



# CATALOGUE HRI



# SIROP D'ÉRABLE - CRUCHONS

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 Québécois 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 18 mois.

CATÉGORIE: Canada A

COULEUR: Doré, ambré ou

Foncé GOÛT: Délicat, Riche ou

Robuste FORMAT: 4 L - 1 l

INGRÉDIENT: Sirop d'érable



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](http://www.brien-produitsderable.com)



# FONDANTS D'ÉRABLE EN VRAC

## 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 pâtisserie 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.

Format: 270 pièces de 7 g  
Ingrédient: Sirop d'érable



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](http://www.brien-produitsderable.com)





# BONBONS À L'ÉRABLE EN VRAC

## 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 pâtisserie plus santé et oh combien succulente!

### Les utilisations

À faire savourer seuls ou à utiliser comme touche finale pour agrémenter desserts et crèmes glacées.

### La conservation

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

Format: 5 kg

Ingrédient: Sirop d'érable, glucose



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](http://www.brien-produitsderable.com)







# BEURRE D'ÉRABLE MOU

## PUR, MOELLEUX ET ONCTUEUX

### Description

La texture onctueuse que l'on connaît au beurre d'érable Briën et une note encore plus moelleuse pour faciliter son utilisation en pâtisserie. À utiliser en deux temps trois bouchées!

### 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

Élément divin sur croissants, gaufres et gâteaux, le beurre d'érable s'utilise en toute facilité pour parfaire vos meilleures recettes. Maniez-le comme un chef pour farcir des choux, des éclairs, des beignés ou pour décorer biscuits et pâtisseries.

### La conservation

Le produit scellé peut se conserver à la température pièce, durant deux ans. Réfrigérer une fois ouvert.

Format: 3.3 kg - 7 kg - 45  
Ingrédient: Sirop d'érable



Les Douceurs de l'Érable Briën inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.  
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 [www.brien-produitsderable.com](http://www.brien-produitsderable.com)





# POUDRE DE SUCRE D'ÉRABLE #28

## SAVEUR ET DÉLICATESSE

### Description

Le sucre d'érable Briën 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.

Format: 1 kg - 10 kg

Ingrédient: Sirop d'érable



Les Douceurs de l'Érable Briën inc., Sainte-Anne-de-la-Rochelle, Québec, Canada.  
Licence 3797 T 450-539-1475 Sans frais 1-800-595-9143 [www.brien-produitsderable.com](http://www.brien-produitsderable.com)



# SUCRE D'ÉRABLE #3, #4, #6, #14

## SAVEUR ET TEXTURE



### 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.

Format: 1 kg - 10 kg, sac#6  
=12kg Ingrédient: Sirop d'érable



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](http://www.brien-produitsderable.com)



# Pour commander:

Par téléphone: 450-539-1475

Par courriel: [infoventes@brien-produitsderable.com](mailto: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](http://www.brien-produitsderable.com)

