



Compotes

Fruit au Sirop

Confiture Bio



**BEYER**

*La passion du fruit depuis 1921*

Confiture Allégée

Confiture Extra

100% Pulpe de Fruits

La passion du fruit depuis 1921



**BEYER**

**Nous sommes spécialisés dans la transformation de fruits depuis 4 générations, nous vous invitons à découvrir notre cœur de métier au travers de nos différentes gammes de produits.**

*Since 1921, the passion for fruit has been passed down through four generations of the Beyer family.*

*We invite you to discover our core business through our entire high quality product range*



**BEYER**

### Création de BEYER

#### «l'Hirondelle Mulhousienne»

En 1921, Julie et Charles BEYER déposèrent la marque «l'Hirondelle Mulhousienne», une épicerie fine qui élabore ses confitures et ses fruits en bocaux.

*Création of BEYER*

«l'Hirondelle Mulhousienne»

In 1921, Julie and Charles BEYER registered the BEYER «l'Hirondelle Mulhousienne», a jam and preserved fruit producer and a grocery shop.

1921

### Quatrième génération

#### Delphine et Philippe BEYER

Depuis 1998, elle est dirigée par les représentants de la quatrième génération : Philippe et sa soeur Delphine BEYER.

*Fourth generation*

Delphine and Philippe BEYER

Since 1998, the business has been managed by brother and sister, Philippe and Delphine BEYER.

1998

### Exportation

Depuis 2016 nous nous employons avec sérieux et conviction à nouer de nouveaux partenariats à l'international.

*Opening to international markets*

Since 2016, we have been focusing on new partners on the international market.

2016

### Troisième génération

#### Jean-Pierre et Christiane BEYER

La 3ème génération recentre l'activité sur la fabrication de confitures, de gelées et de fruits en bocaux dans des chaudrons en cuivre ou en inox, procédé encore utilisé aujourd'hui.

*Third generation*

Jean-Pierre and Christiane BEYER

They decided to specialize in the manufacture of jams, jellies and preserved fruits by cooking in traditional copper and stainless steel vats, a process that is still in place today.

1966

### Elaboration de produits BIO

A l'écoute de ses consommateurs, BEYER lance une gamme de produits BIO, fabriquée avec son mode de cuisson traditionnelle et avec la même exigence dans la sélection de ses fruits.

*Development of organic product*

BEYER launched a range of organic products made with its traditional know-how and carefully selected fruit.

2009

### Lancement des confitures

#### Allégées Beyer

L'entreprise innove également en 2017 avec le lancement d'une gamme de confitures allégées.

*Creation of low-sugar jam*

In 2017 BEYER launched a new innovative range of low-sugar jam.

Lighter range of jam was launched. traditional know-how and carefully selected fruit.

2017



## Notre savoir-faire

### Our know-how

#### Cuisson traditionnelle

Depuis 4 générations, notre entreprise familiale élabore des confitures dans le respect d'un savoir-faire traditionnel avec toujours le même enthousiasme : proposer des produits de qualité. Pour ce faire, il ne s'agit pas uniquement de sélectionner méticuleusement les fruits avant de les transformer pour obtenir un produit de qualité, il faut ensuite travailler le fruit de façon à conserver toutes ces saveurs qu'il contient.

Notre mode de cuisson traditionnelle n'a pas évolué au fil du temps, la cuisson s'opère toujours lentement (environ 45 minutes) à l'air libre dans des chaudrons en cuivre ou en inox.

L'histoire de l'entreprise se raconte au travers de nos cuissons traditionnelles.

#### Traditional methods

Traditional cooking process

Four generations of the BEYER family have manufactured jams of highest quality, using well respected and well tested ancestral know-how. To guarantee the best results, fruit destined for BEYER products are subjected to a meticulous fruit selection process before undergoing careful preparatory procedures.

That's how BEYER conserves the maximum of a fruit flavour. The traditional preparation method involves cooking slowly the fruit, uncovered, in copper or stainless steel vats, for around 45 minutes.

BEYER prides itself in its use of traditional cooking.



