

Preguntas Frecuentes

Envíos

¿Realizan envíos a todo Colombia?

Sí. Realizamos envíos a todo el territorio colombiano a través de transportadoras aliadas que garantizan una entrega segura de nuestros productos.

¿Cuánto tarda en llegar mi pedido?

El tiempo estimado de entrega es de **3 a 6 días hábiles**, dependiendo de la ciudad o municipio de destino.

En algunas zonas alejadas o rurales el tiempo puede ser mayor, ya que depende de la cobertura de la transportadora.

¿Cuánto cuesta el envío?

El costo del envío **se calcula automáticamente al momento de realizar la compra**, según el destino del pedido y el peso del paquete.

Antes de pagar podrás ver claramente el valor del envío.

¿Cómo puedo hacer seguimiento a mi pedido?

Una vez tu pedido sea despachado, recibirás la información de la transportadora para que puedas hacer seguimiento al envío.

También puedes escribirnos por WhatsApp y con gusto te ayudaremos a revisar el estado de tu pedido.

¿Qué pasa si mi pedido llega con algún problema?

Si tu pedido llega con algún daño o inconveniente, escríbenos lo antes posible para poder ayudarte.

Nuestro objetivo es que tengas una **excelente experiencia con Chocolates Cañola**, por lo que revisaremos tu caso y buscaremos la mejor solución.

Pagos

¿Qué medios de pago aceptan?

Nuestra tienda utiliza **Wompi como pasarela de pago segura**, lo que te permite pagar fácilmente con:

- Tarjetas de crédito
 - Tarjetas débito
 - PSE (pagos desde cuentas bancarias en Colombia)
 - Nequi
 - Bancolombia
 - Otros medios disponibles dentro de la plataforma Wompi
-

¿Es seguro pagar en la tienda?

Sí. Todos los pagos se procesan a través de **Wompi**, una plataforma de pagos segura que protege tus datos financieros mediante sistemas de seguridad y encriptación.

Nosotros **no almacenamos la información de tus tarjetas**.

¿Recibiré confirmación de mi compra?

Sí. Una vez completes tu pago recibirás una **confirmación del pedido en tu correo electrónico** con el resumen de la compra.



Sobre nuestros productos

¿Qué hace diferente a los chocolates de Chocolates Cañola?

Nuestros chocolates son elaborados **artesanalmente en la misma finca donde cultivamos el cacao**, en Puerto Berrío, Antioquia.

Trabajamos con procesos tradicionales que incluyen:

- Fermentación natural en cajones de madera
- Secado al sol
- Procesamiento artesanal

Esto nos permite conservar el **sabor auténtico del cacao colombiano**.

¿Los chocolates tienen azúcar añadida?

No. Nuestros chocolates de mesa están elaborados con **100% cacao puro y no contienen azúcar añadida**.

Esto permite disfrutar el sabor real del cacao y prepararlo según tu gusto.

¿Cómo se prepara el chocolate de mesa?

Puedes prepararlo fácilmente en **agua, leche o aguapanela caliente**.

Solo debes disolver las pastillas y batir con molinillo o licuar para obtener una textura espumosa.

Gracias a su refinado artesanal **no es necesario colarlo**.

¿Los productos contienen conservantes o aditivos?

No. Nuestros productos están elaborados con **ingredientes naturales y procesos artesanales**, sin conservantes artificiales.

¿De dónde proviene el cacao?

Nuestro cacao es cultivado en **Puerto Berrío, Antioquia**, en un entorno natural donde buscamos respetar la tierra y los procesos tradicionales del cacao.

Pedidos

¿Puedo comprar si estoy fuera de Colombia?

Actualmente realizamos **envíos únicamente dentro de Colombia**.

¿Puedo comprar para regalar?

¡Claro! Nuestros productos son una excelente opción para regalo.

Puedes enviar el pedido directamente a la dirección de la persona que lo recibirá.

¿Puedo comprar varios productos en un solo pedido?

Sí. Puedes agregar varios productos al carrito y realizar **una sola compra**.


¿Tienen combos o productos especiales?


Sí. En nuestra tienda encontrarás **combos especiales** que reúnen varios de nuestros productos para que puedas disfrutar diferentes sabores del cacao.

 **Atención al cliente**

¿Cómo puedo contactarlos?

Si tienes alguna duda o necesitas ayuda con tu pedido, puedes contactarnos a través de:

 **WhatsApp** +57 3148745294

 **Correo electrónico:** chocolatescanola@gmail.com

Estaremos felices de ayudarte.