



En **PRODUL** fabricamos sensaciones y texturas que se derriten en tu boca, por esto elaboramos nuestro propio chocolate partiendo de materias primas saludables y de calidad buscando también que su producción sea respetuosa con las personas y el medio ambiente.

Al probar uno de nuestros chocolates, dulces y confites lo notarás, déjate llevar por la experiencia de nuestro chocolate.

ALMENDRA CHOCOLATE FANTASÍA:

Almendra proveniente de Chile y/o Norteamérica debidamente seleccionada, tostada, y cubierta con chocolate leche al 34% tipo Suizo a base de manteca de cacao y confitada con una recubierta perlada en silver o gold.

PRESENTACIÓN:

- Nuestros productos son institucionales por tanto los distribuimos sin algún empaque en particular y los embalamos en bolsas a granel de 2 Kilos.
- Pueden ser embaladas con algún empaque o presentación particular que el cliente suministre o sugerida por nosotros según la necesidad que tengan. (Se suma costo adicional previo acuerdo).

OFERTA COMERCIAL:

El costo de este producto es de \$95.200 pesos con el producto finalizado, es decir, almendras seleccionadas, tostadas, cubiertas con chocolate, confitadas con una recubierta perlada en silver o gold, brilladas y empacadas en bolsa plástica por 2 Kilos.

Producto	Precio en pesos por kilo	IVA 19%	IVA Incluido	Presentación Bolsa por 2 kilos
Almendra Chocolate Fantasía	\$ 40.000	\$ 7.600	\$ 47.600	\$ 95.200

TÉRMINOS:

- Si el producto se encuentra disponible en stock el despacho se puede realizar de 24 a 48 horas.
- Pedidos iguales o superiores a 6 kilos para ser despachados en Bogotá (perímetro urbano) la entrega se realiza sin costo adicional, si es inferior a esta cantidad se envía por mensajería con costo adicional.
- Pedidos fuera de Bogotá inferiores a \$1.200.000 el costo de envío son por cuenta del comprador.

FORMA DE PAGO:

Dependiendo del monto se puede realizar el pago a contra entrega, o también previo pago a la entrega a través de un baloto o directamente a nuestra cuenta corriente mediante consignación o transferencia electrónica.

RECOMENDACIONES:

Por tratarse de chocolate a base de manteca de cacao y que su punto de fusión esta entre los 28°C y 30°C se requiere un manejo cuidadoso para evitar el blanqueamiento, decoloración y/o fundición del producto.