,7	<0,5	22,9	0,57
Préparation pour jus de rôti - 8 tablettes (1 portion = 50ml de produit tel que préparé)	1768	79	422	19	25	1,1	18	0,8	32	1,4	7,5	<0,5	1,1	<0,5	15	0,7	14	0,63
Saveur boeuf - 15 tablettes (1 portion = 250ml de produit tel que préparé)	1430	72	341	17	25	1,2	17	0,8	14	<0,5	5,7	<0,5	<0,5	<0,5	13	0,6	39,7	2

## AIDES CULINAIRES EN POUVRE

	Énergie kJ		Énergie kcal		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Fibres (g)		Protéines (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
Secret d'arômes plein sud - 60g et 145g	979	-	230	-	7,5	-	2,8	-	23	-	19	-	5,2	-	12	-	44,6	-
Aromat tube - 70g	689	-	164	-	1,1	-	0,1	-	29	-	16	-	0,5	-	7	-	56,4	-
Fond de veau - 90g	1314	-	310	-	3	-	1,4	-	62	-	10	-	1,4	-	8,9	-	16,8	-
Recharge Aromat tube - 1 sachet de 90g	689	-	164	-	1,1	-	0,1	-	29	-	16	-	0,5	-	7	-	56,4	-
Gelée au Madère - 2 sachets de 26g (1 portion = 30g de produit tel que préparé)	1057	17	250	4	<0,5	<0,5	<0,1	<0,1	18	<0,5	2	<0,5	<0,5	<0,5	43	2,1	29,5	1,5

## AIDES CULINAIRES LIQUIDES

	Énergie kJ		Énergie kcal		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Glucides (g)		dont sucres (g)		Fibres (g)		Protéines (g)		Sel (g)	
	/100ml	/portion	/100ml	/portion	/100ml	/portion	/100ml	/portion	/100ml	/portion	/100ml	/portion	/100ml	/portion	/100ml	/portion	/100ml	/portion
Viandox - 160ml et 665ml	216	-	49	-	<0,5	-	<0,1	-	6,8	-	2,7	-	<0,5	-	5,5	-	21,5	-

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

Unilever France - RCS Nanterre B 552 119 216 - Septembre 2021



[www.unilever-pro-nutrition-sante.fr](http://www.unilever-pro-nutrition-sante.fr)