DOUCEURS DE L'ÉRABLE

BRIEN

MAPLE SWEETS

Collection Degrés°

NÉE DU FEU ET DU FROID

Une collection de produits issue des traditions et de la modernité. Des délices, nés de l'équilibre des périodes de gel et de dégel, caractéristiques du climat québécois. Lorsque les dernières nuits fraîches d'hiver et le soleil des premiers midis de printemps s'allient pour créer de l'or à mettre en bouche.

Collection Degrés°

NÉE DU FEU ET DU FROID

Les températures uniques du Québec et les Douceurs de l'Érable Brien se joignent pour vous présenter la Collection Degrés°.

Une large gamme de produits 100% naturels de la plus fine qualité où se mélangent recettes ancestrales, savoir-faire artisanal et équipement de pointe.

À vos papilles!

LIGNE 66° Brix

SIROPS D'ÉRABLE

LIGNE 255° Fahrenheit

SUCRES D'ÉRABLE

LIGNE 84° Brix

FONDANTS & BONBONS

LIGNE · LINE
66°
Brix
Produit vedette du terroir, le sirop d'érable Brien est concocté à partir de rigoureuses méthodes d'antan pour un résultat de la plus fine qualité.
La sève des érables passe par les racines, puis derrière l'écorce, pour que les plus minutieux acériculteurs puissent en faire, à une température de 66° brix, un élixir à la hauteur de sa réputation.
Découvrez un produit emblème de la nature et de la cuisine québécoise, disponible en formats de toutes les élégances!
BRIEN
AUTHENTIQUE
SIROP D'ÉRABLE / MAPLE SYRUP
Maple Syrup
Sirop d'érable

LIGNE 66° Brix

SIROP D'ÉRABLE AUTOMNE

100 % PUR ET NATUREL

DESCRIPTION

Lorsque coule la sève d'érable, en découle le sirop d'érable Brien, un produit de la plus fine qualité.

UN CHOIX SAIN

Les vertus du sirop d'érable sur la santé ne sont plus un secret. Des qualités nutritionnelles bien supérieures à celles des autres aliments sucrants, une source élevée de manganèse, de riboflavine, de minéraux et de Québécol ainsi qu'un apport important d'antioxydants en font le chouchou d'une plus saine alimentation.

UNE ALTERNATIVE AU SUCRE TRADITIONNEL

Dans toutes vos recettes, remplacez le sucre par du sirop d'érable pour un résultat plus sain et purement savoureux!

LES UTILISATIONS

Essayez-le comme ingrédient de recette en ragoût, tarte, marinade... comme coulis sur les pâtisseries, ou encore pour rehausser un yaourt , un café, un thé ou un lait chaud.

LA CONSERVATION

Scellé, peut être conservé dans un endroit frais durant trois ans.

SIROP D'ÉRABLE, CATÉGORIE CANADA A

INGRÉDIENT: SIROP D'ÉRABLE PUR
GOÛT: RICHE
COULEUR: SIROP D'ÉRABLE AMBRÉ

FORMATS ET CODES
50 ML (B-27051)
100 ML (B-27101)
250 ML (B-27241)

Les Douceurs de l'Érable Brien inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 www.brien-produitsderable.com

BRIEN MAPLE SWEETS

LIGNE 66° Brix

SIROP D'ÉRABLE LÉONE

100 % PUR ET NATUREL

DESCRIPTION

Lorsque coule la sève d'érable, en découle le sirop d'érable Brien, un produit de la plus fine qualité.

UN CHOIX SAIN

Les vertus du sirop d'érable sur la santé ne sont plus un secret. Des qualités nutritionnelles bien supérieures à celles des autres aliments sucrants, une source élevée de manganèse, de riboflavine, de minéraux et de Québécol ainsi qu'un apport important d'antioxydants en font le chouchou d'une plus saine alimentation.

UNE ALTERNATIVE AU SUCRE TRADITIONNEL

Dans toutes vos recettes, remplacez le sucre par du sirop d'érable pour un résultat plus sain et purement savoureux!

