

CATALOGUE

Consommables & matériels

Soubrier Besse

Matériel de transformation laitière





SOMMAIRE

L'ENTREPRISE P.04

1. FOURNITURES ET CONSOMMABLES P.07

2. MATÉRIELS SAINT-NECTAIRE P.27

3. MATÉRIELS CANTAL / SALERS P.31

4. MATÉRIELS PÂTE PERSILLÉE P.37

5. MATÉRIELS CHÈVRE / BREBIS P.41

6. MATÉRIELS YAOURTS P.45

7. MATÉRIELS BEURRE / CRÈME P.49

8. MATÉRIELS D'AFFINAGE P.53

9. MATÉRIELS LAVERIE P.57

10. AUTRES MATÉRIELS P.61

11. MATÉRIELS RECONDITIONNÉS / SAV P.64



Soubrier Besse



UNE ENTREPRISE FAMILIALE

« L'entreprise a été **créée en 1865** par mon arrière-grand-père pour accompagner les acteurs en transformation fromagère fermière à s'installer.

Celle-ci a évolué avec toujours le même objectif, la même implication et le même constructeur (ALFA-LAVAL).

Beaucoup d'étapes ont marqué notre histoire avec des événements importants comme :

- **Le fort développement des équipements en industrie agro-alimentaire.**
- **L'arrivée de la robotisation en traite.**
- **Le développement du matériel dédié à la transformation fromagère.**
- **Le déménagement et le regroupement de nos activités sur un site industriel en 2014, situé à ST-FLOUR en bordure d'autoroute.**
- **La création d'un atelier de chaudronnerie dédié à la transformation fromagère.**
- **La continuité dans la transmission avec l'arrivée de la 5^e génération.**

C'est aujourd'hui avec fierté que nous réalisons ce catalogue dans lequel, vous retrouverez les produits et/ou matériels que nous sommes en mesure de vous proposer. »

Jean-Jacques Besse - Gérant



NOS ACTIVITÉS

Nous accompagnons nos clients dans la réalisation de process spécifiques dans le domaine industriel de l'agro-alimentaire et le domaine agricole pour les matériels de traite, d'élevage et transformation laitière/fromagère.



Nous intervenons dans ces 4 activités :

PROCESS AGRO-ALIMENTAIRE



MATÉRIEL DE TRAITE ET D'ÉLEVAGE



MATÉRIEL DE TRANSFORMATION LAITIÈRE ET FROMAGÈRE



CHAUDRONNERIE INOX



VOUS AVEZ UN PROJET A PARTAGER ?

N'hésitez pas à nous contacter et nous en faire part !

Nos équipes sont à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions et vous accompagner dans votre réflexion et la mise en oeuvre de vos idées.

04 71 20 30 35

FROMAGERIE@SOUBRIER-BESSE.FR

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi : 08:00-12:00, 13:30-17:30

Vendredi : 08:00-12:00, 13:30-16:30

NOUS SITUER

Voici la carte localisant Soubrier-Besse, avec les grands axes routiers ainsi que des repères géographiques.



Soubrier Besse

Matériel de transformation laitière

"Nous croyons en une relation solide avec nos clients. Nous nous engageons à les accompagner avec dévouement et à répondre à leurs besoins personnalisés, car leur satisfaction est notre priorité absolue."



FOURNITURES ET CONSOMMABLES

POUR ATELIERS DE TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRES

Dans sa phase d'accompagnement et de suivi de ses clients, la société **SOUBRIER BESSE** commercialise toutes fournitures agro-alimentaires nécessaires pendant la fabrication de fromages comme par exemple :

- PRÉSURES ET FERMENTS
- PRODUITS DÉTERGENTS
- BROSSERIE
- CONTENANTS PLASTIQUES (SEAUX, BASSINES, ETC.)
- EQUIPEMENTS DU PERSONNEL (GANTS, TABLIERS, CHARLOTTES, BOTTES, ETC.)
- TOILES À FROMAGE
- PETIT MATÉRIEL DE FROMAGERIE
- ...



1

Soubrier Besse
Matériel de transformation laitière

FOURNITURES ET
CONSOMMABLES

MATÉRIELS
SAINT-NECTAIRE

MATÉRIELS
CANTAL / SALERS

MATÉRIELS
PÂTE PERSILLÉE

MATÉRIELS
CHÈVRE / BREBIS

MATÉRIELS
YAOURTS

MATÉRIELS
BEURRE / CRÈME

MATÉRIELS
D'AFFINAGE

MATÉRIELS
LAVERIE

AUTRES MATÉRIELS



Nous vous **accompagnons** et assurons un **suivi personnalisé** tout au long de votre processus. Notre catalogue comprend une variété de produits tels que des toiles à fromage, de la broserie, du petit matériel de fromagerie, de la présure et des ferments, des produits détergents, des contenants plastiques tels que des seaux et des bassines, ainsi que des équipements du personnel tels que des gants, des tabliers, des charlottes et des bottes.

Découvrez les fournitures agro-alimentaires essentielles pour la fabrication de fromages proposées par la société **SOUBRIER BESSE.**

PRESURES

 **D'AUTRES RÉFÉRENCES DISPONIBLES SUR DEMANDE.**

PRÉSURES 300mg et 530mg

GRANDAY / BERTHELOT

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

Sans colorant, ni arôme

Ingrédients : eau, sel, conservateurs (benzoate de sodium-sorbate de potassium : <12g/l) Principe actif : enzymes coagulantes naturelles.

Concentration mini en chymosine : 300mg et 500mg.

1L 5L 10L 25L



PRÉSURE DU BON FERMIER

BERTHELOT



Production française.

Fabrication sans utilisation d'OGM et/ou de produit issu d'OGM. Chymosine 50mg/L.

1L

PRÉSURE CHEVRETTE 180mg

BERTHELOT



Production française.

Concentration minimum en chymosine : 180 mg/L.

1L 10L 25L

PRÉSURE 520mg

CAGLIFICIO CLERICI



Force de coagulation 155 IMCU/ml.

Chymosine active : 520mg/L.

Produit sans OGM.

10L 20L

CHLORURE DE CALCIUM

Laboratoires ABIA



Solution à 500g/L CaCl₂.

28L

FOURNITURES ET CONSOMMABLES

POUR ATELIERS DE TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRES



FOURNITURES ET CONSOMMABLES

MATÉRIELS SAINT-NECTAIRE

MATÉRIELS CANTAL / SALERS

MATÉRIELS PÂTE PERSILLÉE

MATÉRIELS CHÈVRE / BREBIS

MATÉRIELS YAOURTS

MATÉRIELS BEURRE / CRÈME

MATÉRIELS D'AFFINAGE

MATÉRIELS LAVERIE

AUTRES MATÉRIELS

FERMENTS

FERMENTS MÉSOPHILES DEM 3 / DEM 5 / DEM 7 GAMME CSL



Ferments lactiques mésophiles lyophilisés hétérofermentaires.

Composition : Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris, Lactococcus diacetylactis, Leuconostoc mesenteroides cremoris.

Utilisation : pâtes pressées, pâtes molles, fromages frais et caillés lactiques.

2 doses

FERMENTS MÉSOPHILES BTM 3 / BTM 5 GAMME CSL



Ferments lactiques mésophiles lyophilisés hétérofermentaires.

Composition : Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris, Lactococcus diacetylactis, Leuconostoc mesenteroides cremoris.

Utilisation : pâtes pressées, pâtes molles, fromages frais et caillés lactiques.

2 doses

D'AUTRES RÉFÉRENCES DISPONIBLES SUR DEMANDE.

FERMENTS THERMOPHILES JOINTEC B12 / JOINTEC B13 GAMME CSL



Ferments lactiques thermophiles lyophilisés.

Utilisation : yaourts traditionnels, pâtes persillées, pâtes molles, pâtes pressées, pâtes filées.

2 doses

FERMENTS THERMOPHILES JOINTEC 12 / JOINTEC 13 GAMME CSL



Ferments lactiques thermophiles lyophilisés hétérofermentaires.

Utilisation : yaourts traditionnels, pâtes persillées, pâtes molles, pâtes pressées, pâtes filées.

2 doses

FERMENTS THERMOPHILES Y450B / Y456B GAMME SACCO



Constitué de souches spécialement sélectionnées de Lactobacillus delbrueckii peu acidifiant et de Streptococcus thermophilus rapides qui produisent des EPS favorisant la viscosité pour assurer la production uniforme et contrôlée de yaourts fermes et brassés très doux avec une viscosité importante.

Utilisation : Yaourts, Laits fermentés.

10 doses

FERMENTS DIVERS JOINTEC X3 / CNBAL / DWY11 GAMME CSL / SACCO



Ferments divers, disponibles sur demande.

10 doses



DÉTERGENTS ACIDES

DEPTACID ARS *KERSIA*



Détergent acide auto-moussant détartrant. Nettoyage en application mousse des surfaces, tables, cuves...

