

PREGUNTAS FRECUENTES – CHOCOLATE EMNA

¿Qué es Chocolate Emna?

Chocolate Emna es un producto artesanal elaborado con cacao 100% puro cultivado en Tumaco, Colombia, por familias resilientes que transformaron su historia sembrando cacao con propósito, tradición y esperanza.

¿El chocolate contiene conservantes o aditivos?

No. Nuestro chocolate es 100% natural, libre de conservantes y aditivos artificiales, conservando el auténtico sabor y aroma del cacao colombiano.

¿Cómo puedo consumir el chocolate?

Nuestro chocolate puede prepararse como bebida caliente tradicional, también puede utilizarse en recetas, postres y diferentes preparaciones artesanales.

¿Qué presentaciones están disponibles?

Actualmente contamos con:

- Chocolate en polvo 125 Grs
 - Chocolate en polvo 200 Grs
-

¿Cuáles son los precios?

- 125 Grs: \$15.000
 - 200 Grs: \$25.000
-

Métodos de pago disponibles

Estos son los métodos habilitados para realizar pagos en nuestra tienda:

- Nequi
- Llave

 Número para pagos:

3158643099

¿Realizan envíos?

Sí. Realizamos envíos dentro de Colombia.

El valor y tiempo de envío puede variar según la ciudad o municipio de destino.

¿Cuánto tarda en llegar mi pedido?

Los tiempos de entrega pueden variar entre 2 y 7 días hábiles dependiendo de la ubicación del cliente y la transportadora.

¿Dónde está ubicada la tienda?

Chocolate Emna tiene origen en Tumaco, Nariño — Colombia.

Información de contacto

 Email:

nanplaz@hotmail.com

 WhatsApp / Teléfono:

(315) 864-3099

¿Por qué elegir Chocolate Emna?

Porque cada compra apoya a familias colombianas que hoy cultivan cacao, paz y futuro. Nuestro chocolate representa tradición, trabajo digno y el auténtico sabor del Pacífico colombiano.