

*Fabbrica*

**PRODUCT  
CATALOGUE  
DES PRODUITS**



WCCOBRANDS.COM

# MAYONNAISE CLASSIQUE

## CLASSIC MAYONNAISE

500 ML



La toute nouvelle mayonnaise de type classique RBB est comme celle qu'on ferait soi-même à la maison, onctueuse et fraîche, mais avec ce petit goût qu'on retrouve uniquement au restaurant. Et pour vos plats qui demandent un peu de piquant, la version épicée. Deux fiers produits fabriqués au Québec à partir des meilleurs ingrédients.

The brand new RBB classic mayonnaise is like the one you would make yourself at home, creamy and fresh, but with that little taste that you only find in restaurants. And for your dishes that require a little spiciness, the spicy version. Two proud products made in Quebec from the best ingredients.

### INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Canola oil, liquid whole egg (whole liquid egg, citric acid), Dijon mustard (water, mustard seeds, vinegar, salt, potassium metabisulphite, citric acid), vinegar, water, sugar, lemon juice, salt, pepper, calcium disodium EDTA.

Contains: mustard, eggs, sulfites.

Huile de canola, oeuf entier liquide (oeuf entier liquide, acide citrique), moutard de Dijon (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, métabisulfite de potassium, acide citrique), vinaigre, eau, sucre, jus de citron, sel, poivre, EDTA de calcium disodique. Contient: moutarde, oeuf, sulfites



WCCOBRANDS.COM

# MAYONNAISE ÉPICÉE

## SPICY MAYONNAISE

500 ML



La toute nouvelle mayonnaise de type classique RBB est comme celle qu'on ferait soi-même à la maison, onctueuse et fraîche, mais avec ce petit goût qu'on retrouve uniquement au restaurant. Et pour vos plats qui demandent un peu de piquant, la version épicée. Deux fiers produits fabriqués au Québec à partir des meilleurs ingrédients.

The brand new RBB classic mayonnaise is like the one you would make yourself at home, creamy and fresh, but with that little taste that you only find in restaurants. And for your dishes that require a little spiciness, the spicy version. Two proud products made in Quebec from the best ingredients.

### INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Canola oil, liquid whole egg, chipotle abodo sauce spices (chipotle spices, water, tomato paste, salt, sugar, onion, acetic acid), lime juice, sugar, salt, lemon juice, spices, citric acid, calcium disodium EDTA.

Contains: mustard, egg, barley, sulfites.

Huile de canola, oeuf entier liquide, piments chipotle en sauce adobo (piments chipotle, eau, pâte de tomate, sel, sucre, oignon, acide acétique), vinaigre, moutarde de Dijon (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, métabisulfite de potassium, acide citrique), jus de lime, sucre, sel, jus de citron, épices, acide citrique, EDTA de calcium disodique



WCCOBRANDS.COM

# MOUTARD CLASSIQUE

## CLASSIC MUSTARD

430 ML

Vous aimez la mayonnaise classique RBB, vous adorez la moutarde. Onctueuse à souhait, la moutarde classique RBB est parfaite pour vos sandwichs, hot-dogs et hamburgers!

If you liked the classic RBB mayonnaise, you'll love the mustard. Creamy at will, the classic RBB mustard is perfect for your sandwiches, hot dogs and burgers!



### INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Eau, vinaigre, graines de moutarde, sel, curcuma, paprika, assaisonnement aneth, acide citrique, métabisulfite de sodium.

Water, vinegar, mustard seeds, salt, turmeric, paprika, dill seasoning, citric acid, sodium metabisulfite.



WCCOBRANDS.COM

# SAUCE BBQ À LA BIÈRE

## BBQ BEER SAUCE

350 ML



Que ce soit pour mariner ou badigeonner des côtes levées, du poulet ou rehausser votre burger favori, les sauces BBQ du Rouge Burger Bar sont toutes indiquées. Issues d'une collaboration avec la micro-brasserie Beemer et la miellerie Les Capteurs de miel, nos sauces BBQ seront les condiments de choix pour vos soupers sur le barbecue. De fiers produits Québécois à mettre sur vos tables!

Whether it's marinating or brushing ribs, chicken or to enhance your favorite burger, the BBQ sauces at Rouge Burger Bar are all perfect. Resulting from a collaboration with the Beemer microbrewery and the honey factory Les Capteurs de miel, our BBQ sauces will be the condiments of choice for your dinners on the barbecue. Proud Quebec products to put on your tables!

### INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Pâte de tomate, cassonade, sucre liquide, bière, vinaigre, vinaigre de cidre, sel, mélasse, sauce Worcestershire, moutarde préparée, épices, oignon en poudre, ail en poudre, arôme de fumée. Contient: moutarde, poisson, orge, soya.

