



FAQ - PIAZZA DEI MESTIERI - ITALIANO

IL CIOCCOLATO DELLA PIAZZA – BIRRIFICIO LA PIAZZA

1. Dove posso acquistare i vostri prodotti?

Nello Shop situato all'interno della struttura Piazza dei Mestieri, in Via Jacopo Durandi 13 a Torino. Sul nostro shop on line e sul sito Destination Gusto.

2. Come conservare correttamente i vostri prodotti?

Sempre in luoghi freschi e asciutti, al riparo dalla luce e con scarsa escursione termica. Il cioccolato si mantiene ad una temperatura tra i 16 e i 20 gradi. Le birre si mantengono ad una temperatura tra i 5 e 18 gradi.

3. Esistono confezioni/pezzature di varie dimensioni?

Le birre vengono spedite a casse da 6 e da 12 pezzi. Non ci sono pezzature specifiche sul cioccolato.

4. In quanto tempo consegnate in Italia?

10 giorni dall'ordine.

5. Fate spedizioni all'estero?

Sì, per importi minimi di € 100,00.

6. Avete prodotti per celiaci e intolleranti?

No.

7. Utilizzate materie prime locali?

Quelle reperibili localmente sì.



8. Potete personalizzare le etichette dei vostri prodotti?

Sì, su richiesta e per quantitativi minimi.

9. Il cacao utilizzato per la produzione artigianale della massa di cacao, da dove proviene?

Lavoriamo solo con cru mono origine proveniente dal Venezuela, Madagascar, Ecuador.

10. I malti utilizzati per la produzione artigianale di birra, da dove provengono?

Germania e Inghilterra.