



Dulce Isabel - Repostería Boutique

Preguntas Frecuentes

¿Qué tipo de productos ofrecen?

Ofrecemos una variedad de productos de repostería artesanal, incluyendo pasteles, galletas, cupcakes personalizados para eventos personales o empresariales tales como cumpleaños temáticos, matrimonios, aniversarios, bautizos, primeras comuniones y grados; además ofrecemos postres individuales para complementar tus reuniones o para tus antojos dulces.

¿Cómo puedo realizar un pedido?

Puedes realizar tu pedido directamente a través de nuestra página web o contactándonos por teléfono o WhatsApp al número 3007751880.

¿Con cuánta anticipación debo hacer mi pedido?

Recomendamos realizar los pedidos con al menos 3 días hábiles de anticipación. De acuerdo al tamaño, cantidad y tipo de productos, es posible requerir mayor anticipación.

¿Ofrecen opciones sin azúcar, sin gluten o veganas?

Sí, contamos con opciones sin azúcar, por favor contáctanos darte nuestras opciones de acuerdo con tus necesidades específicas.

¿Cómo se entregan los productos?

Ofrecemos entrega a domicilio dentro del Área Metropolitana y también puedes recoger tu pedido en nuestro taller.

¿Cuál es el costo de envío?

El costo de envío varía según la ubicación y el tipo de entrega, pues hay productos que, por su delicadeza, solo se entregan en carro. Puedes consultar el costo exacto al momento de realizar tu pedido en nuestra página web.

¿Qué métodos de pago aceptan?

Aceptamos pagos con bold, transferencia bancaria, llave y efectivo al momento de la entrega con un abono anticipado del 50% del valor de la compra (solo para pedidos de recogida en tienda)

¿Puedo recoger mis productos en la tienda?

En el momento no contamos con tienda física, pero puedes recoger tus productos en el taller donde los elaboramos. Contáctanos para coordinar la entrega.

¿Qué debo hacer si tengo una alergia alimentaria?

Por favor, infórmanos sobre cualquier alergia alimentaria al momento de realizar tu pedido. Si está en nuestras manos, haremos todo lo posible para adaptar nuestros productos a tus necesidades.

¿Puedo cancelar mi pedido?

Puedes cancelar tu pedido solo si no hemos empezado a elaborarlo, pues siempre trabajamos con ingredientes frescos que se compran al momento para garantizar un producto excelente.

¿Qué hago si tengo un problema con mi pedido?

Si tienes algún problema con tu pedido, por favor contáctanos inmediatamente para que podamos ayudarte a resolverlo.



Dulce Isabel - Repostería Boutique

¿Ofrecen pasteles personalizados?

Sí, nos especializamos en pasteles personalizados para todo tipo de ocasiones. Contáctanos para hablar de tus ideas y requerimientos.

¿Cómo debo almacenar los productos de repostería?

- Recomendamos almacenar los pasteles a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol. Si te sobra torta, puedes guardarla hasta 3 días en recipiente hermético dentro de la nevera y sacarla 1 hora antes de consumir nuevamente.
- Recomendamos guardar los postres en el refrigerador y consumirlos dentro de los 2-3 días siguientes a la entrega.
- Las galletas pueden conservarse a temperatura ambiente en un recipiente hermético, en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol