

HORECA TOTAAL

ALLES VOOR HORECA & GROOTVERBRUIK

De eigen labels en
exclusieve merken
van Horeca Totaal



HTPRO FRESH

voor al onze ultra vers producten



Ultra vers is onze specialiteit.

In onze ultra vers afdelingen is de kwaliteit van grootste belang. We zetten in op rechtstreekse aankoopprocessen en het nauw samen werken met lokale boeren.

Door te kiezen voor HTPRO FRESH kiest u als klant keer op keer voor dezelfde topkwaliteit tegen een scherpe prijs. We selecteren enkel het beste dat de markt te bieden heeft en zetten ook in op seizoensgebonden en indien mogelijk lokale producten.





Vraag zeker naar onze mogelijkheden voor maatwerk!

Vakmanschap voorop.

Welkom in onze eigen slagerij, genaamd Boergondie, waar dagelijks runds-, varkens-, kalfs- en lamsvlees wordt verwerkt tot de beste producten.

Iedere dag vers, dat is belangrijk! Daarom willen we dit vakmanschap in eigen beheer houden en verwerken we het vlees zelf van A tot Z. Want enkel dan kan vers ook echt vers zijn.

In onze slagerij in Brugge werken nog echte slaggers die het ambachtelijke vakmanschap een warm hart toedragen. Een focus op ultraverse producten, een familiale sfeer en vooral de korte keten kunnen we als Horeca Totaal garanderen.

HT PRO
FRESH



HTPRO CHEFS

voor droog, vers- en diepvries producten



In samenwerking met de horeca.

Op vraag van en in samenwerking met onze klanten, zijn de producten van HTPRO CHEFS aangepast aan de noden van de horeca. Wat hebben chefs in de keuken nodig om hun klanten in de watten te leggen. Onder dit merk kan je zowel droge voeding vinden waaronder sauzen, vetten, kruiden, ... maar ook pasta of noten en zaden. Ook het diepvriesgamma in HTPRO CHEFS is continu aan het uitbreiden: brood, desserts, ijs of zelfs scampi's.

Ons eigen merk moet zeker niet inboeten aan kwaliteit ten opzichte van gekende A merken. We kiezen voor de beste producten met de beste ingrediënten en dit tegen een scherpe prijs.



HTPRO NONFOOD

voor onze disposables en nonfood



Alle benodigheden voor zowel de keuken als de zaal.

Horeca Totaal wil zijn klanten helpen met de juiste producten voor zowel de zaal als de keuken. Ons nonfood gamma in eigen merk, heeft zowel kookapparatuur als kookgerei. Naast deze potten en pannen of het nodige snijgerief hebben we ook de nodige serveerbenodigheden.

Belangrijk is dat de eigen merken een goede prijs/kwaliteit verhouding hebben zodat u als horeca klant altijd uw producten aan de juiste prijs kan vinden.



Exclusieve merken



OMDAT
KWALITEIT
BELANGRIJK IS



PERMANENT
LAGE PRIJS



ITALIAANSE
SPECIALITEITEN

Exclusieve merken



BELGISCHE ZUIVELPRODUCTIE OP MAAT



Uw partner in foodservice

KWALITEITSKAZEN



PURFEXXION

HYGIËNE TOT IN DE PUNTJES

Bar' Bistro



L'AUDRIANE



HTPRO

HeT huismmerk voor de PROfessional

Omdat de lijst van eigen merken bij Horeca Totaal zo groot aan het worden is en niet in elke regio van Vlaanderen even gekend zijn, is er een rebranding gebeurd. Onze huidige huismerken en hun verpakking zullen druppelsgewijs naar ons nieuwe HTPRO label gerestyled worden: uw vertrouwde kwaliteit in een nieuw jasje.

Welke merken zullen omschakelen naar HTPRO?



Wenst u meer informatie over het HTPRO assortiment of onze exclusieve merken?

Contacteer uw vertegenwoordiger of ontdek ze in onze vestiging te Brugge, Oostende of Antwerpen.



BRUGGE

St.-Pietersgroenestraat 8/10 - 8000 Brugge
+32 (0)50 31 31 59 • info@horeca-totaal.be
maandag - vrijdag: 7u30 - 17u30
zaterdag: 7u30 - 13u • zondag: 9u - 11u



OOSTENDE

Zandvoordeschorredijkstraat 26 - 8400 Oostende
+32 (0)59 33 02 14 • info.oostende@horeca-totaal.be
maandag - vrijdag: 7u30 - 17u30
zaterdag: 7u30 - 12u • zondag: 8u - 11u



ANTWERPEN

Houtdok-Noordkaai 10 - 2030 Antwerpen
+32 (0)3 369 63 10 • onthaal.antwerpen@horeca-totaal.be
maandag - vrijdag: 6u30 - 18u00
zaterdag: 6u30 - 16u00 • zondag: gesloten