26kg

DEPTACID NY *KERSIA*



Détergent acide sans phosphore. Nettoyage des toiles à fromage.

28kg

 D'AUTRES RÉFÉRENCES
DISPONIBLES SUR DEMANDE.

DEPTACID HP *KERSIA*



Détergent acide désincrustant. Nettoyage en application sur les cuves, tables, tunnels, moules à fromage... Utilisable dans les lave-batteries.

28kg

DAPTACID ONE *KERSIA*



Détergent acide anti-tartre.

Nettoyage en application sur les cuves, tables, circuits...

DESINFECTANTS

DEPTIL APM *KERSIA*



Désinfectant acide peracétique moussant. Désinfection en application mousse sur les surfaces, sols, murs, cuves...

23kg

DEPTIL PA5 *KERSIA*



Désinfectant acide peracétique + peroxyde d'hydrogène. Désinfection en trempage, en pulvérisation sur les surfaces, en circuit.

24kg

DESINFECTANTS

JAVEL *KERSIA*



Bidon javel.

20L

DEPTIL HDS *KERSIA*



Désinfectant autoséchant. À base d'alcool en application par pulvérisation sur les surfaces et par trempage pour le matériel.

8kg





DÉTERGENTS ALCALINS

DEPTAL MCL *KERSIA*



Détergent - Désinfectant - Alcalin chloré moussant.

Nettoyage en application mousse des surfaces, sols, murs, tables, cuves...

26kg

DEPTAL B *KERSIA*



Détergent désinfectant chloré.

Nettoyage du matériel de buanderie.

27kg

DEPTAL MP *KERSIA*



Détergent alcalin fortement complexant pour les circuits.

Nettoie les résidus organiques et minéraux. Utilisable dans les lave-batteries.

28kg

DEPTAL MDS *KERSIA*



Détergent - Désinfectant - Bactéricide - Alcalin non chloré moussant.

Nettoyage en application mousse des surfaces, sols, murs, tables, cuves...

23kg

DEPTAL MPM *KERSIA*



Détergent alcalin fortement complexant moussant.

Nettoyage en application mousse des surfaces, sols, murs, tables, cuves...

27kg

DEPTAL SMP *KERSIA*



Détergent désinfectant alcalin fortement complexant.

Produit conseillé pour le nettoyage des caïes et divers contenants.

27kg

HYPROTANK ED *KERSIA*



Détergent désinfectant alcalin chloré

Nettoyage en application en surfaces et en circuits.

26kg





DÉTERGENTS NEUTRES

DEPTA HW KERSIA



Savon neutre moussant dégraissant.

22kg

DEPTA TS KERSIA



Savon neutre manuel.

Dégraissant de surface.

21kg

FOAM ND-QF KERSIA



Détergent désinfectant neutre moussant.

Nettoyage en application mousse des surfaces, sols, murs, tables, cuves...

23kg

D'AUTRES RÉFÉRENCES DISPONIBLES SUR DEMANDE.

SOLUTIONS MAINS

DUO TOUCH KERSIA



Savon désinfectant pour les mains.

Flacon airless ou bidon.

1L BIDON 10kg

DISINFECTANT GEL KERSIA



Gel hydroalcolique.

Flacon airless ou bidon.

1L BIDON 8.5kg

DEPTA BT KERSIA



Poudre concentrée désinfectante.

Libérant de l'oxygène actif adapté au nettoyage et à la désinfection des toiles.

26L

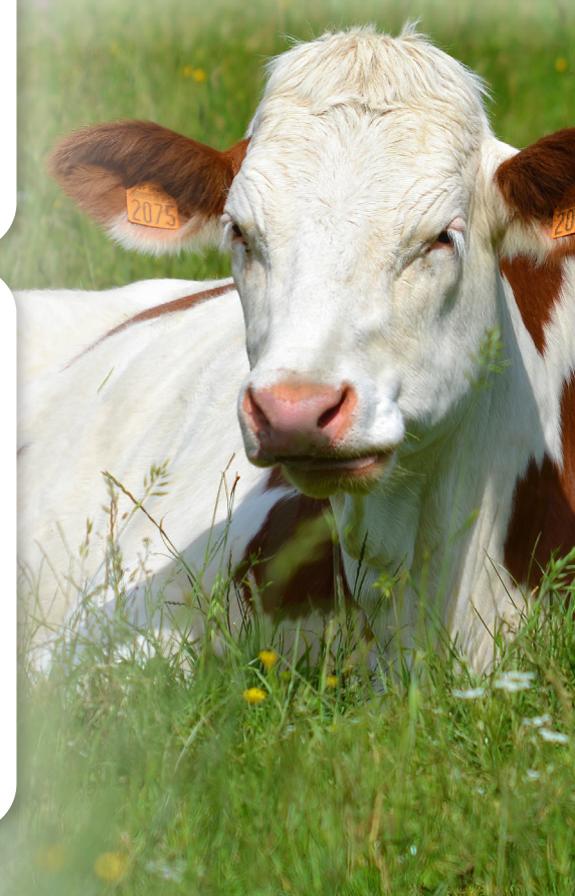
EXCLUSIVE WIPES KERSIA



Lingettes désinfection.

Imprégnées de solution à base d'alcool pour la désinfection de surfaces.

200 LINGETTES



FOURNITURES ET CONSOMMABLES

POUR ATELIERS DE TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRES



CONSOMMABLES D'HYGIENE

ROULEAUX ESSUYAGE ECO 1000 F



Bobines Industrielles en Dévidage Central.
1000 feuilles - 350m.

2x2
ROULEAUX

ROULEAUX ESSUYAGE ECO 450 F



Bobines en Dévidage Central.
450 feuilles - 135m.

6
ROULEAUX

ROULEAUX ESSUYAGE ECO 200 F



Bobines en Dévidage Central.
200 feuilles - 20m.

12
ROULEAUX

D'AUTRES RÉFÉRENCES DISPONIBLES SUR DEMANDE.

DÉVIDOIRS PAPIER JVD



Dévidoir essuis mains mural.
Format 450 feuilles.

DISTRIBUTEUR DE SAVON JVD



Distributeur de savon mural 700 ml.
Réservoir amovible Indicateur de niveau et fermeture à clé.

700ml

ROULEAU ABRASIF SCOTCH BRITE 3M



Rouleau de nettoyage et de récurage multi-usage en fibres synthétiques vert.
Largeur 158mm - Epaisseur 8,5mm.
Poids 600 grs/m².

ROULEAU
5m

PISTOLET DE LAVAGE SEKO



Pistolet anti choc pour centrale de lavage et de désinfection.

à l'unité

TUYEAU DE LAVAGE SEKO



Tuyau de lavage.
Raccords rapide et F20/27 sertis.
70°C - 20 bars.

10M 15M 20M

ÉPONGES INOX



Eponges spirale inox 60 grs.

x10



BROSSERIE

**D'AUTRES RÉFÉRENCES
DISPONIBLES SUR DEMANDE.**

RACLETTES SOL VIKAN



Raclette sol avec mousse remplaçable.

400 mm **500 mm** **700 mm**

COLORIS DISPONIBLES



RACLETTES MONOLAME VIKAN



Raclette monolame en caoutchouc souple.

500 mm **700 mm**

COLORIS DISPONIBLES



LAVE PONT VIKAN



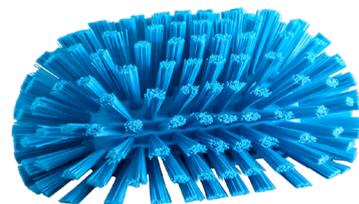
Lave-pont à passage d'eau, adapté à tous les sols sans jointures profondes. Poil dur.

305 mm

COLORIS DISPONIBLES



BROSSE À CUVES VIKAN



Conçue spécialement pour le nettoyage des cuves, des récipients...

205 mm

COLORIS DISPONIBLES



BROSSE PAPILLON VIKAN



Brosse papillon à main. Poil dur.

240 mm

COLORIS DISPONIBLES



ÉCOUVILLON VIKAN



20mm

40mm

50mm

Conçue spécialement pour le nettoyage des cuves, des récipients...

COLORIS DISPONIBLES





BROSSERIE

D'AUTRES RÉFÉRENCES
DISPONIBLES SUR DEMANDE.

BROSSE A MAIN VIKAN



Brosse à main, manche court
et à poil dur.

415
mm

COLORIS DISPONIBLES

RACLETTE DE TABLE VIKAN



Raclette monolame
souple avec mini Manche.

245
mm

COLORIS DISPONIBLES

BALAI BROSSÉ VIKAN



Brosse à passage d'eau. Souple/fleuré et tête biseautée.
Conseillé pour l'entretien des panneaux et plafonds.

280
mm

SUPPORT MURAL VIKAN



Support mural inox pour brosseries, balais, tabliers...

