



BEYER

BEYER
Confiture Extra
Eglantines sauvages
NUTRI-SCORE
A C D E

C A T A L O G U E

2 0 2 6

UNE HISTOIRE DE FAMILLE, LE FRUIT DE 100 ANS DE PASSION !

Nous sommes spécialisés dans la transformation de fruits depuis 5 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 five generations of the Beyer family. We invite you to discover our core business through our entire high quality product range.



1921 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.

CREATION OF BEYER "HIRONDELLE MULHOUSIENNE"

In 1921, Julie and Charles BEYER registered the BEYER "Hirondelle Mulhousienne", a jam and preserved fruit producer and a grocery shop.

1966 LA 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 fruit by cooking in traditional copper and stainless steel vats, a process that is still in place today.

1998 QUATRIÈME GÉNÉRATION DELPHINE ET PHILIPPE BEYER

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

FOURTH GENERATION DELPHINE AND PHILIPPE BEYER

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

2016 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.

2021 LANCEMENT DES FRUITS À TARTINER AVEC 96 % DE FRUITS

BEYER innove en lançant la première gamme de produit Nutri-score A du rayon confiture en partenariat avec le Centre européen d'étude du diabète.

CREATION OF THE FRUIT SPREAD WITH 96% OF FRUITS

BEYER innovates through the launch of the first Nutri-score A range in the jam market in collaboration with the European study center of diabetes.

2024 ARRIVÉE DE LA 5ÈME GÉNÉRATION

Anthony, Nicolas et Sullivan, les 3 fils de Philippe reprenent naturellement la succession de leur père à la tête de l'entreprise avec en ligne de mire, la poursuite du développement de la marque à l'échelle nationale et internationale.

ARRIVAL OF THE 5TH GENERATION

Driven by passion and a shared vision, Anthony, Nicolas, and Sullivan – Philippe's three sons – are boldly taking the reins of the company, determined to accelerate the brand's growth and take it to new heights both in France and around the world.

NOTRE SAVOIR-FAIRE OUR KNOW-HOW

LA CUISSON TRADITIONNELLE

Depuis 5 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 en préserver toutes les saveurs. Notre mode de cuisson traditionnel 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

Five 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.

QUELQUES INFORMATIONS SOME DATA



Certification IFS
IFS certification



Certification Kosher
Kosher certification



Certification BIO
Organic certification



Certification HALAL
HALAL certification

30
SALARIÉS
EMPLOYEES

5 300 000
U.V.C. PAR AN
SALES UNITS PER YEAR

1500
TONNES DE FRUITS TRANSFORMÉS
TONS OF PROCESSED FRUITS

900
TONNES DE SUCRES TRANSFORMÉS
TONS OF PROCESSED SUGAR

4500 M²
SITE DE PRODUCTION
PRODUCTION PLANT

NOS VALEURS OUR VALUES



LA NATURE

Mère Nature étant notre meilleur fournisseur, nous prenons soin d'elle en réduisant 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'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.



L'HUMAIN

Beyer est une entreprise familiale, donc le lien que nous tissons avec les hommes et les femmes, les employés, 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 workforce, our suppliers and our clients.



DES FRUITS DE QUALITÉ

Les fruits sont rigoureusement sélectionnés afin de 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 open cauldron allows us to recreate, time and time again, the authentic taste of our jams and preserves.



NOUVEAU PRODUIT / NEW PRODUCT

LES FRUITS À TARTINER

FRUITS SPREADS



BEYER

REDÉCOUVREZ LE GOÛT DU FRUIT !

Notre gamme de fruits à tartiner est traditionnellement cuite en chaudron. Avec 96% de fruits, ces produits entrent parfaitement dans le cadre d'une alimentation saine et équilibrée. Les recettes ont été développées en partenariat avec le CEED à Strasbourg (Centre Européen d'Études du Diabète). Dotés d'un Nutriscore A, nos fruits à tartiner sont les seuls sur le marché des tartinables à ce score comparé à une confiture classique (Nutriscore C ou D).

Pour nos 100 ans, découvrez notre innovation pleine de tradition.

REDISCOVER THE TASTE OF FRUIT!

Our fruit spreads are traditionally cooked in a pot. With 96% fruit, these products fit perfectly into a healthy and balanced diet. The recipes were developed in partnership with the CEED in Strasbourg (European study center of diabetes). With a Nutriscore A, our fruit spreads are the only ones on the spreadable market to obtain this score compared to a classic jam (Nutriscore C or D).