**Certification Kosher**  
Kosher certification



**Certification IFS**  
IFS certification



**Certification BIO**  
Organic certification



**Entreprise du Patrimoine Vivant**

## Nos valeurs

### Our Values



#### L'innovation

Notre service R&D travaille à proposer de nouvelles recettes. Pour tous, consommateurs, professionnels et pâtisseries. Il y a toujours une recette qui vous conviendra.

#### Innovation

Our R&D team works continuously to produce new mouth-watering recipes for general consumers, professional chefs and bakers alike.



#### La nature

Mère Nature étant notre meilleur fournisseur, nous prenons grand soin à réduire au maximum notre impact sur l'environnement. Nous devons préserver notre planète.

#### The environment

Mother Nature provides us with everything we need. We take great care to minimise the environmental impacts of our business. We want to protect our planet for future generations.



#### L'humain

Beyer est une entreprise familiale, donc les liens que l'on tisse avec les hommes et les femmes, employées, fournisseurs, clients est primordial.

#### People

Beyer is a family business; it is of utmost importance to us that we maintain a healthy and respectful relationship with everyone involved in it : our work force, our suppliers and our clients.



#### Des fruits de qualité

Les fruits sont rigoureusement sélectionnés afin de pouvoir vous garantir une qualité optimale.

#### Quality fruit

All of our fruit undergoes rigorous selection procedures that guarantee quality par excellence.



#### La passion du goût

La cuisson en chaudron vous permet de retrouver le goût authentique de nos confitures et compotes.

#### Taste appreciation

Cooking in vats allows us to recreate, time and time again, the authentic taste of our jams and preservers

## Quelques Informations

### Some datas



**30 salariés**  
30 Employees



**900 tonnes de sucres transformés**  
900 Tons of processed sugar

**4 millions d'UVC par an**  
4 millions of sales units per year



**1500 tonnes de fruits transformés**  
1500 Tons of processed fruits



**4000 m2 de site de production**  
4000 m2 production plant





## Confitures & Gelée 5kg

### Confitures & Gelée

Avec 35g de fruits pour 100g, transformés dans le respect de notre savoir-faire familial, découvrez le vrai goût authentique de la confiture et de la gelée BEYER.



**9 Confitures Extra en seau et en boîte 5kg**  
**2 Gelées Extra en seau et en boîte 5kg**

- Confiture Extra - Abricots
- Confiture Extra - Cerises Noirs
- Confiture Extra - Eglantines sauvages
- Confiture Extra - Fraises
- Confiture Extra - Framboises
- Confiture Extra - Griottes
- Confiture Extra - Mirabelles
- Confiture Extra - Myrtilles sauvages
- Confiture Extra - Quetsches

- Gelée Extra - Framboises
- Gelée Extra - Groseilles

### Jams & Jelly

With 35g of fruit in every 100g, prepared using traditional process passed down through generations, discover the authentic taste in BEYER jams and jellies.



**9 Extra Jams in Can and in Box 5kg**  
**2 Extra Jelly in Can and in Box 5kg**

- Extra Jams - Apricots
- Extra Jams - Black cherries
- Extra Jams - Wild rose hips
- Extra Jams - Strawberries
- Extra Jams - Raspberries
- Extra Jams - Morellos
- Extra Jams - Mirabelle plums
- Extra Jams - Wild Blueberries
- Extra Jams - Damsons

- Extra Jelly - Raspberries
- Extra Jelly - Redcurrant



## Préparation de fruits 5kg

### Préparations

Avec 35g de fruits pour 100g, transformés dans le respect de notre savoir-faire familial, découvrez le vrai goût authentique de la confiture.

### Preparations

With 35g of fruit in every 100g, prepared using traditional process passed down through generations, discover the authentic taste in BEYER jams and jellies.

35g  
de fruits tamisés  
avec  
conservateurs

### 3 Préparations Extra en seau 5kg

Préparation - Abricots Tamisés

Préparation - Fraise Epépinées Tamisées

Préparation - Framboises Epépinées Tamisées



### 3 Preparations Extra in bucket 5kg

Preparation - Sieved Apricots

Preparation - Sieved deseeded Strawberries

Preparation - Sieved deseeded Raspberries



# Confiture 3kg

**Confitures**

Avec 55g de fruits pour 100g, transformés dans le respect de notre savoir-faire familial, découvrez le vrai goût authentique de la confiture.