460
mm

MANCHE VIKAN

Manche pour balais et raclettes
Ø31 mm, 1510 mm



Manche télescopique,
de 1575 à 2780 mm, Ø32 mm.

COLORIS DISPONIBLES

PELLE À MAIN, VIKAN



Pelle à main ergonomique et
détectable par les détecteurs de
métaux.

2L

COLORIS DISPONIBLES



CONTENANTS

 D'AUTRES RÉFÉRENCES
DISPONIBLES SUR DEMANDE.

SEAU BLANC AVEC BEC VERSEUR *GILAC*

Seau alimentaire blanc avec anse inox pour une utilisation en industrie agro alimentaire et cuisine professionnelle.



12L

SEAU ROND

Le seau rond alimentaire avec anse inox.



10L 14L

BASSINE *GILAC*



Couvercle disponible selon la taille.

50L 75L 120L

BAC RECTANGULAIRE *GILAC*



Bac renforcé emboîtable.

10L 19L 30L 45L 55L

BASSINE *GILAC*



Cuvette apte au contact alimentaire.
Très bonne résistance mécanique et chimique.

9L 14L

FÛTS AVEC GENOUILLÈRE MÉTAL *GILAC*



30L 50L 100L

Fûts Gilac avec genouillère métal.
Couvercle scellable.



ÉQUIPEMENTS

D'AUTRES RÉFÉRENCES DISPONIBLES SUR DEMANDE.

CHARLOTTE & CASQUETTE TISSUS AVEC FILET



Charlotte jetable.

x100



Casquette tissus avec filet.

GANTS ANSELL



Gants de nettoyage long.

GANTS JETABLES NITRILES EUROTECHNIQUE



Gants jetables.

KIT VISITEUR JETABLE KOLMI HOPEN



Kit visiteur (1 blouse, 1 charlotte, 1 masque, 1 paire de surchaussures).



TABLIER STANDARD OU EN CROIX



Attache standard.



Attache en croix.

SURCHAUSSURE JETABLE TIDY PRO



Surchaussure jetable.

x5

BOTTES DUNLOP & BAUDOU



36 > 47

Bottes Dunlop Purefort coquées.

AUTRES TAILLES SUR COMMANDE



38 > 45

Bottes Baudou coquées.

SABOTS & MOCASSINS



Sabots coqués.

38 > 45



Mocassins coqués.

38 > 45

AUTRES TAILLES SUR COMMANDE



TOILES

D'AUTRES RÉFÉRENCES DISPONIBLES SUR DEMANDE.

TOILES À ST NECTAIRE

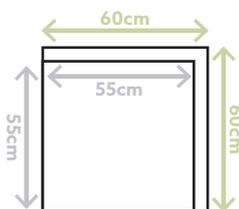


Les toiles pour l'élaboration du Saint-Nectaire. Plusieurs tailles sont disponibles.



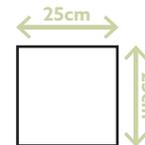
Toiles à St-Nectaire rectangulaires :

- 20x75 : Ramie retors C/8
- 25x80 : Coton C/9



Toiles à St-Nectaire carrées (calicots):

- 55x55 : Coton
- 60x60 : Coton



Toiles à petits St-Nectaire :

- 25x25 : Coton

TOILES À CANTAL /SALERS

Pour l'élaboration du Cantal ou du Salers. Plusieurs tailles ou matières sont disponibles.



Toiles à Cantal /Salers :

- 150x90-0 : Lin B C/9
- 150x90-RAI : LMO retors blanche C/6

Toiles à Cantalet :

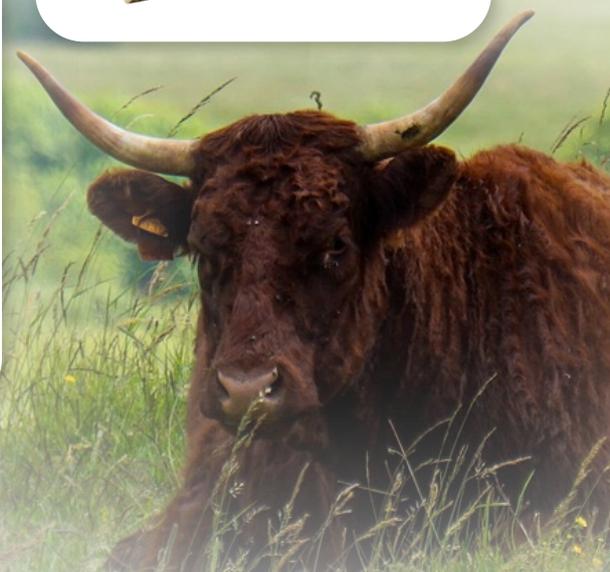
- 85x60 : lin BC/9

TOILES À FOURME DE ROCHEFORT



Toiles à fourme de Rochefort :

- 110x90
- 110x50





**D'AUTRES RÉFÉRENCES
DISPONIBLES SUR DEMANDE.**

TOILES

TOILES DE PRESSE NYLON



Plusieurs dimensions disponibles :

140x160 – 170x180 – 180x200 – 200x240 – 250x250 –
300x300 – 340x300 – 340x340

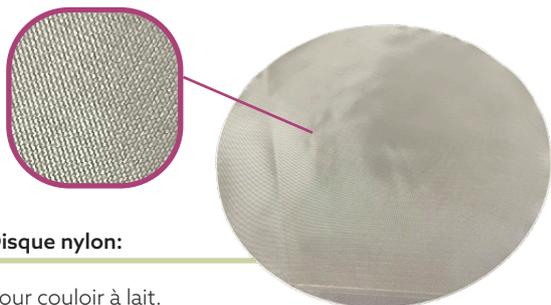
FILTRE NYLON CHAUSSETTE



Filtre nylon chaussette:

200x100 avec cordelette.

DISQUE NYLON



Disque nylon:

Pour couloir à lait.

SAC À CAILLÉ NYLON



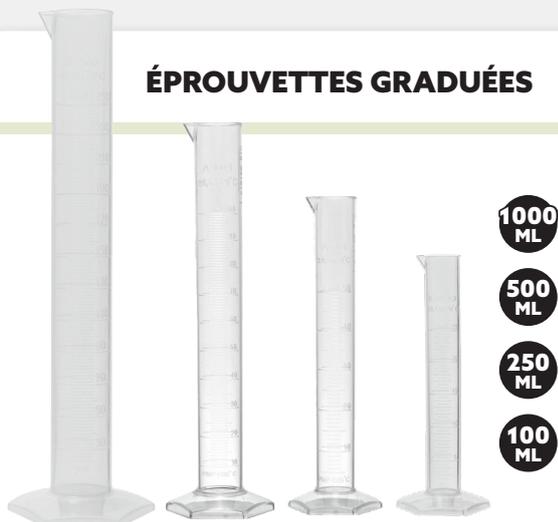
Sacor:

Sac à Caillé en nylon avec cordelette.



MESURES

ÉPROUVETTES GRADUÉES



1000
ML

500
ML

250
ML

100
ML

 **D'AUTRES RÉFÉRENCES
DISPONIBLES SUR DEMANDE.**

ACIDIMÈTRE

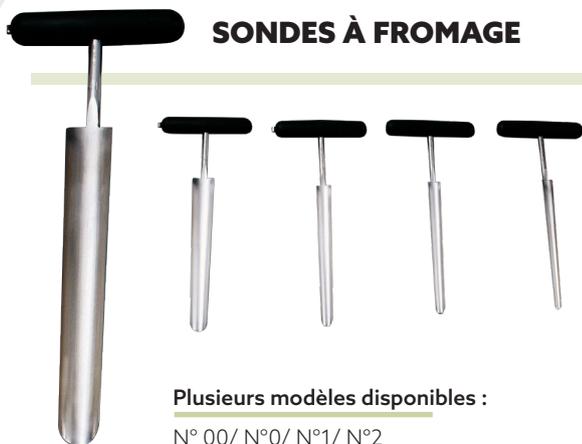


Acidimètre avec burette en verre.

Permet de déterminer le degré d'acidité du lait, utile pour la transformation fromagère.

S'utilise avec de la soude titrée Dornic N/9 et de la phénolphtaléine en solution alcoolique à 1%.

SONDES À FROMAGE



Plusieurs modèles disponibles :
N° 00/ N°0/ N°1/ N°2

THERMOMÈTRE À ALCOOL



Ce thermomètre à alcool est conçu pour mesurer la température du lait.

Vendu avec cage.

Plusieurs modèles disponibles :

- 0 - 60 °C
- 0 - 120°C

SOUDE TITRÉE DORNIC



SOUDE TITRÉE DORNIC N/9

Flacon de 1 Litre. A utiliser avec de la phénolphtaléine et un acidimètre.