For our 100th anniversary, discover our innovation full of tradition.

10 FRUITS À TARTINER

10 FRUIT SPREADS



ÉGLANTINES
ROSE HIPS
240G



QUETSCHES
QUETSCHES PLUM
245G



FIGUES
FIGS
245G



RHUBARBES
RHUBARBS
225G



ABRICOTS
APRICOTS
240G



FRAISES
STRAWBERRIES
235G



FRAMBOISES
RASPBERRIES
235G



MIRABELLES
MIRABELLE
PLUMS
245G



ORANGES
ORANGES
240G



MYRTILLES
BLUEBERRIES
240G



CEED
CENTRE EUROPÉEN
D'ÉTUDE DU DIABÈTE

NON
GMO
Project
VERIFIED
nongmoproject.org

CONFITURES EXTRA

FRUIT PRESERVES

BEYER

CONFITURES & GELÉES

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

PRESERVES & JELLIES

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

26 CONFITURES EXTRA

26 FRUIT PRESERVES



**NOËL
CHRISTMAS
370G**



**CHÂTAIGNES
CHESTNUTS
370G**



**CLÉMENTINES
CLEMENTINES
370G**



**PÊCHES DE VIGNE
VINE PEACHES
370G**



**FIGUES
FIGS
370G**



**RHUBARBES
RHUBARBS
370G**



**KIWIS
KIWI
370G**



**FRAISES
STRAWBERRIES
370G - 800G**



**FRAMBOISES
RASPBERRIES
370G - 800G**



**CERISES NOIRES
BLACK CHERRIES
370G**



**GRIOTTES
MORELLO
CHERRIES
370G**



**MIRABELLES
MIRABELLE PLUMS
370G**



**MÛRES
ÉPÉPINÉES
SEEDLESS
BLACKBERRIES
370G**



**COINGS
MORCEAUX
QUINCES PIECES
370G**



**MÛRES SAUVAGES
WILD BLACKBERRIES
370G**



**ABRICOTS
APRICOTS
370G - 800G**



**EGLANTINES
SAUVAGES
WILD ROSE HIPS
370G - 800G**



**QUETSCHES
QUETSCHES PLUMS
370G - 740G**



**FRAMBOISES
ÉPÉPINÉES
SEEDLESS
RASPBERRIES
370G**



**FRAISES /
RHUBARBES
STRAWBERRIES /
RHUBARBS
370G**



**ORANGES
AMÈRES
BITTER ORANGES
370G**



**AIRELLES
SAUVAGES
WILD
LINGONBERRIES
370G**



**4 FRUITS
DES BOIS
4 FOREST FRUITS
370G**



**FRAISES -
FRAISES DES BOIS
WILD STRAWBERRIES
370G**



**MYRTILLES
BLUEBERRIES
370G - 800G**



**4 FRUITS ROUGES
4 RED FRUITS
370G - 800G**

4 GELÉES EXTRA

4 EXTRA JELLIES



**FRAMBOISES
RASPBERRIES
370G**



**COINGS
QUINCES
370G**



**CASSIS
BLACKCURRANT
370G**



**GROSEILLES
CURRANTS
370G**



LES CONFITURES ALLÉGÉES

LOW SUGAR PRESERVES

BEYER

ALLÉGÉES

La légèreté oui, mais avec le fruité. Avec 61% de fruits, ces confitures sont bien allégées en sucre (30% de moins qu'une confiture traditionnelle) mais riches en goût. Découvrez l'originalité des parfums tels que : Kiwis-Rhubarbes, Mandarines-Oranges Douces et bien d'autres... de tradition.

LOW-SUGAR PRESERVES

Low-sugar yes, but with fruity taste. Cooked with 61% of fruit, and bursting into flavour, the jam contain 30% less sugar than normal jam. There are lots of original varieties to try, including Kiwi-Rhubarb, Mandarin - sweet Orange and many others.

8 CONFITURES ALLÉGÉES

8 LOW SUGAR PRESERVES



KIWIS RHUBARBES
KIWI
RHUBARBS
340G



FRAMBOISES CRANBERRIES
RASPBERRIES
CRANBERRIES
340G



FRAISES BANANES
STRAWBERRIES
BANANA
340G



MANDARINES ORANGES
MANDARIN
ORANGE
340G



EGLANTINES VANILLE
ROSE HIPS
VANILLA
340G



MIRABELLES QUETSCHES
MIRABELLE PLUMS
QUETSCH PLUMS
340G



GRIOTTES CERISES NOIRES
MORELLO CHERRIES
BLACK CHERRIES
340G



MÛRES MYRILLES
BLACKBERRIES
BLUEBERRIES
340G



LES IDÉES FRUITS

PRESERVED FRUIT

BEYER

FRUITS AU SIROP

Tous nos produits au sirop sont mis en bocaux manuellement afin de préserver au mieux ces trésors de la nature. Cueillis à maturité pour leurs saveurs, les fruits sont un régal pour les papilles.

