

Preguntas Frecuentes (FAQ) – NutriVid

Bienvenido a nuestra sección de servicio al cliente. Aquí resolvemos tus dudas principales sobre cómo adquirir nuestras arepas saludables, nuestras zonas de entrega y las opciones de pago.

Envíos y Cobertura

¿A dónde realizan envíos?

Actualmente realizamos despachos de toda nuestra línea de alimentos saludables en Bogotá. Al ser productos frescos y congelados (libres de conservantes), despachamos bajo estrictas condiciones de cadena de frío para garantizar que tus arepas lleguen en perfecto estado hasta la puerta de tu casa. Si te encuentras en otra ciudad, contáctanos para validar la viabilidad del envío.

Métodos de Pago

¿Cuáles son los métodos de pago disponibles?

Queremos que comer sano sea fácil para ti. Por eso, recibimos los siguientes medios de pago:

- **Plataformas Digitales:** Pagos rápidos a través de Nequi y Daviplata, con envío del soporte de pago antes de despachar el pedido al cliente.
- **Efectivo:** Válido para retiros directamente en nuestro punto de distribución o contra entrega (según la zona de cobertura y transportadora).

Canales de Contacto

¿Cuáles son sus canales de contacto oficiales?

Puedes realizar tus pedidos, resolver dudas o solicitar asesoría sobre nuestros productos a través de:

-  **WhatsApp:** 324 4489938 *(El canal más rápido para programar tus domicilios)*
-  **Correo:** alejandracriadonc@gmail.com

Sobre Nuestras Arepas

¿Cómo debo conservar mis arepas NutriVid?

Al ser productos 100% naturales, sin conservantes ni aditivos químicos, **debes mantenerlas congeladas** desde el momento en que las recibes. Saca solo la unidad o unidades que vas a consumir para asegurar su frescura óptima.

¿Cuál es la forma correcta de prepararlas?

¡Es muy sencillo! Si lo deseas puedes añadir al sartén el aceite de tu preferencia o mantequilla, utilizando una brocha para usar la menor cantidad posible, también te recomendamos:

1. Sacar las arepas que necesites del congelador unas horas antes, para que estén descongeladas al momento de asar, de esta manera las puedes separar fácilmente; si no necesitas utilizar todas las unidades del paquete, las que sobren se deben congelar de forma individual.
2. Asar en una sartén o plancha a **fuego medio-bajo**.
3. Dejar dorar por ambos lados, dando varias vueltas, hasta que consigas la textura crocante que más te guste.

¿Las arepas de plátano y yuca contienen gluten?

Nuestra Arepa de Plátano Maduro está elaborada con **harina de avena sin gluten** y la Arepa de Yuca es naturalmente libre de gluten, lo que las convierte en opciones ideales y ligeras para personas con digestión sensible o que buscan cuidar su alimentación.