LES UTILISATIONS

Essayez-le comme ingrédient de recette en ragoût, tarte, marinade... comme coulis sur les pâtisseries, ou encore pour rehausser un yaourt, un café, un thé ou un lait chaud.

LA CONSERVATION

Scellé, peut être conservé dans un endroit frais durant trois ans.

SIROP D'ÉRABLE, CATÉGORIE CANADA A

INGRÉDIENT: SIROP D'ÉRABLE PUR
GOÛT: ROBUSTE
COULEUR: SIROP D'ÉRABLE FONCÉ

FORMAT ET CODE
250 ML (B-12252)

Les Douceurs de l'Érable Brien inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 www.brien-produitsderable.com

BRIEN MAPLE SWEETS

LIGNE 66° Brix

SIROP D'ÉRABLE DORICA

100 % PUR ET NATUREL

DESCRIPTION

Lorsque coule la sève d'érable, en découle le sirop d'érable Brien, un produit de la plus fine qualité.

UN CHOIX SAIN

Les vertus du sirop d'érable sur la santé ne sont plus un secret. Des qualités nutritionnelles bien supérieures à celles des autres aliments sucrants, une source élevée de manganèse, de riboflavine, de minéraux et de Québécol et un apport important d'antioxydants en font le chouchou d'une plus saine alimentation.

UNE ALTERNATIVE AU SUCRE TRADITIONNEL

Dans toutes vos recettes, remplacez le sucre par du sirop d'érable pour un résultat plus sain et purement savoureux!

LES UTILISATIONS

Essayez-le comme ingrédient de recette en ragoût, tarte, marinade... comme coulis sur les pâtisseries, ou encore pour rehausser un yaourt , un café, un thé ou un lait chaud.

LA CONSERVATION

Scellé, peut être conservé dans un endroit frais durant trois ans.

SIROP D'ÉRABLE, CATÉGORIE CANADA A

INGRÉDIENT: SIROP D'ÉRABLE PUR
GOÛT: DÉLICAT
COULEUR: SIROP D'ÉRABLE DORÉ

FORMAT ET CODE
250 ML (B-14251)

Les Douceurs de l'Érable Brien inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 www.brien-produitsderable.com

DOUCEURS DE L'ÉRABLE
BRIEN
MAPLE SWEETS

LIGNE 66° Brix

SIROP D'ÉRABLE EN BIDON

100% PUR ET NATUREL

DESCRIPTION

Le cruchon de sirop à cuisiner signé Brien; votre alter ego en cuisine. Soigneusement apprêté pour épouser vos recettes, sa couleur plus foncée et son goût plus prononcé viennent redorer avec charme vos créations culinaires.

UN CHOIX SAIN

Les vertus du sirop d'érable sur la santé ne sont plus un secret. Des qualités nutritionnelles bien supérieures à celles des autres aliments sucrants, une source élevée de manganèse, de riboflavine, de minéraux et de Québécol et un apport important d'antioxydants en font le chouchou d'une plus saine alimentation.

UNE ALTERNATIVE AU SUCRE TRADITIONNEL

Dans toutes vos recettes, remplacez le sucre par du sirop d'érable pour un résultat plus sain et purement savoureux!

LES UTILISATIONS

Essayez-le comme ingrédient de recette en ragoût, tarte, marinade... comme coulis sur les pâtisseries, ou encore pour rehausser un yaourt, un café, un thé ou un lait chaud et découvrez l'une de nos délectables recettes signées Brien.

LA CONSERVATION

Scellé, peut être conservé dans un endroit frais durant 18 mois pour les cruchons et 3 ans pour les cannes.