PRESERVED FRUITS

These beauties are harvested when at their ripest before being preciously filled by hand into their jars to keep them at their best.

11 IDÉES FRUITS

11 PRESERVED FRUIT



MIRABELLES
MIRABELLE PLUMS
32CL / 66CL / 1L



CERISES NOIRES
BLACK CHERRIES
32CL / 66CL / 1L



GRIOTTES
MORELLO CHERRIES
32CL / 66CL / 1L



AIRELLES SAUVAGES
WILD LINGONBERRIES
32CL



MYRTILLES
BLUEBERRIES
32CL



BIGARREAUX
BIGARREAU CHERRIES
32CL / 66CL



QUETSCHES
QUETSCHÉ PLUMS
66CL



COCKTAIL DE FRUITS
FRUITS COCKTAIL
72CL



PÊCHES
PEACHES
72CL



ABRICOTS
APRICOTS
72CL



POIRES
PEERS
72CL



LE 100%

100% PULP

100% PULPES

Avec la qualité des fruits signée BEYER, ces 100% sont les ingrédients numéro 1 des cuisiniers. Élaborez votre confiture ou toute autre recette avec ce que la nature peut vous offrir de mieux...

100% PULP

BEYER 100% pulp is the chefs' favourite product, confident that the BEYER brand delivers excellent quality. Make your own homemade jam or any other recipes with the best nature has to offer...

9 PULPES DE FRUITS

9 FRUIT PULPS



EGLANTINES SAUVAGES
WILD ROSE HIPS
1KG / 4KG



MYRTILLES
BLUEBERRIES
1KG



FRAMBOISES
RASPBERRIES
1KG



CERISES NOIRES
BLACK CHERRIES
1KG



MIRABELLES
MIRABELLE PLUMS
1KG



FRAISES
STRAWBERRIES
1KG



RHUBARBES
RHUBARBS
1KG



QUETSCHES
QUETSCH PLUMS
1KG



ABRICOTS
APRICOTS
1KG

BEYER



CONFITURES BIO

ORGANIC PRESERVES



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.

12 CONFITURES BIO

12 ORGANIC PRESERVES



ÉGLANTINES SAUVAGES BIO
ORGANIC WILD ROSE HIPS
370G



ABRICOTS BIO
ORGANIC APRICOTS
370G



MIRABELLES BIO
ORGANIC MIRABELLE PLUMS
370G



FRAISES BIO
ORGANIC STRAWBERRIES
370G



QUETSCHES BIO
ORGANIC QUETSCHÉ PLUMS
370G



MYRTILLES BIO
ORGANIC BLUEBERRIES
370G



RHUBARBES BIO
ORGANIC RHUBARB
370G



ORANGES AMÈRES BIO
ORGANIC BITTER ORANGES
370G



FRAMBOISES BIO
ORGANIC RASPBERRIES
370G



FIGUES BIO
ORGANIC FIGS
370G



CERISES NOIRES BIO
ORGANIC BLACK CHERRIES
370G



GRIOTTES BIO
ORGANIC MORELLO CHERRIES
370G



VOTRE MARQUE, NOTRE SAVOIR-FAIRE YOUR BRAND, OUR EXPERTISE

Depuis plus de 100 ans, BEYER met son expertise fruitière au service des marques du monde entier. En tant que partenaire fiable et innovant, nous vous accompagnons dans la création de vos produits à marque distributeur, en conjuguant qualité, flexibilité et authenticité.

For over 100 years, BEYER has brought its fruit expertise to brands around the world. As a reliable and innovative partner, we support you in developing your private label products, combining quality, flexibility, and authenticity.

UNE OFFRE PERSONNALISABLE À 360°

UN LARGE CHOIX DE RECETTES

Confitures, compotes, fruits au sirop, purées ou produits allégés : choisissez parmi une vaste palette de saveurs, de textures et de pourcentages de fruits.

DES FORMATS VARIÉS

Bocaux, pots, barquettes... nous adaptons les formes et volumes à vos besoins spécifiques.