1L

PHÉNOLPHTALÉINE 1%



FLACON AVEC COMPTE-GOUTTES

A utiliser avec de la soude titrée Dornic N/9 et un acidimètre.

30
ML



MESURES

**D'AUTRES RÉFÉRENCES
DISPONIBLES SUR DEMANDE.**

THÉRMOMÈTRE FILAIRE HANNA

Thermomètre avec sonde.
Plage de température
d'utilisation :

-50°C à +150 °C



MINI TESTO TESTO

Mini-thermomètre permettant
de mesurer très aisément les
températures ambiantes et à
cœur.

Plage de température
d'utilisation :

-20 à +230 °C



TESTO 106 - TESTO

Pour des mesures rapides et
précises de la température à
cœur.

Plage de température
d'utilisation :

-50 à +275 °C



PH MÈTRE

Appareil permettant de mesurer le
pH avec une sonde de pénétration
pour les "matières semi-solides".



PSYCHOMÈTRE

mesure du taux d'humidité
relative de l'air.





USTENSILES

**D'AUTRES RÉFÉRENCES
DISPONIBLES SUR DEMANDE.**

CHINOIS



Passoire chinois
en inox.

COUTEAU À 2 MANCHES - FISHER



Couteau à fromage à 2 manches.
Lame en inox de 40 cm.

PASSOIRE



Passoire en inox.

COUTEAU - FISHER



Couteau à manche coudé.
Lame en inox.

**AUTRES TAILLES
DISPONIBLES**

FILS À BEURRE ET FROMAGE



X10

Fils à fromage en inox avec 2 poignées.
4 tailles : 30cm/45cm/60cm/80cm



EMBALLAGES

 D'AUTRES RÉFÉRENCES DISPONIBLES SUR DEMANDE.

ROULEAUX EMBALLAGE ÉCRIN



33cm 50cm

Rouleau écrin enduit blanc ou kraft. Personnalisation possible.

DÉVIDOIR À PAPIER EMBALLAGE



35cm 50cm

Dévidoir à papier emballage.

PAPIER ALIMENTAIRE



Ramette de feuilles papier 45gr blanc. 50x65cm.

10KG

PAPIER BEURRE



Papier emballage pour beurre 60 g/m².

1000 FEUILLES

SACS PLASTIQUES 50µ



Sacs plastiques réutilisables à bretelles. PE basse densité d'une épaisseur de 50 microns. Dimensions : 30x50x14.

500 SACS

SACS KRAFT



Carton sacs kraft 32x17x31cm.

250 SACS

SACS CABAS KRAFT



Carton sacs cabas kraft. Petit format 20x11x28cm.

FILM ÉTIRABLE



Film étirable pour contact alimentaire. Longueur : 300m. Largeur variable.

30cm 45cm



AUTRES FOURNITURES

 **D'AUTRES RÉFÉRENCES
DISPONIBLES SUR DEMANDE.**



HUILE SPÉCIAL COMPRESSEUR

Huile minérale hautement raffinée pour lubrifier et refroidir tous les compresseurs d'air en service normal.

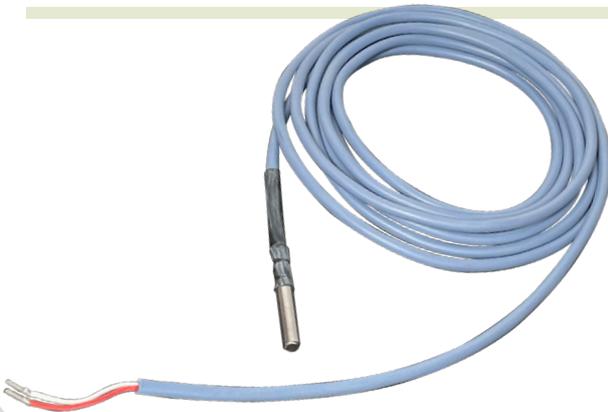
2L



RACCORDS À AIR

Divers raccords pneumatiques.

SONDE TEMPÉRATURE DE CUVE



MANOMÈTRES



Divers manomètres.

RÉGULATEURS D'AIR



Divers régulateurs d'air.

DISTRIBUTEURS D'AIR



Divers distributeurs d'air.



AUTRES FOURNITURES

FIL À TRANCHE CAILLÉ



0.5kg Bobine de fil inox, Ø 0.33mm.

DIVERS PIÈCES DÉTACHÉES ELECREM



**D'AUTRES RÉFÉRENCES
DISPONIBLES SUR DEMANDE.**

NITO CLEAN CLASSIQUE - VIKAN



Kit de nettoyage à mousse. Appareil à mousse, lance incluse, 1/2"(Q), 1,4 L.

COLORIS DISPONIBLES

S.A.V. TOUTES MARQUES

La société SOUBRIER BESSE fabrique, commercialise et assure le SAV toutes marques des matériels de fromagerie.

Une équipe de techniciens est à votre service !



04 71 20 30 35

Horaires :

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi :
08:00-12:00, 13:30-17:30

Vendredi :
08:00-12:00, 13:30-16:30

Soubrier Besse

Matériel de transformation laitière

"Depuis 1865, Soubrier Besse est fier d'accompagner ses clients, en mettant son expertise au service des process spécifiques de l'agro-alimentaire et de l'élevage. Une tradition d'innovation au service de l'industrie et de l'agriculture."



Matériels Saint-Nectaire AOP

Matériels de transformation laitière et fromagère

La société **SOUBRIER BESSE** est spécialisée dans la fabrication, la commercialisation et le service après-vente d'une gamme complète de matériels de fromagerie fermière adaptée à toutes les tailles d'ateliers.

Nous sommes fiers de soutenir la production du **St Nectaire AOP**, en proposant notamment des équipements spécialement conçus pour ce fromage renommé comme par exemple :

- DES CUVES DE FABRICATION FROMAGÈRE
- DES MOULEUSES
- DES PRESSES
- DES TABLES D'ÉGOUTTAGE
- ...



Soubrier Besse
Matériel de transformation laitière

MATÉRIELS
SAINT-NECTAIRE

MATÉRIELS
CANTAL / SALERS

MATÉRIELS
PÂTE PERSILLÉE

MATÉRIELS
CHÈVRE / BREBIS

MATÉRIELS
YAOURTS

MATÉRIELS
BEURRE / CRÈME

MATÉRIELS
D'AFFINAGE

MATÉRIELS
LAVERIE

AUTRES MATÉRIELS



D'AUTRES RÉFÉRENCES
DISPONIBLES SUR DEMANDE.



Nous vous **accompagnons** et assurons un **suivi personnalisé** tout au long de votre processus. Nous fabriquons du matériel spécifique pour la fabrication de fromages comme le **Saint-Nectaire**. Ce matériel est conçu selon vos besoins et la configuration de votre atelier.

Nos équipes sont à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions et vous accompagner dans votre réflexion et la mise en oeuvre de vos idées !



CUVES DE FABRICATION STANDARD / DOUBLE O

Cuves de fabrication triple parois, chauffage par bain marie, tranches caillés à lames (ou fils possibles), avec basculement pneumatique.

Utilisées pour les pâtes pressées et certaines pâtes molles.

2 types de cuves disponibles (**Standard** ou **Double O**).



FABRICATION SUR-MESURE !
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.

CUVES de 400L à 2200L



CUVE STANDARD



Capacité de la cuve : **400L à 2200L**

CUVE DOUBLE O



Capacité de la cuve : **800L à 2200L**



MOULEUSE À SAINT-NECTAIRE

Matériel permettant de former et de pré-presser le Saint-Nectaire.

Diamètre de 210mm.

FABRICATION SUR-MESURE !
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.

DE 6 À 12 MOULES



PRESSE À ST-NECTAIRE

Notre gamme de presses à fromage est conçue spécialement pour assurer une pression uniforme lors de la fabrication des pâtes pressées.

Quelle que soit la taille de votre atelier, nous avons la solution adaptée, allant de la presse manuelle à la presse horizontale. Faites confiance à nos presses pour obtenir des résultats de pressage réguliers et de qualité.

FABRICATION SUR-MESURE !
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.

NOMBRE DE VERINS SUR DEMANDE.