SIROP D'ÉRABLE, CATÉGORIE CANADA A

INGRÉDIENT: SIROP D'ÉRABLE PUR
GOÛT: RICHE
COULEUR: SIROP D'ÉRABLE AMBRÉ

FORMATS ET CODES
100 ML (B-17101)
250 ML (B-17251)
500 ML (B-17501)

Les Douceurs de l'Érable Brien inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 www.brien-produitsderable.com

BRIEN
MAPLE SWEETS

LIGNE 66° Brix

SIROP D'ÉRABLE
SIROP À CUISINER SIGNÉ BRIEN

DESCRIPTION
Le cruchon de sirop à cuisiner signé Brien; votre alter ego en cuisine. Soigneusement apprêté pour épouser vos recettes, sa couleur plus foncée et son goût plus prononcé viennent redorer avec charme vos créations culinaires.

UN CHOIX SAIN
Les vertus du sirop d'érable sur la santé ne sont plus un secret. Des qualités nutritionnelles bien supérieures à celles des autres aliments sucrants, une source élevée de manganèse, de riboflavine, de minéraux et de Québécol et un apport important d'antioxydants en font le chouchou d'une plus saine alimentation.

UNE ALTERNATIVE AU SUCRE TRADITIONNEL
Dans toutes vos recettes, remplacez le sucre par du sirop d'érable pour un résultat plus sain et purement savoureux!

LES UTILISATIONS
Essayez-le comme ingrédient de recette en ragoût, tarte, marinade... comme coulis sur les pâtisseries, ou encore pour rehausser un yaourt, un café, un thé ou un lait chaud et découvrez l'une de nos délectables recettes signées Brien.

LA CONSERVATION
Scellé, peut être conservé dans un endroit frais durant 18 mois pour les cruchons et 3 ans pour les cannes.

SIROP D'ÉRABLE, CATÉGORIE CANADA A

INGRÉDIENT: SIROP D'ÉRABLE PUR

GOÛTS ET COULEURS: SIROP D'ÉRABLE AMBRÉ GOÛT RICHE ou SIROP D'ÉRABLE FONCÉ GOÛT ROBUSTE

FORMATS ET CODES

100 ML (B-13102), 250 ML (B-13252), 375 ML (B-11372), 500 ML (B-13552), 1 L (B-13702), 4 L (B-13402)

Les Douceurs de l'Érable Brien inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 www.brien-produitsderable.com

DOUCEURS DE L'ÉRABLE
BRIEN
MAPLE SWEETS

LIGNE 66° Brix

SIROP D'ÉRABLE BIO EN CANNE

DESCRIPTION

Lorsque coule la sève d'érable, en découle le sirop d'érable Brien, un produit de la plus fine qualité, préparé dans le plus grand respect de la nature.

UN CHOIX BIO, UN CHOIX SAIN

Les vertus du sirop d'érable sur la santé ne sont plus un secret. Des qualités nutritionnelles bien supérieures à celles des autres aliments sucrants, une source élevée de manganèse, de riboflavine, de minéraux et de Québécol et un apport important d'antioxydants en font le chouchou d'une alimentation saine et bio.

UNE ALTERNATIVE AU SUCRE TRADITIONNEL

Dans toutes vos recettes, remplacez le sucre par du sirop d'érable bio pour un résultat plus sain, plus naturel et plus... savoureux!

LES UTILISATIONS

Essayez-le comme ingrédient de recette en ragoût, tarte, marinade... comme accompagnement sur les pâtisseries, ou encore pour rehausser un yaourt, un café, un thé ou un lait chaud.

LA CONSERVATION

Scellé, peut être conservé dans un endroit frais durant trois ans.

SIROP D'ÉRABLE, CATÉGORIE CANADA A

INGRÉDIENT: SIROP D'ÉRABLE PUR
GOÛT: RICHE
COULEUR: SIROP D'ÉRABLE AMBRÉ

FORMAT ET CODE
375 ML (BB-11371)

Les Douceurs de l'Érable Brien inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 www.brien-produitsderable.com

DOUCEURS DE L'ÉRABLE
BRIEN
MAPLE SWEETS

Brien présente son beurre d'érable digne des éloges qu'on lui accorde à travers le monde.

Un délice à la fois moelleux et onctueux, une finesse à dévorer, mais surtout une texture et un goût à en charmer les plus fins connaisseurs. 112° Celsius pour créer du raffinement à délecter au couteau ou à la cuillère, à sa plus simple expression.

