



CACAOS DEL OPÓN

Contactos:
Cel: 3143699164
Correo:
yumery2101@gmail.com

Preguntas Frecuentes

1. ¿Cómo se hace el chocolate artesanal?

El chocolate artesanal se hace con cacao de alta calidad variedad FSV 41, catalogado como el mejor cacao del mundo donde seleccionamos los mejores frutos y procesamos de manera tradicional para preservar su sabor y textura.

2. ¿Cuáles son los ingredientes del chocolate?

Nuestros chocolates están hechos con cacao, panela

3. ¿Cómo se deben almacenar los chocolates?

Se deben almacenar en un lugar fresco y seco, lejos de la luz directa y el calor.

4. ¿Cuánto tiempo duran los chocolates?

La fecha de caducidad se indica en el empaque. Generalmente, nuestros chocolates duran varios meses si se almacenan adecuadamente.

5. ¿Se pueden personalizar los chocolates?

Sí, ofrecemos opciones de personalización para eventos y regalos. Contáctanos para más información.

6. ¿Cómo se envían los pedidos?

Los pedidos se envían a través de Envía o agencia de envío según disponga el cliente y se entregan en 3-5 días hábiles.

7. ¿Qué métodos de pago aceptan?

Transferencias bancarias.

8. ¿Se pueden devolver o cambiar los productos?

Sí, tenemos una política de devoluciones y cambios. Ver nuestra sección de devoluciones para más información.