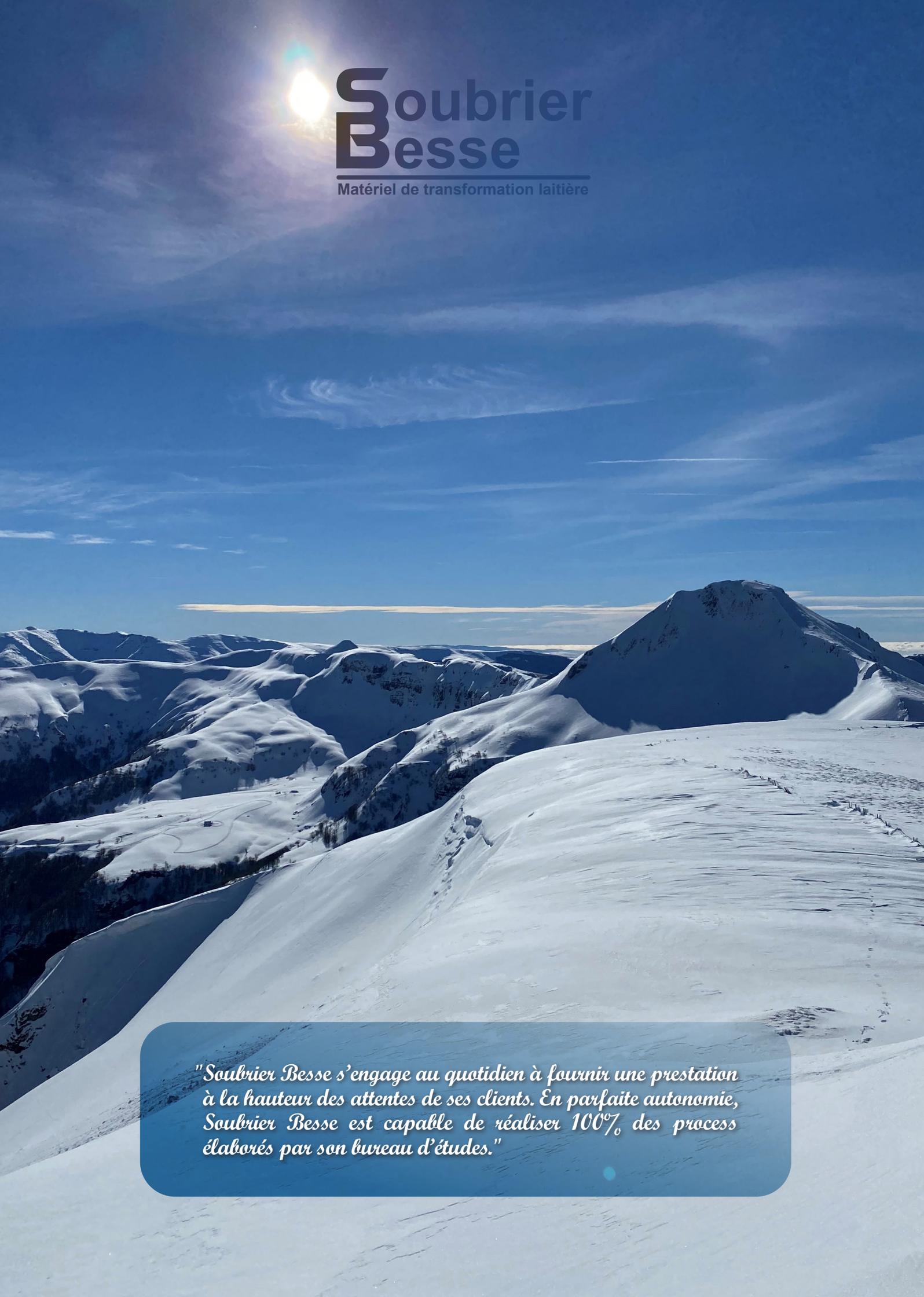


TABLE D'ÉGOUTTAGE

Dimensions standard :
1940x900x900mm.

FABRICATION SUR-MESURE !
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.





Soubrier Besse

Matériel de transformation laitière

"Soubrier Besse s'engage au quotidien à fournir une prestation à la hauteur des attentes de ses clients. En parfaite autonomie, Soubrier Besse est capable de réaliser 100% des process élaborés par son bureau d'études."



Matériels Salers et Cantal AOP

POUR ATELIERS DE TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRES

La société **SOUBRIER BESSE** est spécialisée dans la fabrication, la commercialisation et le service après-vente d'une gamme complète de matériels de fromagerie fermière adaptée à toutes les tailles d'ateliers.

Nous sommes fiers de soutenir la production du **Salers AOP** et du **Cantal AOP**, en proposant notamment des équipements spécialement conçus pour ces fromages renommés comme par exemple :

- DES PRESSES À FOURMES
- DES BRISES TOME
- DES BACS À TOME
- ...



3

Soubrier Besse
Matériel de transformation laitière

MATÉRIELS
CANTAL / SALERS

MATÉRIELS
PÂTE PERSILLÉE

MATÉRIELS
CHÈVRE / BREBIS

MATÉRIELS
YAOURTS

MATÉRIELS
BEURRE / CRÈME

MATÉRIELS
D'AFFINAGE

MATÉRIELS
LAVERIE

AUTRES MATÉRIELS



D'AUTRES RÉFÉRENCES
DISPONIBLES SUR DEMANDE.



Nous sommes à vos côtés à chaque étape, vous fournissant un accompagnement personnalisé. Notre expertise couvre la conception et la fabrication de matériel spécifiquement dédié à la production de **fromages Salers et Cantal AOP**, respectant les normes exigeantes de qualité. Si vous aspiriez à créer ces fromages emblématiques avec leur saveur distincte et leur caractère unique, notre équipement est soigneusement conçu pour répondre à vos besoins.

Nous adaptons nos solutions à votre environnement de travail, garantissant une production de fromages Salers et Cantal AOP de la plus haute qualité, tout en respectant vos exigences et vos délais.

CUVES DE FABRICATION STANDARD / DOUBLE O

Cuves de fabrication triple parois, chauffage par bain marie, tranches caillés à lames (ou fils possibles), avec basculement pneumatique.

Utilisées pour les pâtes pressées et certaines pâtes molles.

2 types de cuves disponibles (**Standard** ou **Double O**).



FABRICATION SUR-MESURE !
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.

CUVES de 400L à 2200L



CUVE STANDARD



Capacité de la cuve : **400L à 2200L**

CUVE DOUBLE O



Capacité de la cuve : **800L à 2200L**



BASCULEURS ÉLEVATEURS DE GERLE + INCLINEURS DE GERLE



FABRICATION SUR-MESURE !
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.



INCLINEURS DE GERLE



FABRICATION SUR-MESURE !
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.



PRESSES TOME PNEUMATIQUES



Presse tome à vérin central.

Presse tome standard.





**D'AUTRES RÉFÉRENCES
DISPONIBLES SUR DEMANDE.**

MOULES À CANTAL



Moules à clé en inox 316L.



Cantalet Ø220mm.



Cantal Ø380mm.



FABRICATION SUR-MESURE !
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.

PELLE INOX



MOULES SALERS



Gabarit de montage moule salers.

Moule 3 éléments en inox 316L.

TRANCHE CAILLÉ



A fil inox Ø320mm.

COUTEAU À TOME





BRISÉS TOME + BACS À TOME



BAC À TOME



BRISÉ TOME



FABRICATION SUR-MESURE !
 ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.

PRESSE À CANTAL



FABRICATION SUR-MESURE !
 ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.

Partenariat avec **Waltair pneumatique**.

MODULES D'AFFINAGE



FABRICATION SUR-MESURE !
 ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.

Plateaux non fournis.

Soubrier Besse

Matériel de transformation laitière



"Soubrier Besse se rend sur place pour les suivis réguliers de ses clients mais aussi pour toute nouvelle approche d'un process."



Matériels pour pâtes persillées

Matériels de transformation laitière et fromagère

La société **SOUBRIER BESSE** est spécialisée dans la fabrication, la commercialisation et le service après-vente d'une gamme complète de matériels de fromagerie fermière adaptée à toutes les tailles d'ateliers.

Nous sommes fiers de soutenir la production de fromage à **pâtes persillées (Bleu d'Auvergne AOP, Fourme d'Ambert AOP...)**, en proposant notamment des équipements spécialement conçus comme par exemple :

- DES CUVES DE FABRICATION FROMAGÈRE
- DES TAPIS D'ÉGOUTTAGE
- DES PIQUEUSES À BLEUS
- ...



Soubrier Besse
Matériel de transformation laitière

MATÉRIELS
PÂTE PERSILLÉE

MATÉRIELS
CHÈVRE / BREBIS

MATÉRIELS
YAOURTS

MATÉRIELS
BEURRE / CRÈME

MATÉRIELS
D'AFFINAGE

MATÉRIELS
LAVERIE

AUTRES MATÉRIELS



Matériels pour pâtes persillées

POUR ATELIERS DE TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRES



**D'AUTRES RÉFÉRENCES
DISPONIBLES SUR DEMANDE.**



Notre savoir-faire s'étend à la conception et à la création de matériel spécialement conçu pour la production de pâtes persillées, en adhérant aux normes strictes de qualité.

Si vous avez l'intention de réaliser des pâtes persillées douces et crémeuses, mettant en valeur le caractère unique, notre équipement est méticuleusement élaboré pour répondre à vos besoins.

Nous adaptons nos solutions à l'environnement de votre atelier, garantissant ainsi une production de pâtes persillées d'une qualité exceptionnelle, tout en respectant vos contraintes et vos délais.