Gâtez-vous avec un produit crème-de-la-crème, bon à s'en lécher les doigts!

LIGNE 112° Celcius

BEURRE D'ÉRABLE

PUR, MOELLEUX ET ONCTUEUX

Description

Le beurre d'érable Brien est fait de sirop pur à 100%. Sa texture moelleuse et onctueuse fait saliver le palais des chefs.

Un choix sain

Des qualités nutritionnelles bien supérieures à celles des autres aliments sucrants et une source élevée de manganèse, de riboflavine et de minéraux en font le complice d'une plus saine alimentation.

Les utilisations

Au petit déjeuner, remplacez le miel et les confitures par le beurre d'érable sur des rôties, gaufres ou crêpes qui n'auront jamais été aussi raffinées en bouche. Ajoutez-le à vos pâtisseries préférées, ou prenez-le à la cuillère, fermez les yeux et... savourez!

La conservation

Scellé, peut être conservé au frais, durant deux ans.

INGRÉDIENT: SIROP D'ÉRABLE PUR

FORMAT ET CODE
45 G (BD-30045)

Les Douceurs de l'Érable Brien inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 www.brien-produitsderable.com

DOUCEURS DE L'ÉRABLE
BRIEN
MAPLE SWEETS

LIGNE 112° Celcius

BEURRE D'ÉRABLE
PUR, MOELLEUX ET ONCTUEUX

DESCRIPTION
Le beurre d'érable Brien est fait de sirop pur à 100 %. Sa texture moelleuse et onctueuse fait saliver le palais des chefs.

UN CHOIX SAIN
Des qualités nutritionnelles bien supérieures à celles des autres aliments sucrants et une source élevée de manganèse, de riboflavine et de minéraux en font le complice d'une plus saine alimentation.

LES UTILISATIONS
Au petit déjeuner, remplacez le miel et les confitures par le beurre d'érable sur des rôties, gaufres ou crêpes qui n'auront jamais été aussi raffinées en bouche. Ajoutez-le à vos pâtisseries préférées, ou prenez-le à la cuillère, fermez les yeux et... savourez!

LA CONSERVATION
Scellé, peut être conservé au frais, durant deux ans.

INGRÉDIENT: SIROP D'ÉRABLE PUR

FORMATS ET CODES
160 G (BD-30160)
330 G (BD-30330)

Les Douceurs de l'Érable Brien inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 www.brien-produitsderable.com

DOUCEURS DE L'ÉRABLE
BRIEN
MAPLE SWEETS

LIGNE 112° Celcius

BEURRE D'ÉRABLE BIO

100 % pur, moelleux et onctueux

DESCRIPTION

Le beurre d'érable bio Brien est fait de sirop biologique pur à 100 %. Sa texture moelleuse et onctueuse fait saliver le palais des chefs.

UN CHOIX BIO, UN CHOIX SAIN

Des qualités nutritionnelles bien supérieures à celles des autres aliments sucrants et une source élevée de manganèse, de riboflavine et de minéraux en font le complice d'une alimentation saine et bio.

LES UTILISATIONS

Au petit déjeuner, remplacez le miel et les confitures par le beurre d'érable bio sur des rôties, gaufres ou crêpes qui n'auront jamais été aussi raffinées en bouche. Ajoutez-le à vos pâtisseries préférées, ou prenez-le à la cuillère, fermez les yeux et... savourez!

LA CONSERVATION

Scellé, peut être conservé au frais durant deux ans.

INGRÉDIENT: SIROP D'ÉRABLE PUR BIOLOGIQUE

FORMAT ET CODE

250 G (BB-30330)

Les Douceurs de l'Érable Brien inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 www.brien-produitsderable.com

DOUCEURS DE L'ÉRABLE BRIEN MAPLE SWEETS

LIGNE · LINE

84° Brix

84° degrés Brix, la température nécessaire pour la confection des fondants d'érable, aussi beaux à regarder et offrir que bons à savourer.

