

Joyeux Noël



BAKEART®
CHOCOLATIER

by Fátima Carranza

*Catálogo
2022*

BAKEART[®]
CHOCOLATIER

Chocolate Hecho Arte

En BAKEART, nos sentimos comprometidos con brindar productos de calidad, responsables y sostenibles, por tal motivo, los conocimientos de técnicas innovadoras se reflejan en nuestras elaboraciones tradicionales y nobles creaciones, producidos a partir de granos cuidadosamente seleccionados de los mejores cacao nativos criollos de aroma y sabor peruano.

"El taller es mi refugio. El lugar donde me encuentro y me gusta. Me encantaría poder compartir con ustedes parte de mi pasión y que puedan sentir la magia de probar el verdadero sabor del chocolate hecho arte."

At BAKEART, we are committed to providing quality, responsible and sustainable products, for this reason, the knowledge of innovative techniques is reflected in our traditional elaborations and noble creations, produced from carefully selected grains of the best native Creole aroma cocoas. and Peruvian flavor.

"The workshop is my refuge. The place where I find myself and I like it. I would love to be able to share with you part of my passion and that you can feel the magic of tasting the true flavor of chocolate made art."

Fátima Carranza
CEO BAKEART



CORAZÓN DE FRAMBUESA

Raspberry heart

Ganache de chocolate oscuro y frambuesa, recubierto de chocolate blanco.

Dark chocolate and raspberry ganache, covered in white chocolate.

BOSQUE Y YOGURT

Forest and Yogurt

Ganache de chocolate oscuro frutos del bosque y Yogurt, recubierto de chocolate oscuro.

Dark chocolate ganache, berries and yogurt, covered in dark chocolate.



CARAMELO PASIÓN

Passion candy

Suave chocolate con leche, aromatizado con pulpa de maracuyá, recubierto de chocolate con leche.

Soft milk chocolate, flavored with passion fruit pulp, covered in milk chocolate.



FRESAS

Strawberries

Ganache de chocolate blanco y fresas, recubierto de chocolate blanco.

White chocolate and strawberry ganache, covered in white chocolate.

VAINILLA DE MADAGASCAR

Vanilla from Madagascar

Ganache de chocolate con leche aromatizado con vainilla de Madagascar, recubierto de chocolate blanco.

Milk chocolate ganache flavored with vanilla from Madagascar, covered in white chocolate.



ALTO EN CALIDAD

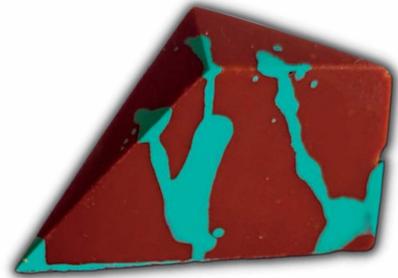


CARAMELO DE AGUAYMANTO

Aguaymanto Caramel

Suave caramelode chocolatcon leche, aromatizado con pulpa de aguaymanto, recubierto de chocolate oscuro.

Soft milk chocolate candy, flavored with aguaymanto pulp, covered in dark chocolate.



GANACHE DE PISTACHO

Pistachio Ganache

Ganache de chocolate blanco y pistachos salados, recubierto de chocolate con leche.

White chocolate and salted pistachio ganache, covered in milk chocolate.

CREMA DE MANÍ

Peanut butter

Suave crema de maní, sal de maras y chocolate con leche, recubierto de chocolate con leche.

Smooth peanut butter, maras salt and milk chocolate, covered with milk chocolate.



CARAMELO DE CHOCOLATE

Chocolate candy

Suave caramelo de chocolate oscuro con trozos de avellanas tostadas, recubierto de chocolate oscuro.

Smooth dark chocolate caramel with pieces of roasted hazelnuts, coated in dark chocolate.



ALTO EN CALIDAD



PRALINÉ DE ALMENDRA Y CANELA

Almond and cinnamon praliné

Suave praliné de almendra y canela, chocolate con leche y canela, recubierta de chocolate con leche.

Smooth almond and cinnamon praline, milk chocolate and cinnamon, covered in milk chocolate.

GIANDUJA

Gianduja

Suave Gianduja de avellana y chocolate con leche, recubierta de chocolate oscuro.

Smooth hazelnut and milk chocolate Gianduja, covered in dark chocolate.



GANACHE DE CAFÉ

Coffee ganache

Ganache de chocolate con leche y café

"Bakeart", recubierto de chocolate con leche
Milk chocolate ganache and "Bakeart" coffee, coated in milk chocolate