CUVE À BLEU

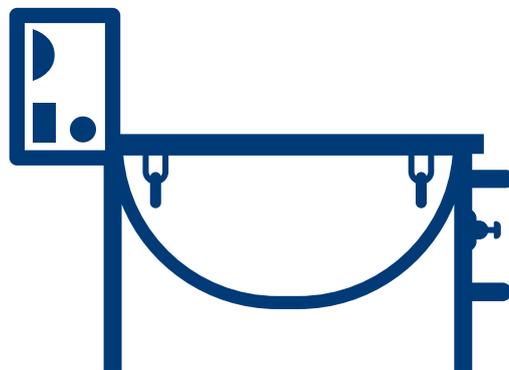
NOUVEAUTÉ

Notre équipe développe une nouvelle gamme de matériels pour la production de pâtes persillées, entièrement sur-mesure et adaptée pour votre atelier.

Faites appel à nous pour étudier votre projet.



**FABRICATION SUR-MESURE !
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.**



TAPIS DE DRAINAGE

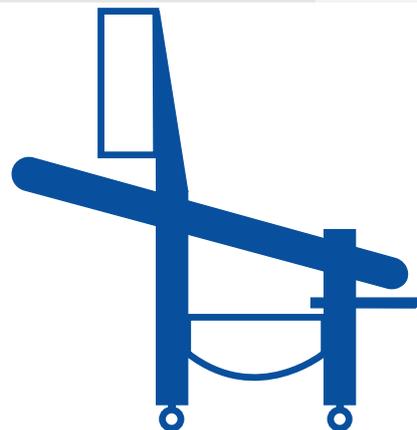
NOUVEAUTÉ

Notre équipe développe une nouvelle gamme de matériels pour la production de pâtes persillées, entièrement sur-mesure et adaptée pour votre atelier.

Faites appel à nous pour étudier votre projet.



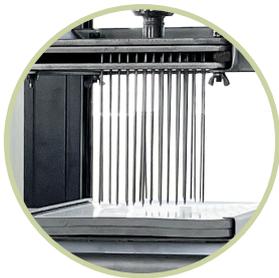
**FABRICATION SUR-MESURE !
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.**





PIQUEUSE À BLEU

Vérin pneumatique.



Aiguille :
- ep 3mm inox
- Longueur 185mm



FABRICATION SUR-MESURE !
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.



TABLE D'ÉGOUTTAGE

Dimensions standard :
1940x900x900mm.



FABRICATION SUR-MESURE !
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.

MATÉRIELS
PÂTE PERSILLÉE

MATÉRIELS
CHÈVRE / BREBIS

MATÉRIELS
YAOURTS

MATÉRIELS
BEURRE / CRÈME

MATÉRIELS
D'AFFINAGE

MATÉRIELS
LAVERIE

AUTRES MATÉRIELS

Soubrier Besse

Matériel de transformation laitière



"Chez Soubrier Besse, la chaudronnerie inox est au cœur de l'entreprise. Nos techniciens spécialisés maîtrisent la conception et la fabrication d'équipements sur mesure pour l'industrie agro-alimentaire, l'agriculture et l'élevage. La qualité et la précision sont notre engagement constant."



Matériels pour fromages de Chevre et Brebis

Matériel de transformation laitière et fromagère

La société **SOUBRIER BESSE** est spécialisée dans la fabrication, la commercialisation et le service après-vente d'une gamme complète de matériels de fromagerie fermière adaptée à toutes les tailles d'ateliers.

Nous sommes fiers de soutenir la production du fromages de chèvres et brebis. Nous proposons des équipements spécialement conçus comme par exemple :

- **DES BACS ET BASSINES DE CAILLAGE**
- **DES CUVES DE FABRICATION FROMAGÈRES**
- ...



5

Soubrier Besse
Matériel de transformation laitière

MATÉRIELS
CHÈVRE / BREBIS

MATÉRIELS
YAOURTS

MATÉRIELS
BEURRE / CRÈME

MATÉRIELS
D'AFFINAGE

MATÉRIELS
LAVERIE

AUTRES MATÉRIELS



**D'AUTRES RÉFÉRENCES
DISPONIBLES SUR DEMANDE.**



Nous vous guidons tout au long de votre parcours avec un accompagnement personnalisé. Notre expertise englobe la conception et la création de matériel spécialement conçu pour la production de fromages de chèvre et de brebis, en respectant les normes rigoureuses de qualité. Notre équipement est soigneusement élaboré pour répondre à vos besoins dans la fabrication de ces fromages spécifiques.

Nous adaptons nos solutions à l'environnement de votre atelier, garantissant une production de fromages de chèvre et de brebis d'une qualité exceptionnelle, tout en respectant vos contraintes et vos délais.



BAC DE CAILLAGE HEMISPHERIQUE



FABRICATION SUR-MESURE !
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.

Capacité : **73L | 75L**

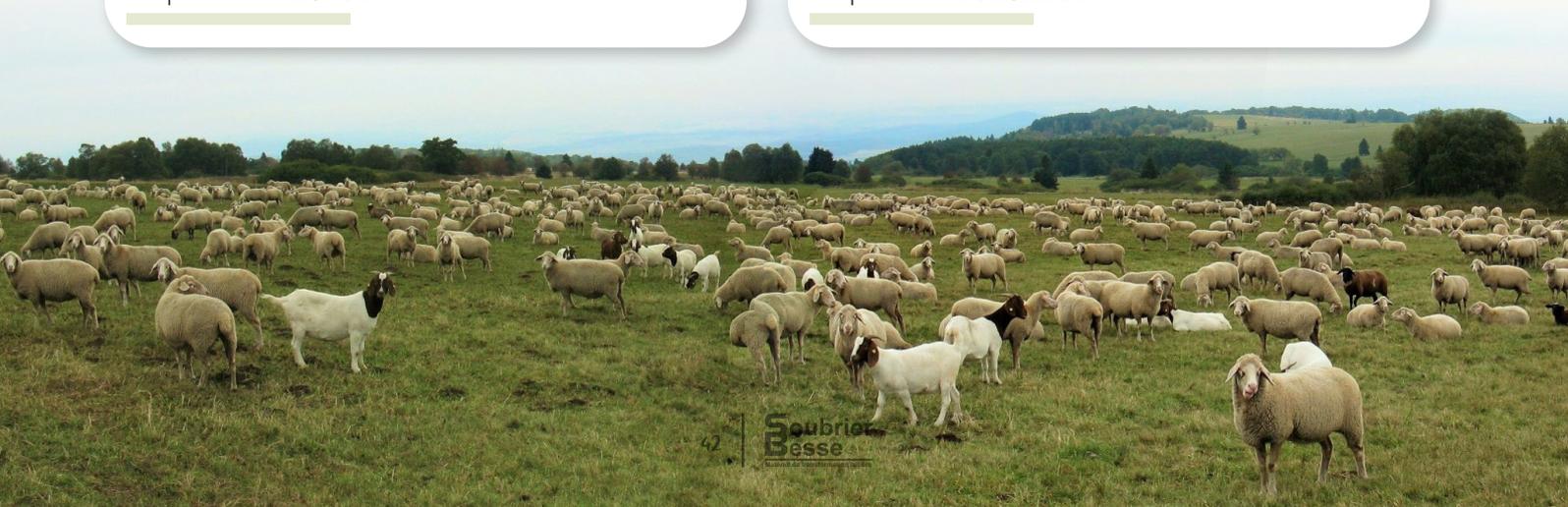


BACS DEMI-CYLINDRIQUES



FABRICATION SUR-MESURE !
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.

Capacité : **170L | 220L**



Materiels pour fromages de Chevre et Brepis

POUR ATELIERS DE TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRES



PASSERELLE DE SURÉLEVATION



BASSINE CYLINDRIQUE



Capacité : **50L | 75L | 120L**

ÉCHELLES D'AFFINAGE



13 ou 15 niveaux avec grilles 630/510 inox.

TRANCHE CAILLÉ LYRE

 **FABRICATION SUR-MESURE !**
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.



À Fil inox Ø 0.33mm.

MATERIELS
CHEVRE / BREPIS

MATERIELS
YAOURTS

MATERIELS
BEURRE / CRÈME

MATERIELS
D'AFFINAGE

MATERIELS
LAVERIE

AUTRES MATÉRIELS



**Soubrier
Besse**
Matériel de transformation laitière

"Chez Soubrier Besse, notre savoir-faire est transmis de génération en génération, garantissant une maîtrise parfaite des processus et des techniques du métier. Nous sommes là pour vous accompagner dans vos projets, quel que soit le type et la taille de votre atelier."



Matériels pour fabrication de yaourts

Matériels de transformation laitière et fromagère

La société **SOUBRIER BESSE** est spécialisée dans la fabrication, la commercialisation et le service après-vente d'une gamme complète de matériels pour fabrication de yaourts adaptée à toutes les tailles d'ateliers.