Les confiseries d'érable étaient, jadis, le péché sucré de louis xiv. c'est en bouche que l'on comprend pourquoi l'on dit que ce dessert moelleux est digne de royauté!

Découvrez avec brien, un produità laisser fondre en bouche ou littéralement... à croquer!

LIGNE 84° Brix

FONDANTS D'ÉRABLE

À LA FOIS CROQUANTS ET MOELLEUX

Description

Les fondants à l'érable Brien sont faits de sirop pur à 100%. C'est l'intérieur moelleux et savoureux et l'extérieur croquant du sucre d'érable qui en fait le cadeau idéal à offrir ou à... s'offrir!

Un dessert délectable et sain

Sa qualité nutritionnelle donne envie aux sucreries traditionnelles. Une source élevée de manganèse, de riboflavine et de minéraux pour une gâterie plus santé et oh combien succulente!

Les utilisations

Dégustez-les seuls ou utilisez-les comme touche finale pour agrémenter desserts et crèmes glacées.

La conservation

Peuvent être conservés à température pièce, dans un endroit sec, durant un an. Entreposer à moins de 60 % d'humidité.

INGRÉDIENT: SIROP D'ÉRABLE PUR

FORMATS

5 X 7 G (35 G)
12 X 7 G (84 G)

CODES

35 G (B-55005)
84 G (B-55012)

Les Douceurs de l'Érable Brien inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 www.brien-produitsderable.com

BRIEN
MAPLE SWEETS

LIGNE 84° Brix

FONDANTS D'ÉRABLE BIO 12 BOUCHÉES

12 bouchées à la fois croquantes et moelleuses

DESCRIPTION

Les fondants à l'érable Brien sont faits de sirop biologique pur à 100 %. C'est l'intérieur moelleux et savoureux et l'extérieur croquant du sucre d'érable qui en fait le cadeau idéal à offrir ou à... s'offrir!

UN DESSERT DÉLECTABLE, SAIN ET BIO

Sa qualité nutritionnelle donne envie aux sucreries traditionnelles. Une source élevée de manganèse, de riboflavine et de minéraux pour une gâterie plus santé et oh combien succulente!

LES UTILISATIONS

Dégustez-les seuls ou utilisez-les comme touche finale pour agrémenter desserts et crèmes glacées.

LA CONSERVATION

Peuvent être conservés à température pièce, dans un endroit sec, durant un an.

INGRÉDIENT: SIROP D'ÉRABLE PUR BIOLOGIQUE

FORMAT
12 X 7 G (84 G)

CODE
BB-55012

Les Douceurs de l'Érable Brien inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 www.brien-produitsderable.com

DOUCEURS DE L'ÉRABLE
BRIEN
MAPLE SWEETS

LIGNE 84° Brix

BONBONS À L'ÉRABLE

LE PETIT CLASSIQUE QUI SUCRE LA DENT

description

Les bonbons à l'érable Brien n'ont de modeste que leur format lorsque les saveurs qui en découlent caressent majestueusement les papilles et les choient de cette riche saveur d'érable.

un dessert délectable et sain

Sa qualité nutritionnelle donne envie aux sucreries traditionnelles. Une source élevée de manganèse, de riboflavine et de minéraux pour une gâterie plus santé et oh combien succulente!

les utilisations

Savourez-les seuls ou utilisez-les comme touche finale pour agrémenter desserts et crèmes glacées.

la conservation

Peuvent être conservés à température pièce, dans un endroit sec, durant un an.

INGRÉDIENTS: SIROP D'ÉRABLE PUR, GLUCOSE, SUCRE.

