



Document à destination
des professionnels de santé

LES MOUTARDES, VINAIGRETTES LEGERES, MAYONNAISES, CORNICHONS, SPECIALITES A TARTINER, LEGUMES MARINES, CAPRES, CONDIMENTS ET HUILE

Valeurs nutritionnelles moyennes

LES MOUTARDES ET SPECIALITES

Pour 100g, 1 portion = 10g

L'Originale (Verres, Bocaux et Flacons)
À l'Ancienne (Verres, Bocaux et Flacons)
Fine Douce (Bocaux)
Fine Mi-Forte (Bocaux)
Fin Gourmet (Verres et Bocaux)
Fin Gourmet Pointe d'épices (Bocaux)
Moutarde au miel (Bocaux et Flacons)

Énergie kJ		Énergie kcal		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Glucides (g)		dont sucres (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
631	63	151	15	11	1,1	0,6	<0,1	3,5	<0,5	1,9	<0,5	7	0,7	4,9	0,45
717	72	172	17	10	1	0,4	<0,1	9,3	0,9	5,9	0,6	6,9	0,7	5	0,50
889	89	213	21	18	1,8	1,7	0,2	6,8	0,7	5	<0,5	4	<0,5	5,5	0,55
1210	121	290	29	27	2,7	2,7	0,3	8	0,8	5,3	0,5	4	<0,5	3,4	0,34
1470	147	360	36	35	3,5	2,5	0,3	4,7	<0,5	<0,5	<0,5	5	<0,5	4,2	0,42
1274	127	311	31	27	2,7	2,6	0,3	8,7	0,9	4,9	<0,5	6,1	0,6	5	0,50
954	95	226	23	6,2	0,6	0,8	<0,1	35	3,5	34	3,4	4,3	<0,5	2,9	0,29

LES VINAIGRETTES LEGERES

Pour 100ml, 1 portion = 30ml

Vinaigrette Légère balsamique & orange
Vinaigrette Légère vinaigre de cidre & jus de pomme
Vinaigrette Légère huile d'olive & pointe d'olive noire
Vinaigrette Légère huile de sésame & sauce soja
Vinaigrette Légère vinaigre de vin rouge & échalote

Énergie kJ		Énergie kcal		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Glucides (g)		dont sucres (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
1597	479	381	114	40	12	4,7	1,4	5,2	1,6	4,8	1,4	<0,5	<0,5	1,5	0,45
1637	491	391	117	40	12	4,7	1,4	7,2	2,2	7	2,1	<0,5	<0,5	1	0,31
1209	363	292	88	30	9	3,9	1,2	4,2	1,3	4,1	1,2	<0,5	<0,5	1,7	0,51
1787	536	431	129	43	13	5,2	1,6	6,5	2	5,7	1,7	2,2	0,7	1,9	0,57
1594	478	381	114	40	12	4,7	1,4	4,6	1,4	4	1,2	<0,5	<0,5	1	0,31

LES MAYONNAISES

Pour 100g, 1 portion = 15g

Mayonnaise Fine (Bocaux)
Mayonnaise Fins Gourmets (Bocaux)
Mayonnaise Fine fraîche (Bocaux)

Énergie kJ		Énergie kcal		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Glucides (g)		dont sucres (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
3018	453	721	108	78	12	6,5	1	1,1	<0,5	0,9	<0,5	1,9	<0,5	1,1	0,17
2909	104	695	104	75	11	6,3	0,9	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	2,3	<0,5	1,4	0,21
3000	450	730	110	80	12	9,7	1,5	1,2	<0,5	1	<0,5	1,4	<0,5	1,3	0,20

LES CORNICHONS

Pour 100g, 1 portion = 30g

Cornichons fins
L'Original cornichons extra-fins
L'Original cornichons mini
Aigre-Doux
Cornichons à la Russe

Énergie kJ		Énergie kcal		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Glucides (g)		dont sucres (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
62	19	15	5	<0,5	<0,5	<0,1	<0,1	1,3	<0,5	<0,5	<0,5	1	<0,5	2,3	0,69
62	19	15	5	<0,5	<0,5	<0,1	<0,1	1,3	<0,5	<0,5	<0,5	1	<0,5	2,3	0,69
62	19	15	5	<0,5	<0,5	<0,1	<0,1	1,3	<0,5	<0,5	<0,5	1	<0,5	2,2	0,66
190	57	45	14	<0,5	<0,5	<0,1	<0,1	9,8	2,9	9,4	2,8	0,7	<0,5	1,6	0,48
107	32	26	8	<0,5	<0,5	<0,1	<0,1	4,3	1,3	4,3	1,3	1	<0,5	2,6	0,78

LES SPECIALITES A TARTINER

Artichaut, mascarpone & tomates cerises
Tomates séchées & pointe de basilic
Concassé d'olives, olives noires & vertes
Ecrasé d'aubergines & Grana Padano

Énergie kJ		Énergie kcal		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Glucides (g)		dont sucres (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
855	-	204	-	19	-	5,9	-	6,8	-	4,6	-	2,4	-	1,8	-
1192	-	285	-	26	-	2,9	-	8	-	7,5	-	3,2	-	3,8	-
756	-	184	-	18	-	1,7	-	2,5	-	1	-	1,1	-	1,7	-
866	-	207	-	19	-	2,8	-	6,9	-	4	-	2,3	-	1,5	-

LES LEGUMES MARINES

Tomates séchées
Poivrons grillés
Olives brisées

Énergie kJ		Énergie kcal		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Glucides (g)		dont sucres (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
795	-	190	-	17	-	7,3	-	4	-	4	-	2,4	-	2,4	-
218	-	52	-	2,7	-	0,3	-	4,8	-	4,4	-	0,6	-	2	-
632	-	151	-	16	-	1,7	-	<0,5	-	<0,1	-	1,5	-	4,4	-

CÂPRES

Câpres sufines

Énergie kJ		Énergie kcal		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Glucides (g)		dont sucres (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
160	-	40	-	0	-	0	-	5	-	4	-	2	-	3	-

CONDIMENTS

Condiment balsamique blanc
Velours de vinaigre balsamique de Modène

Énergie kJ		Énergie kcal		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Glucides (g)		dont sucres (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
472	-	111	-	0	-	0	-	23	-	22	-	<0,5	-	0,01	-
475	-	112	-	0	-	0	-	28	-	28	-	<0,5	-	0	-

HUILE

Pour 100g, 1 portion = 10ml

La Classique huile d'olive vierge extra

Énergie kJ		Énergie kcal		Matières grasses (g)		dont AGS (g)		Glucides (g)		dont sucres (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
3389	339	824	82	92	9,2	13	1,3	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,01	<0,01

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

Unilever-pro-nutrition-santé.fr