UN HABILLAGE À VOTRE IMAGE

De la capsule à l'étiquette, chaque détail est personnalisable pour refléter parfaitement votre identité de marque.

A FULLY CUSTOMIZABLE OFFER

A WIDE CHOICE OF RECIPES

Jams, compotes, fruit in syrup, purées, low-sugar recipes: choose from a wide range of flavors, textures and fruit content levels.

VARIOUS FORMATS

Jars, pots, tubs... We adapt shapes and volumes to fit your needs.

PACKAGING THAT REFLECTS YOUR IMAGE

From lid to label, every element is customizable to reflect your brand identity.

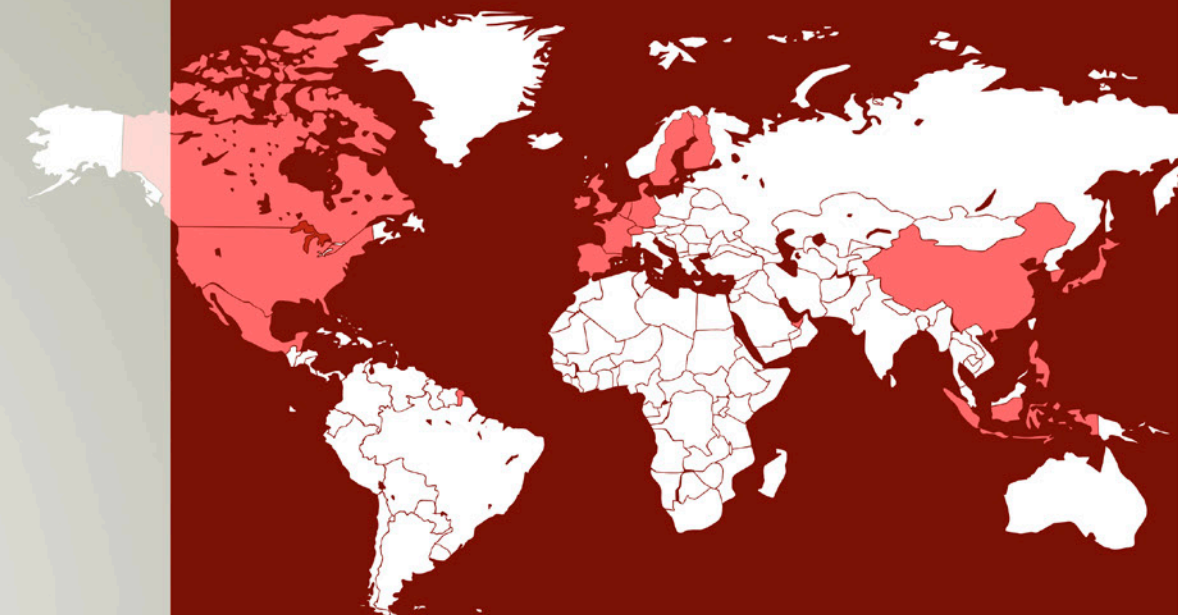


UN ENGAGEMENT QUALITÉ CERTIFIÉ

Nos produits sont élaborés dans notre site de production en Alsace selon des méthodes traditionnelles et rigoureuses. Certification IFS, BIO, Kosher et Halal : la qualité et la conformité sont garanties à chaque étape.

CERTIFIED QUALITY COMMITMENT

Our products are crafted in our Alsace production site using time-honored and precise methods. IFS, Organic, Kosher and Halal certified: quality and compliance are ensured at every step.



UNE PRÉSENCE MONDIALE

Grâce à notre expérience à l'export, notre logistique maîtrisée et nos partenaires internationaux, retrouvez aujourd'hui nos produits dans une vingtaine de pays à travers le monde.

A GLOBAL PRESENCE

Thanks to our export experience, streamlined logistics, and international partners, our products are now available in over twenty countries worldwide.

USA / MEXIQUE / BELGIQUE
PAYS-BAS / ALLEMAGNE / ESPAGNE
ROYAUME-UNI / IRLANDE / CANADA
SUISSE / EMIRATS ARABES UNIS
JAPON / CHINE / CORÉE DU SUD
HONG-KONG-MACAO / INDONESIE
PHILIPPINES / DOM-TOM / SUÈDE

BEYER



19 rue de l'Ecluse - 68120 Pfastatt

contact@beyer-fr.com exportbeyer@orange.fr **03 89 52 22 33**

beyer.alsace