

L'HUÎTRIÈRE

“KWALITEITSGARANTIE &
VOEDSELVEILIGHEID”

KWALITEITSGARANTIE & VOEDSELVEILIGHEID L'HUÎTRIÈRE

VERSIE: 2026

1. ALGEMEEN

1. BIJ L'HUÎTRIÈRE GELOVEN WIJ DAT EEN BIJZONDERE CULINAIRE BELEVING BEGINT BIJ DE KWALITEIT VAN ONZE PRODUCTEN. DAAROM SELECTEREN WIJ ONZE INGREDIËNTEN MET ZORG EN WERKEN WIJ UITSLUITEND MET PRODUCTEN WAAR WIJ ZELF VOLLEDIG ACHTER STAAN. OF U NU KIEST VOOR ONZE DELICATESSEN, EEN FOODTRAILERCONCEPT OF DE COMPLETE ITALIAANSE BELEVING VAN IL OSTRICA: KWALITEIT STAAT BIJ ONS ALTIJD VOOROP.

2. ZORGVULDIG GESELECTEERDE PRODUCTEN

1. WIJ WERKEN MET AMBACHTELIJKE DELICATESSEN UIT ONDER ANDERE ITALIË, SPANJE EN FRANKRIJK. ONZE PRODUCTEN WORDEN MET AANDACHT GESELECTEERD OP SMAAK, HERKOMST EN KWALITEIT. WAAR MOGELIJK KIEZEN WIJ VOOR AUTHENTIEKE PRODUCENTEN EN TRADITIONELE BEREIDINGSWIJZEN.

3. ALTIJD VERS BEREID

1. ONZE GERECHTEN WORDEN MET PASSIE EN VAKMANSCHAP BEREID. VEEL PRODUCTEN WORDEN VERS OP LOCATIE KLAARGEMAAKT, ZODAT UW GASTEN KUNNEN GENIETEN VAN DE BESTE SMAAK EN OPTIMALE KWALITEIT.

3. VOEDSELVEILIGHEID

1. WIJ WERKEN VOLGENS DE GELDENDE HYGIËNE- EN VOEDSELVEILIGHEIDSRICHTLIJNEN (HACCP). TIJDENS OPSLAG, TRANSPORT EN BEREIDING BESTEDEN WIJ VEEL AANDACHT AAN DE JUISTE TEMPERATUREN, HYGIËNE EN EEN VEILIGE VERWERKING VAN ONZE PRODUCTEN.

4. ALLERGENEN EN DIEETWENSEN

1. HEEFT U OF ÉÉN VAN UW GASTEN EEN VOEDSELALLERGIE, INTOLERANTIE OF SPECIALE DIEETWENS? LAAT HET ONS VOORAF WETEN. WIJ DENKEN GRAAG MET U MEE EN INFORMEREN U OVER DE

5. AANWEZIGE ALLERGENEN IN ONZE GERECHTEN.

1. ONDANKS ONZE ZORGVULDIGE WERKWIJZE KUNNEN WIJ KRUISBESMETTING NOOIT VOLLEDIG UITSLUITEN. DAAROM ADVISEREN WIJ GASTEN MET EEN ERNSTIGE ALLERGIE ALTIJD VOORAF CONTACT MET ONS OP TE NEMEN.

6. GEKOELDE PRODUCTEN

1. VOOR PRODUCTEN DIE GEKOELD BEWAARD MOETEN WORDEN, ZORGEN WIJ VOOR EEN PASSENDE VERPAKKING EN EEN ZORGVULDIG TRANSPORT. NA ONTVANGST ADVISEREN WIJ OM DEZE PRODUCTEN DIRECT VOLGENS DE AANGEGEVEN BEWAARINSTRUCTIES OP TE SLAAN OM DE KWALITEIT EN VOEDSELVEILIGHEID TE WAARBORGEN.

7. ONZE KWALITEITSBELOFTE

1. BIJ L'HUÎTRIÈRE COMBINEREN WIJ AMBACHT, GASTVRIJHEID EN HOOGWAARDIGE INGREDIËNTEN TOT EEN CULINAIRE ERVARING DIE TOT IN DE KLEINSTE DETAILS KLOPT. VAN DE EERSTE AANVRAAG TOT DE LAATSTE GANG STREVEN WIJ NAAR DE HOOGSTE KWALITEIT, EEN VERZORGDE PRESENTATIE EN EEN SERVICE WAAROP U KUNT VERTROUWEN.

L'HUÎTRIÈRE – WAAR KWALITEIT, AMBACHT EN SMAAK SAMENKOMEN.