**Jams**

With 55g of fruit in every 100g, prepared using traditional process passed down through generations, discover the authentic taste in BEYER jams and jellies.

55g  
de fruits  
Recette  
traditionnelle



**8 Confitures Extra en seau 3kg**

- Confiture Extra - Figs
- Confiture Extra - Abricots
- Confiture Extra - Cerises Noirs
- Confiture Extra - Eglantines Sauvages
- Confiture Extra - Fraise
- Confiture Extra - Framboises
- Confiture Extra - Mirabelles
- Confiture Extra - Myrtilles Sauvages

**8 Extra Jams in bucket 3kg**

- Extra Jam - Figs
- Extra Jam - Apricots
- Extra Jam - Black cherries
- Extra Jam - Wild rose hips
- Extra Jam - Strawberries
- Extra Jam - Raspberries
- Extra Jam - Mirabelle plums
- Extra Jam - Wild Blueberries



# Confiture Bio 3kg

**BIO**  
 Préparée avec 55g de fruits pour 100g.  
 Quand la tradition est au service de  
 l'agriculture biologique, vous pouvez  
 déguster alors l'excellence fruitière.

**Organic**  
 Manufactured with 55g of fruit in every 100g.  
 When the tradition is at the service of organic  
 farming, you can taste the excellent quality of  
 the fruit



**6 Confitures Extra BIO en seau 3kg**

- Confiture Extra - Figes **BIO**
- Confiture Extra - Abricots **BIO**
- Confiture Extra - Eglantines Sauvages **BIO**
- Confiture Extra - Fraises **BIO**
- Confiture Extra - Framboises **BIO**
- Confiture Extra - Myrtilles Sauvages **BIO**

**6 Organic Extra Jam in bucket 3kg**

- Extra Jam - Organic Figs
- Extra Jam - Organic Apricots
- Extra Jam - Organic Wild rose hips
- Extra Jam - Organic Strawberries
- Extra Jam - Organic Raspberries
- Extra Jam - Organic Wild Blueberries



# Compote Bio 3kg

**Compotes**

Riche de 85% de fruits pour 100g, redécouvrez l'authentique compote. Une explosion de saveurs grâce au fruits uniques composent ces recettes. Mirabelles, Fraises Bananes, Mangue... Préparez vous à voyager dans les vergers...



**3 Compotes BIO en seau 3kg**

- Compote - Pommes BIO
- Compote - Pommes Abricots BIO
- Compote - Pommes Fraises BIO

**Compote**

Prepared with 85% of fruit in every 100g, this is the authentic taste of compote. A burst of flavours thanks to unique fruit composing those recipes. Mirabelle plums, Strawberry and Banana, Mango... Get ready to travel through orchards.



**3 Organic Compote in bucket 3kg**

- Compote - Organic Apples
- Compote - Organic Apples Apricots
- Compote - Organic Apples Strawberries





# Vos Recettes

Notre équipe R et D est à votre écoute pour développer le produit spécifique à votre besoin. Pour glace, macarons yaourts ou toute autre préparations, nous pouvons composer la recette idéale.

Our R&D team is attentive to create a specific product for your use. For ice-creams, macarons, yogurts, or any other preparation, we will be able to compose the perfect recipe.

Un large choix de produits et de parfums  
 A wide range of products and flavours

Selection de fruits avec origine France possible  
 Selection of French Fruits available

Pourcentage de sucre et de fruits adaptable  
 Sugar and Fruits Rate customizable

Des formes et des volumes adaptables  
 A variety of shapes and sizes





**BEYER**



19 Rue de l'écluse - 68120 Pfastatt  
Tel : 03 89 52 22 33 - Fax : 03 89 53 08 32

[www.beyer.alsace](http://www.beyer.alsace)  
[contact@beyer-fr.com](mailto:contact@beyer-fr.com)  
[exportbeyer@orange.fr](mailto:exportbeyer@orange.fr)

