

Verzenden

De kwaliteit van onze chocolade wordt beïnvloed door o.a. temperatuur. Daarom beschermen wij onze zendingen altijd zo goed mogelijk. Soms is het echter te warm waardoor wij het niet verantwoord vinden om de chocolade te verzenden. Mocht dat het geval zijn dan informeren wij je direct over de vertraagde levering en vermelden wij dat ook duidelijk in de online winkel.

Met de grootst mogelijke zorg monitoren wij voortdurend ons online assortiment. Voor de bezorging van jouw bestelling zijn wij afhankelijk van meerdere factoren. Helaas kan het in uitzonderlijke gevallen voorkomen dat tijdens het verwerken van je bestelling blijkt dat een artikel niet meer op voorraad is of niet aan de door ons gestelde kwaliteitseisen voldoet. In dit geval wordt in overleg met jou een ander artikel toegevoegd of wordt het aankoopbedrag naar je teruggestort.

Wanneer je je bestelling bij ons hebt geplaatst en deze is betaald, nemen wij deze in bewerking. Je ontvangt een bevestiging van je bestelling. Zodra deze vervolgens met onze verzendpartner is meegegeven, ontvang je daarvan een Track & Trace code zodat je jouw verzending goed in de gaten kunt houden. En natuurlijk doen wij dat ook. (muz. Brievenbus-pakketjes die hebben geen Track & Trace code)

Verzendkosten

De prijzen in onze online winkel zijn inclusief BTW, maar exclusief verzendkosten. Voor het versturen van onze chocolade rekenen wij € 5,95 per pakket. Bij pakketjes die door de brievenbus passen, rekenen wij € 3,95 per pakket.

Levertijden

Levering vindt plaats binnen 2 à 3 werkdagen nadat de bestelling is binnengekomen. Onze bonbons en chocolade worden afgeleverd op dinsdag tot en met zaterdag. Op zaterdag en zondag worden er geen producten verzonden. Bij een bestelling in het weekend is de eerste aflevermogelijkheid op dinsdag. Rondom extra drukke periodes, zoals Kerst en Pasen, kunnen afwijkende levertijden gelden voor alle bezorgmethodes. Natuurlijk proberen we vertraging zoveel mogelijk te voorkomen.

Retourneren

Je hebt het recht je bestelling tot 14 dagen na ontvangst zonder opgave van reden te annuleren, mits de verzegeling niet verbroken is. Dit is uit hygiënische en voedselveiligheidsoverwegingen. Bij verbreking van de verzegeling is je bestelling definitief en kan deze niet meer geretourneerd worden.

Mocht je gebruik maken van je herroepingsrecht, dan heb je na annulering nogmaals 14 dagen om je product retour te sturen. Je krijgt dan het volledige orderbedrag inclusief verzendkosten gecrediteerd. Enkel de kosten voor retour van je huis naar de webwinkel zijn voor eigen rekening. Deze kosten bedragen circa € 7,25 per pakket, raadpleeg voor de exacte tarieven de website van je vervoerder.

Indien je gebruik maakt van je herroepingsrecht, zal het product met alle geleverde toebehoren en – indien redelijkerwijze mogelijk – in de originele staat en verpakking aan de ondernemer geretourneerd worden. Om gebruik te maken van dit recht kunt je contact met ons opnemen via <mailto:info@chocokaatje.nl> Wij zullen vervolgens het verschuldigde orderbedrag binnen 14 dagen na aanmelding van je retour teruggestorten mits het product reeds in goede orde retour ontvangen is.

Productinformatie

Onze bonbons kunnen het best worden bewaard in een koele en geurloze ruimte van ongeveer 18-20°C. Ze zijn ongeveer 4 weken houdbaar na de datum dat wij deze naar je hebben verzonden.

Onze bonbons worden met uiterste zorgvuldigheid geproduceerd. Echter kunnen we helaas nooit 100% uitsluiten dat er sporen van andere allergenen in voorkomen. Bij alle producten in onze shop vind je productinformatie. Mocht je onverhoopt vragen hierover hebben, neem dan contact met ons op.

Verder worden in onze chocolaterie geen vis, selderij, schaaldieren, lupine, weekdieren of zwaveldioxide verwerkt.

Ingrediënten

Bonbons en chocoladeletters: suiker, cacaoboter, volle melkpoeder, cacaomassa, emulgator: sojalecithine, : citroenzuur, natuurlijke aroma's, kleurstof(E163) hazelnoot, praline, kokos, vruchtenpuree's (verschillende vruchten), invertsuikerstroop, gember, koriander, limoen.

Cupcakes: bloem, boter, eieren, soja, tarwe, aardappelzetmeel, rijsmiddelen(E450, E500) emulgator: (E481, E472b, E477), zout, glucosestroop gedroogd, sojameel, verdikkingsmiddel (E415) kleurstof

(E160a),aroma's, suiker, gemodificeerd zetmeel (E1422), welpoeder, dextrose, rijsmiddelen (E450-E500), emulgatoren: (E473-E322), geleermiddel (E450-E339-E516), rogge, noten, fondant

Klachtenregeling

Het kan altijd voorkomen dat er iets niet helemaal gaat zoals gepland. We raden je aan om klachten eerst bij ons kenbaar te maken door contact op te nemen met info@chocokaatje. Leidt dit niet tot een oplossing, dan is het mogelijk om je geschil aan te melden voor bemiddeling via Stichting WebwinkelKeur via <https://www.webwinkelkeur.nl/kennisbank/consumenten/geschil>. Vanaf 15 februari 2016 is het voor consumenten in de EU ook mogelijk om klachten aan te melden via het ODR-platform van de Europese Commissie. Dit ODR-platform is te vinden op <http://ec.europa.eu/odr>. Wanneer je klacht nog niet elders in behandeling is dan staat het je vrij om je klacht te deponeren via het platform van de Europese Unie.