FORMATS

190 G BAG MAPLE CANDIES
20 G MAPLE LOLLIPOP

CODES

BAG (B-56090)
LOLLIPOP (B-56020)

Les Douceurs de l'Érable Brien inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 www.brien-produitsderable.com

DOUCEURS DE L'ÉRABLE
BRIEN
MAPLE SWEETS

LIGNE · LINE
255°
Fahrenheit
Brien fait des jaloux avec son sucre d'érable qui n'a rien à envier aux sucres traditionnels.
255° fahrenheit sont requis pour produire ce petit secret bien gardé des cuisiniers. Ce fameux je-ne-sais-quoi qui réinvente les meilleures recettes. Craquant sous la dent, il fait la différence en cuisine, comme dans un café.
Un produit qui a de quoi faire succomber les becs sucrés!
BRIEN
MAPLE SUGAR
SUCRE D'ÉRABLE
350g
BRIEN

LIGNE 255° Fahrenheit

SUCRE D'ÉRABLE «SHAKER»

CRAQUANT SOUS LA DENT!

Description

Le sucre d'érable Brien est fait de sirop pur à 100% pour un effet sucré et raffiné à saupoudrer là où la dent se veut sucrée.

Un choix sain

Des qualités nutritionnelles bien supérieures à celles des autres aliments sucrants et une source élevée de manganèse, de riboflavine et de minéraux en font le complice d'une plus saine alimentation.

Une alternative au sucre traditionnel

Remplacez le sucre traditionnel dans votre café et sur vos desserts par du sucre d'érable, pour sentir les grains craquer sous la dent et fondre sur la langue.

Les utilisations

Diminuez l'acidité d'une sauce, saupoudrez et enjolivez vos desserts favoris, votre crème glacée et vos yaourts, donnez du croquant à une croustade aux pommes... les idées sont sans fin, laissez sucrer votre imagination!

La conservation

Peut être conservé durant deux ans, à température pièce, dans un endroit sec.

INGRÉDIENT: SIROP D'ÉRABLE PUR

FORMAT ET CODE
25 G (BD-40025)

Les Douceurs de l'Érable Brien inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 www.brien-produitsderable.com

DOUCEURS DE L'ÉRABLE BRIEN MAPLE SWEETS

LIGNE 255° Fahrenheit

SUCRE D'ÉRABLE

AUSSI FIN AU REGARD QU'AU GOÛTER

Description

Le sucre d'érable Brien est fait de sirop pur à 100% pour un effet sucré et raffiné à saupoudrer là où la dent se veut sucrée.

Un choix sain

Des qualités nutritionnelles bien supérieures à celles des autres aliments sucrants et une source élevée de manganèse, de riboflavine et de minéraux en font le complice d'une plus saine alimentation.

Une alternative au sucre traditionnel

Remplacez le sucre traditionnel dans votre café et sur vos desserts par du sucre d'érable.

Les utilisations

Diminuez l'acidité d'une sauce, saupoudrez et enjolivez vos desserts favoris, votre crème glacée et vos yaourts. Les idées sont sans fin, laissez sucrer votre imagination!

La conservation

Peut être conservé durant deux ans, à température pièce, dans un endroit sec.

INGRÉDIENT: SIROP D'ÉRABLE PUR

FORMAT ET CODE
350 G (BD-40350)

Les Douceurs de l'Érable Brien inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 www.brien-produitsderable.com

BRIEN MAPLE SWEETS

LIGNE 255° Fahrenheit

SUCRE D'ÉRABLE FIN

AUSSI FIN AU REGARD QU'AU GOÛTER

DESCRIPTION

Le sucre d'érable Brien est fait de sirop pur à 100 % pour un effet sucré et raffiné à saupoudrer là où la dent se veut sucrée.

UN CHOIX SAIN

Des qualités nutritionnelles bien supérieures à celles des autres aliments sucrants et une source élevée de manganèse, de riboflavine et de minéraux en font le complice d'une plus saine alimentation.

LES UTILISATIONS

Diminuez l'acidité d'une sauce, saupoudrez et enjolivez vos desserts favoris, votre crème glacée et vos yaourts, donnez du croquant à une croustade aux pommes... les idées sont sans fin, laissez sucrer votre imagination!

LA CONSERVATION

Peut être conservé durant deux ans, à température pièce, dans un endroit sec.