Bombones Artesanales Bakeart



*Bombones **BAKEART** Frutas y Especias*

Precio Unitario Inc. IGV: S/ 40.00

Codigo: B001

Peso: 60 gr

Caducidad: 2 meses

Dimensiones: 11 x 8.5 x 3 cm h



*Bombones **BAKEART** Frutos secos, especias e infusiones*

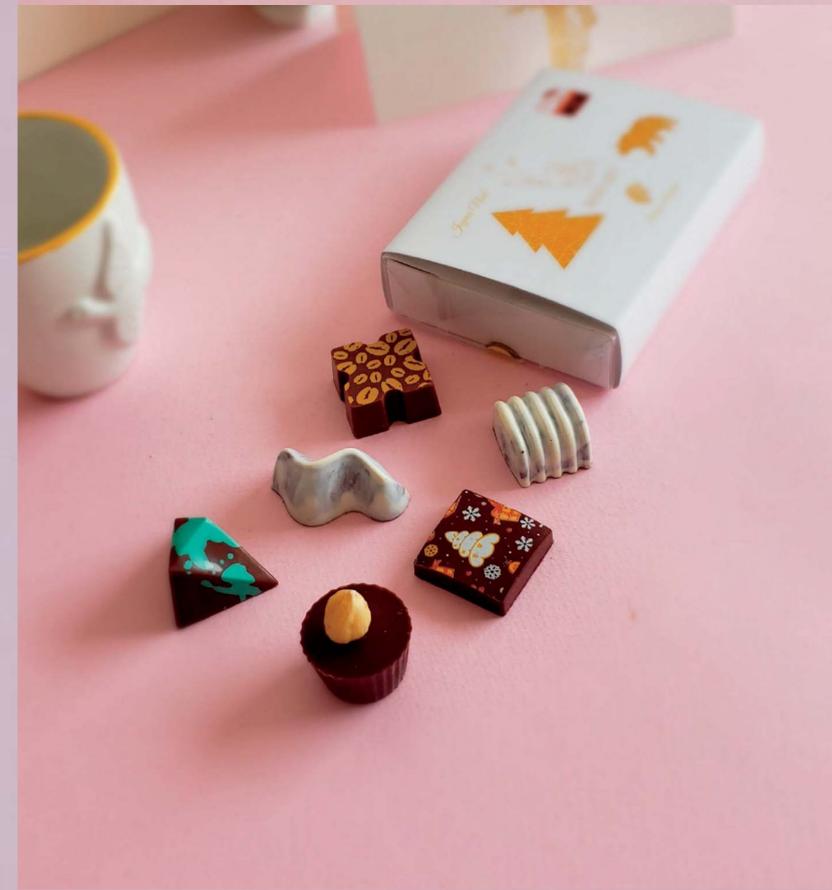
Precio Unitario Inc. IGV: S/ 40.00

Codigo: B002

Peso: 60 gr

Caducidad: 2 meses

Dimensiones: 11 x 8.5 x 3 cm h





Bombones BAKEART Surtidos

Precio Unitario Inc. IGV: S/ 75.00

Codigo: B003

Peso: 120 gr

Caducidad: 2 meses

Dimensiones: 15.5 x 12 x 3 cm h

BAKEART®
CHOCOLATIER

Bombones BAKEART Frutas y Especias (1)

Precio Unitario Inc. IGV: S/ 21.00

Codigo: B005

Peso: 30 gr

Caducidad: 2 meses

Dimensiones: 13 x 3.5 x3 cm h



Bombones BAKEART Frutas y Especias (2)

Precio Unitario Inc. IGV: S/ 21.00

Codigo: B006

Peso: 30 gr

Caducidad: 2 meses

Dimensiones: 13 x 3.5 x3 cm h



BAKEART®
CHOCOLATIER



*Bombones **BAKEART** Frutos
secos, especias e infusiones (1)*

Precio Unitario Inc. IGV: S/ 21.00

Codigo: B007

Peso: 30 gr

Caducidad: 2 meses

Dimensiones: 13 x 3.5 x3 cm h



*Bombones **BAKEART** Frutos
secos, especias e infusiones (2)*

Precio Unitario Inc. IGV: S/ 21.00

Codigo: B008

Peso: 30 gr

Caducidad: 2 meses

Dimensiones: 13 x 3.5 x3 cm h



BAKEART
CHOCOLATIER

Pedidos Corporativos

En estos tiempos difíciles, nos presentamos como el mensajero optimista, para agradecer a sus clientes, motivar a sus equipos, apoyar a sus socios, con detalles que reflejen su negocio. Personalizamos fajas con logos de su empresa, para todas nuestras presentaciones de bombones.





*Colección BAKEART Joyeux
Noël*

Precio Unitario Inc. IGV: S/ 40.00

Codigo: B033

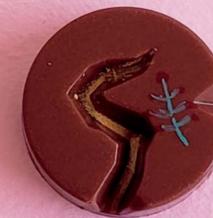
Peso: 40 gr

Caducidad: 2 meses

Dimensiones: 9.5 x 9.5 x 3 cm h



*Praliné de Pistacho
y Miel*



*Caramelo de Chocolate con
leche y mango*



*Ganache de frambuesa y
ganache de mandarina*



*Praline de maní, chocolate con
leche y caramelo de sal de*

Maras
BAKEART[®]
CHOCOLATIER

Figuras de Chocolate
Bakeart





BAKEART Arbol Joyeux Noël

Precio Unitario Inc. IGV: S/ 90.00

Peso: 220 gr

Caducidad: 6 meses

Dimensiones: 13.5 x 20cm h



BAKEART Adornos Joyeux Noël

Precio Unitario Inc. IGV: S/ 50.00

Peso: 70 gr

Caducidad: 6 meses

Dimensiones: 8 x 8 x 14 cm L

*BAKEART Pack Arbol y
adornos Joyeux Noël*

Precio Unitario Inc. IGV: S/ 140.00

Peso: 290 gr

Caducidad: 6 meses



BAKEART[®]
CHOCOLATIER

INSTRUCCIONES PARA REALIZAR PEDIDOS

by Bakeart

Para la confirmación del pedido necesitamos:

Cotización aprobada, aceptando las condiciones de venta.
Pago completo o depósito del 50 % de la orden.