Nous proposons une gamme complète de produits professionnels spécifiquement conçus pour la transformation du lait, notamment pour la fabrication de yaourts comme par exemple:

- CUVÉ DE PASTEURISATION
- YAOURTIÈRE
- TABLE D'ÉGOUTTAGE
- ...



6

Soubrier Besse
Matériel de transformation laitière



D'AUTRES RÉFÉRENCES
DISPONIBLES SUR DEMANDE.

Nous vous accompagnons tout au long de votre parcours avec un soutien personnalisé. Notre expertise englobe la conception et la création de matériel spécialement conçu pour la fabrication de yaourts à base de lait, en respectant les normes strictes de qualité. Notre équipement est méticuleusement élaboré pour répondre à vos besoins dans la fabrication de ces délicieux yaourts.

Nous adaptons nos solutions à l'environnement de votre atelier, garantissant une production de yaourts d'une qualité exceptionnelle, tout en respectant vos contraintes et vos délais.



CUVE DE PASTEURISATION



Capacité : **50L à 500L**



CUVE DE PASTEURISATION



Capacité : **30L à 60L**



 **ÉTUVES À YAOURTS - ELECREM**



Capacité : **140 POTS**

4 paniers inox amovibles.



Capacité : **300 POTS**

8 paniers inox amovibles.

Etuves inox de la marque **ELECREM**, 220V - 300W.



"Depuis plus de 150 ans, la société Soubrier Besse est dévouée au service de ses clients, en proposant des solutions complètes dans les domaines du process agro-alimentaire, de la chaudronnerie inox, du matériel de traite et d'élevage, ainsi que du matériel de transformation laitière et fromagère.

Notre engagement constant et notre expertise nous permettent d'être un partenaire de confiance, répondant aux besoins spécifiques de l'industrie agro-alimentaire."



Matériels pour Crème et Beurre

Matériels de transformation laitière et fromagère

La société **SOUBRIER BESSE** met à votre disposition une large sélection d'équipements pour vos fabrications de crème et de beurre.

Nous sommes là pour vous accompagner dans le processus de fabrication, en vous offrant des solutions adaptées et performantes pour obtenir des produits de qualité comme par exemple:

- DES ÉCRÉMEUSES,
- DES BARATTES,
- DES PASTEURISATEURS,
- DES CONDITIONNEUSES À BEURRE
- ...



7

Soubrier Besse
Matériel de transformation laitière



Nous vous accompagnons tout au long de votre parcours avec un soutien personnalisé. Notre expertise englobe la conception et la création de matériel spécialement conçu pour la fabrication de crème et beurre en respectant les normes strictes de qualité. Notre équipement est méticuleusement élaboré pour répondre à vos besoins.

Nous adaptons nos solutions à l'environnement de votre atelier, garantissant une production d'une qualité exceptionnelle, tout en respectant vos contraintes et vos délais.

ÉCRÉMEUSES - ELECREM



ELECREM 5/7
Variante sans réservoir.



ELECREM 1



ELECREM 3



ELECREM 5/7

Capacité : **DE 125 à 700L/h.**



BARATTES MALAXEUSES AVEC ET SANS CHASSIS - ELECREM



CHASSIS SUR-MESURE !
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.

Capacité :

- | ELBA 30 M **12L**
- | ELBA 50 M **19L**
- | ELBA 80 M **32L**

BARATTE MALAXEUSE BM 100L



FABRICATION SUR-MESURE !
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.

Capacité : **100L**



Soubrier Besse

Matériel de transformation laitière

"Soubrier Besse, un partenaire incontournable sur le territoire, intervenant dans le domaine agricole pour la traite conventionnelle et robotisée, la fabrication fromagère fermière, ainsi que les produits d'hygiène et d'entretien."



Matériels d'affinage

Matériels de transformation laitière et fromagère

La société **SOUBRIER BESSE** se positionne en tant qu'experte dans la conception, la mise en marché et le suivi après-vente d'une vaste sélection de matériels dédiés à l'affinage de fromages fermiers. Notre éventail de produits est minutieusement calibré pour convenir à des ateliers de toutes dimensions.



8

Soubrier Besse
Matériel de transformation laitière



Matériels d'affinage

POUR ATELIERS DE TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRES



Nous vous proposons un accompagnement sur mesure et un suivi attentif à chaque étape de votre process. Notre expertise s'étend de la conception et à la fabrication de matériels d'affinage de fromages, répondant aux normes les plus élevées de qualité et de performance.

Que vous travailliez avec des fromages à pâte molle ou à pâte dure, notre équipement est conçu pour sublimer les saveurs et assurer la qualité de chaque création.

Nous adaptons nos solutions à vos besoins spécifiques et à la configuration de votre espace de travail, garantissant ainsi un affinage optimal et un résultat final exceptionnel.



**D'AUTRES RÉFÉRENCES
DISPONIBLES SUR DEMANDE.**



ÉCHELLES D'AFFINAGE



13 ou 15 niveaux avec grilles 630/510 inox.



CLAIES D'AFFINAGE



25
fils

31
fils

51
fils

Dimensions standard 630x510.
Autres dimensions sur demande.



EMBASE ROULANTE



Dimensions standard 630x510.
Autres dimensions sur demande.

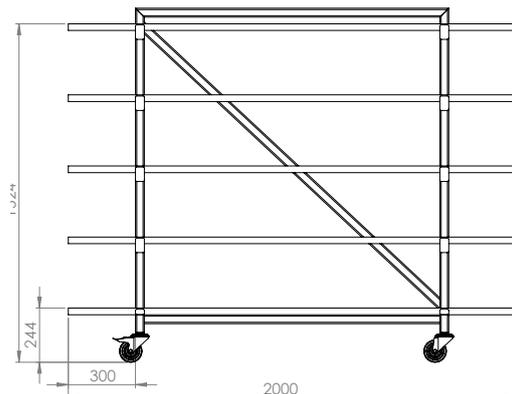
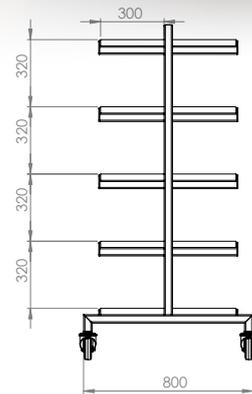
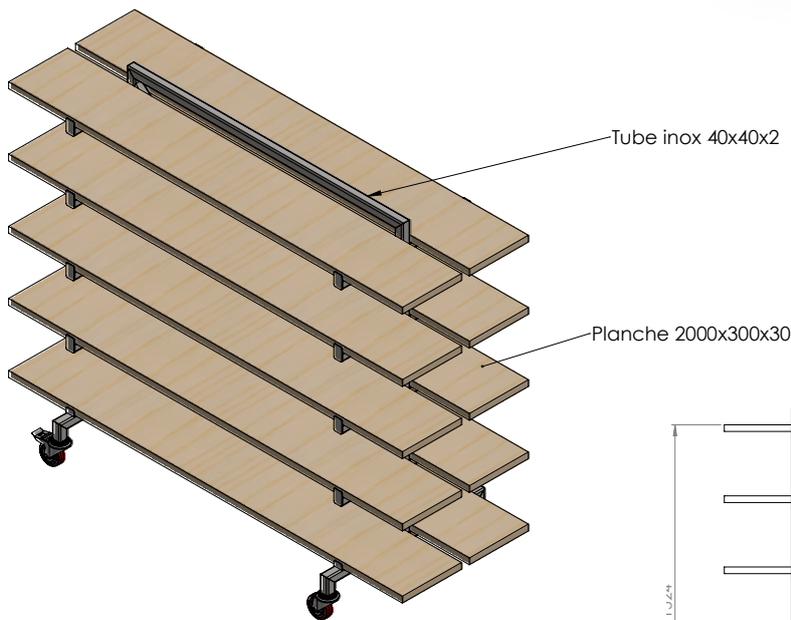


MODULES D'AFFINAGE



FABRICATION SUR-MESURE !
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.

Plateaux non fournis.



Soubrier Besse

Matériel de transformation laitière

"Soubrier Besse, votre partenaire privilégié pour la transformation laitière et fromagère. Nous répondons à toutes vos demandes, que ce soit dans le Cantal ou dans les autres départements."



Matériels pour laverie

Matériels de transformation laitière et fromagère

La société **SOUBRIER BESSE** met en avant l'importance primordiale de la sécurité et de l'hygiène dans leurs offres et services.

Notre engagement est de fournir des équipements conformes aux normes les plus strictes en matière de sécurité alimentaire.

De plus, nous offrons une vaste sélection de produits d'hygiène et de nettoyage pour assurer des conditions sanitaires optimales dans les environnements agro-alimentaires.