INGRÉDIENT: SIROP D'ÉRABLE PUR

FORMAT ET **CODE**
250 G (B-40251)

Les Douceurs de l'Érable Brien inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 www.brien-produitsderable.com

DOUCEURS DE L'ÉRABLE
BRIEN
MAPLE SWEETS

LIGNE 255° Fahrenheit

SUCRE D'ÉRABLE "SHAKER"

CRAQUANT SOUS LA DENT!

DESCRIPTION

Le sucre d'érable Brien est fait de sirop pur à 100 % pour un effet sucré et raffiné à saupoudrer là où la dent se veut sucrée.

UN CHOIX SAIN

Des qualités nutritionnelles bien supérieures à celles des autres aliments sucrants et une source élevée de manganèse, de riboflavine et de minéraux en font le complice d'une plus saine alimentation.

LES UTILISATIONS

Diminuez l'acidité d'une sauce, saupoudrez et enjolivez vos desserts favoris, votre crème glacée et vos yaourts, donnez du croquant à une croustade aux pommes... les idées sont sans fin, laissez sucrer votre imagination!

LA CONSERVATION

Peut être conservé durant deux ans, à température pièce, dans un endroit sec.

INGRÉDIENT: SIROP D'ÉRABLE PUR

FORMATS ET CODES
65 G (B-40065)
250 G (B-40251)

Les Douceurs de l'Érable Brien inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 www.brien-produitsderable.com

DOUCEURS DE L'ÉRABLE
BRIEN
MAPLE SWEETS

LIGNE 255° Fahrenheit

FLOCONS D'ÉRABLE BIO 100 % PUR

QUAND L'HIVER QUÉBÉCOIS NEIGE DE L'ÉRABLE

DESCRIPTION

Les flocons d'érable Brien sont faits de sirop d'érable biologique pur à 100 % pour un effet sucré et raffiné à saupoudrer là où la dent se veut sucrée.

UN CHOIX BIO, UN CHOIX SAIN

Des qualités nutritionnelles bien supérieures à celles des autres aliments sucrants et une source élevée de manganèse, de riboflavine et de minéraux en font le complice d'une alimentation saine et bio.

LES UTILISATIONS

Diminuez l'acidité d'une sauce, saupoudrez et enjolivez vos desserts favoris, votre crème glacée et vos yaourts, donnez du croquant à une croustade aux pommes... les idées sont sans fin, laissez sucrer votre imagination!

LA CONSERVATION

Peut être conservé durant trois ans, à température pièce, dans un endroit sec.

INGRÉDIENT: SIROP D'ÉRABLE PUR BIOLOGIQUE

FORMAT ET CODE
170 G (BB-40170)

Les Douceurs de l'Érable Brien inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 www.brien-produitsderable.com

DOUCEURS DE L'ÉRABLE
BRIEN
MAPLE SWEETS

LIGNE 40 Celcius

GELÉE À L'ÉRABLE

UNE TOUCHE DÉLECTABLE POUR REHAUSSER VOS REPAS

DESCRIPTION

La gelée à l'érable Brien, faite de sirop pur à 100 %, étonne par sa texture et son goût parfaitement équilibrés.

LES UTILISATIONS

Elle accompagne délicieusement pâtés et fromages. Badigeonnez-la sur un brie, dans un sandwich ou un burger ou utilisez-la pour glacer les fruits frais d'une tarte à la crème, mais surtout, gardez-la à portée de main!

LA CONSERVATION

Peut être conservée à température pièce durant deux ans. Une fois ouverte, doit être conservée au réfrigérateur.

INGRÉDIENTS: SIROP D'ÉRABLE PUR, EAU, AGAR AGAR

FORMAT ET **CODE**
115 ML (B-35115)

Les Douceurs de l'Érable Brien inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 www.brien-produitsderable.com

DOUCEURS DE L'ÉRABLE
BRIEN
MAPLE SWEETS

Pour commander:

Par téléphone: 450-539-1475

Par courriel: infoventes@brien-produitsderable.com

Les Douceurs de l'Érable Brien inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 www.brien-produitsderable.com

BRIEN
MAPLE SWEETS