Tomato paste, brown sugar, liquid sugar, beer, vinegar, cider vinegar, salt, molasses, Worcestershire sauce, prepared mustard, spices, onion powder, garlic powder, smoke flavor. Contains: mustard, fish, barley, soya.



WCCOBRANDS.COM

# SAUCE BBQ MIEL ET CHIPOTLE

## HONEY AND CHIPOTLE BBQ SAUCE

350 ML



Que ce soit pour mariner ou badigeonner des côtes levées, du poulet ou rehausser votre burger favori, les sauces BBQ du Rouge Burger Bar sont toutes indiquées. Issues d'une collaboration avec la micro-brasserie Beemer et la miellerie Les Capteurs de miel, nos sauces BBQ seront les condiments de choix pour vos soupers sur le barbecue. De fiers produits Québécois à mettre sur vos tables!

Whether it's marinating or brushing ribs, chicken or to enhance your favorite burger, the BBQ sauces at Rouge Burger Bar are all perfect. Resulting from a collaboration with the Beemer microbrewery and the honey factory Les Capteurs de miel, our BBQ sauces will be the condiments of choice for your dinners on the barbecue. Proud Quebec products to put on your tables!

### INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Sucres (cassonade, miel, sucre liquide), pâte de tomate, piment chipotle sauce adobo (jalapeno rouge fumée, eau, vinaigre, sucre, sel, essence de fumée naturelle, gomme xanthane, ail), vinaigre, vinaigre de cidre, moutarde préparée, sauce Worcestershire, ail, sel, oignon en poudre

Sugars (brown sugar, honey, liquid sugar), tomato paste, chipotle adobo sauce spices (smoked red jalapeno, water, vinegar, sugar, salt, natural smoke essence, xanthan gum, garlic), vinegar, cider vinegar, prepared mustard, Worcestershire sauce, garlic, salt, onion powder



WCCOBRANDS.COM

# SAUCE À CUISSON GÉNÉRAL TAO

## GENERAL TAO COOKING SAUCE

430 ML

Cuisinez asiatique n'aura jamais été aussi facile grâce à la sauce à cuisson Général Tao de l'Inter. Une sauce parfaite pour mélanger à du poulet, du poisson, du tofu ou de vos légumes favoris. Accompagnez de riz ou de vermicelles et votre repas est prêt! Un autre fier produit d'ici, préparés au Québec.

Asian cooking has never been easier with Inter's General Tao cooking sauce. A perfect sauce to mix with chicken, fish, tofu or your favorite vegetables. Accompany with rice or vermicelli and your meal is ready! Another proud local product, prepared in Quebec.



### INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Eau, sauce hoisin (eau, sucre, sauce soya, vinaigre, amidon de maïs modifié, protéines de soya hydrolysées, sel, sirop de glucose, huile de sésame, colorant caramel, ail déshydraté, benzoate de sodium, oléorésine de paprika, épices, arômes naturels et artificiels), ketchup aux tomates, cassonade, vinaigre de riz, oignon, beurre d'arachide, sauce Sriracha (piment, sucre, sel, ail, acide acétique, sorbate de potassium, bisulfite de sodium, gomme xanthane), huile végétale, gingembre, féculé de maïs, ail

Water, Hoisin sauce, (water, sugar, soya sauce, vinegar, modified corn starch, hydrolyzed soy protein, salt, glucose syrup, sesame oil, caramel colouring, dehydrated garlic, sodium benzoate, paprika oleoresin, spices, natural and artificial aromas), tomato ketchup, brown sugar, rice vinegar, onion, peanut butter, Sriracha sauce (spices, sugar, salt, garlic, acetic acid, potassium sorbate, sodium bisulfate, xanthan gum), vegetable oil, ginger, corn starch, garlic



WCCOBANDS.COM

# SALSA DE TOMATES

# TOMATOES SALSA

430 ML

Place à la fiesta avec la salsa de tomates Inter! Trempez vos chips et tortillas ou garnissez vos tacos et fajitas! Un fier produit québécois, aux parfums du Mexique, fabriqué avec soin avec les meilleurs ingrédients.

Make way for the fiesta with Inter tomato salsa! Dip your chips and tortillas or garnish your tacos and fajitas! A proud Quebec product, with the scents of Mexico, made with care with the best ingredients.



## INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Tomates (contient chlorure de calcium et acide citrique), jus de tomates, poivrons verts, oignons, poivrons rouges, vinaigre, ail, épices, sel, purée de piments jalapeno, sucre

Tomatoes (contains calcium chloride and citric acid), tomato juice, green pepper, onions, red pepper, vinegar, garlic, spices, salt, jalapeno pepper purée, sugar.



WCCOBRANDS.COM