Información de entrega requerida:

Requisitos enviados por nuestro equipo debidamente completada: empresa, contacto, número de teléfono, dirección exacta y correcta, dirección de correo electrónico.

Plazos de entrega:

De media 7 días entre la validación del pedido recepción de los datos y la salida de nuestros talleres (en especial para la elaboración de bombones artesanales rellenos).
Retrasos D +1 en Lima, (los retrasos pueden variar en pascua y navidad)
Para una navidad serena te recomendamos hacer tus pedidos antes del 01 al 15 de noviembre.

Problemas con la entrega:

En caso de entrega fallida: el destinatario es notificado por SMS o correo; puede reprogramar la entrega cuando le convenga.

En caso de envío o devolución: si la falla en la entrega se debe a una dirección incorrecta o incompleta: se procederá a la devolución de un nuevo producto con pago a su cargo.

En caso, el fallo de entrega se debe error del transportista: devolución de un producto nuevo a cargo nuestro.

Conservación del producto:

- Se recomienda almacenarlos a una temperatura de 15 a 20° C, y una HR de 65%.
Puede contener trazas de frutos secos

TERMINOS Y CONDICIONES GENERALES DE VENTA

by Bakeart

1) Aplicación y cumplimiento de las condiciones generales de venta

Estos términos y condiciones generales de venta se ponen en conocimiento y aceptación de cada cliente, para permitirles realizar un pedido a Bakeartâ por medio de una cotización. De tal manera, el hecho de confirmar el pedido implica la aceptación plena y sin reservas de las presentes condiciones generales u otras condiciones generales emanadas del cliente que podrán, sin consentimiento expreso de Bakeart, prevalecer sobre las presentes condiciones

2) Confirmación del pedido

El pedido se valida internamente una vez que nuestro equipo reciba la cotización aprobada vía física y/o por correo, el pago total o, en su defecto, un depósito del 50% del importe total del pedido, los datos de facturación y entrega del pedido.

La cotización ya no se acepta si se excede la fecha de validez de la oferta, mencionada en la oferta.

Cada solicitud de producto está sujeta a la aceptación por parte de Bakeart, que se reserva el derecho de rechazar cualquier pedido debido a existencias insuficientes, información del cliente incompleta o cualquier otra razón legal.

La ejecución de un pedido está siempre sujeta a la disponibilidad de productos, capacidad y planificación de la producción. Los plazos de entrega son orientativos, sin ningún compromiso por nuestra parte. Bakeart se reserva el derecho de rechazar cualquier nuevo pedido de un cliente que no haya liquidado sus atrasos de pago y el derecho de exigir el pago de las facturas pendientes antes de cualquier nuevo pedido.

El derecho de desistimiento no se aplica a los contratos de suministro de productos alimenticios perecederos, como nuestros productos. Por lo tanto, el cliente no podrá hacer uso de este derecho.

Desde el momento en que el pedido esté listo para ser enviado, no se podrá tener en cuenta ninguna cancelación ni se devolverá el precio pagado.

3) Política de precios

Los precios indicados en la cotización están expresados en soles incluye los impuestos IGV. Nuestras tarifas de envío dependen del destino, peso y volumen del paquete. Los productos están sujetos a las condiciones de precios vigentes el día de la confirmación de la cotización. La lista general de precios puede ser revisada libremente por Bakeart. Para ser validado, la orden debe ser pagada en su totalidad. o haber depositado un mínimo del 50 %. Los pedidos no pagados no se pueden entregar salvo que nuestro equipo haya indicado expresamente una condición específica.

4) No disponibilidad de productos

La disponibilidad de los productos se comunica al cliente en el momento de la elaboración del presupuesto. Sólo se convierte en definitivo cuando se confirma el pedido.

5) Entrega de los productos

Se requiere un período mínimo de preparación del pedido del cliente a partir de la fecha de recepción de la cotización aprobada y el pago correspondiente. Este plazo varía según la época del año, las cantidades pedidas y la personalización deseada. La fecha real de disponibilidad de los productos será confirmada en el caso de un pedido con varias direcciones, no siendo posible ninguna modificación (fecha de entrega, cancelación o cambio de productos, cancelación o cambio de dirección de entrega) dentro de los cinco días hábiles anteriores a la fecha de envío.

Para garantizar su completa satisfacción, se recomienda realizar sus pedidos de fin de año antes del 15 de noviembre.

ATENCIÓN AL CLIENTE

comercial@bakeart.pe

ventas@bakeart.pe

contacto@bakeart.pe



www.bakeart.pe



Bakeartchocolatier



@bakeartchocolatier



+51 970 570 780