- LAVES BATTERIES
- LAVES MAINS
- CENTRALES DE NETTOYAGE
- CANONS À MOUSSE



**Soubrier
Besse**
Matériel de transformation laitière



Materiels pour laverie

POUR ATELIERS DE TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRES



D'AUTRES RÉFÉRENCES
DISPONIBLES SUR DEMANDE.

Nous sommes à vos côtés, vous guidant et vous fournissant un suivi personnalisé à chaque étape de votre processus. Nous mettons à votre disposition un matériel spécialement conçu pour répondre aux besoins de la partie laverie de votre atelier. Chaque équipement est soigneusement élaboré en tenant compte de vos exigences et de la configuration de votre espace de travail.

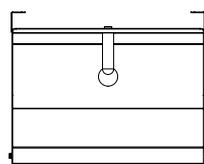
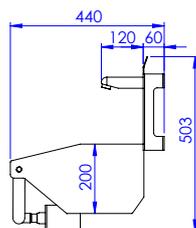
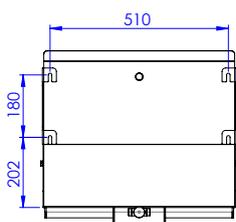
Notre équipe est là pour répondre à toutes vos questions et pour vous accompagner dans la planification et la réalisation de vos projets avec expertise.



LAVES BATTERIES

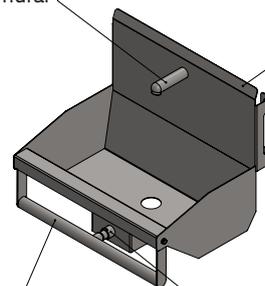


LAVES MAINS



Bec mural

Tôle inox ep 2mm



Barre de commande inox

Tempstop



FABRICATION SUR-MESURE!
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.



 **PLONGES**



 **DIVERS RAYONNAGES**



**Soubrier
Besse**
Matériel de transformation laitière



"Vous avez un projet à partager ? N'hésitez pas à nous contacter et nous en faire part ! Nos équipes sont à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions et vous accompagner dans votre réflexion et la mise en oeuvre de vos idées "



Autres Matériels

Matériels de transformation laitière et fromagère

La société **SOUBRIER BESSE** propose divers matériels pouvant vous aider dans votre activité. Nous possédons une large de gamme de produits disponible sur commande.

- PASSERELLES
- PRESSES
- TABLES
- BACS À SAUMURE EN INOX 316L
- RETOURNEURS
- BACS DIVERS



10

**Soubrier
Besse**
Matériel de transformation laitière



**D'AUTRES RÉFÉRENCES
DISPONIBLES SUR DEMANDE.**

La société Soubrier Besse propose une large gamme de produits pouvant vous aider dans votre activité. Nous possédons une large de gamme de produits disponible sur commande.

Nos équipes sont à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions et vous accompagner dans votre réflexion et la mise en oeuvre de vos idées !



PRODUCTION D'AIR COMPRIMÉ

COMPRESSEUR



Divers fournitures sont disponibles dans la section Consommables (huile, raccords...).



DIVERS RAYONNAGES





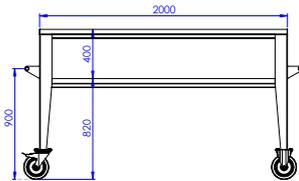
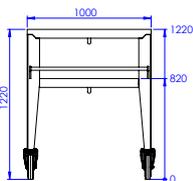
POMPES DE SOUTIRAGE



FABRICATION SUR-MESURE !
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.

DIVERS MATÉRIELS

TABLES DE MATURATION



FABRICATION SUR-MESURE !
ADAPTÉE POUR VOTRE ATELIER.

**CHARIOTS DE
TRANSPORT**



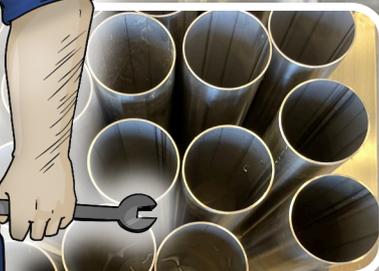
Matériels reconditionnés et SAV

Matériels de transformation laitière

Soubrier Besse
Matériel de transformation laitière

La société **Soubrier Besse** fabrique, commercialise et assure le SAV toutes marques des matériels de fromagerie.

Une équipe de techniciens est à votre service !



☎ **04 71 20 30 35**

🕒 **Horaires :**

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi :
08:00-12:00, 13:30-17:30

Vendredi :
08:00-12:00, 13:30-16:30



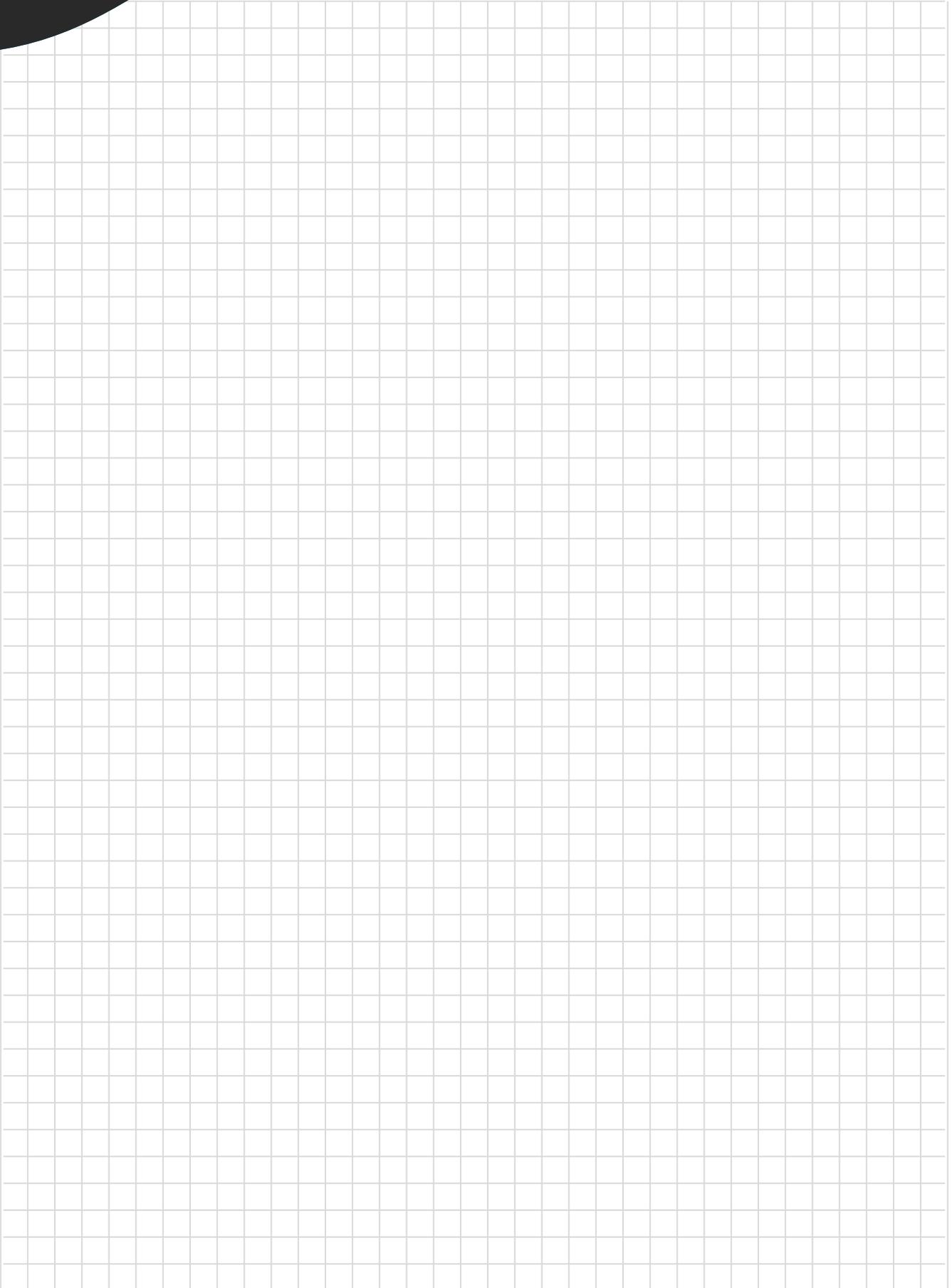
Soubrier Besse

Matériel de transformation laitière





Mes notes



CATALOGUE CONSOMMABLES & MATÉRIELS



 **04 71 20 30 35**

 **Horaires :**

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi :
08:00-12:00, 13:30-17:30

Vendredi :
08:00-12:00, 13:30-16:30

 2 Rue de la Chantelauze
ZA Le Rozier Coren
15100 SAINT FLOUR

 fromagerie@soubrier-besse.fr

 www.soubrier-besse.fr

Restons en contact !

