

# ESTAMOS CONSTRUYENDO NUESTRA NUEVA WEB

Disculpen las molestias

Para realizar pedidos, no dudéis en poneros en contacto con nuestras tiendas:

Fontanals Delicatessen  
Paseo Vilafranca 7,  
08870 Sitges, Barcelona  
938 941 388 – 677 615 799

Fontanals Delicatessen  
Carrer de la Torreta, 30,  
08810 Sant Pere de Ribes, Barcelona  
930 08 45 70

fontanals  
DELICATESSEN

Escríbenos a [info@fontanalsdelicatessen.com](mailto:info@fontanalsdelicatessen.com)



DISFRUTA  
¡DE TODA  
NUESTRA GAMA  
DE PRODUCTOS!



**Aceite de oliva virgen extra aromatizado con Trufa Blanca** de la casa Bartolini. Los aromas que aporta la trufa, convierten este producto en un poderoso condimento indispensable para nuestra cocina para dar un toque de distinción a nuestros platos. Ideal para acompañar platos de pasta, salsas o carnes.  
**Formato:** Botella de 100ml. Peso bruto 150ml  
**Ingredientes:** Aceite de oliva virgen extra, trufas blancas (Tuber Albidum Pico), aroma.  
**Alérgenos:** No contiene gluten, mostaza, sésamo, frutos secos, derivados del apio, huevos, leche, moluscos, soja.  
Vida útil: 24 meses  
Condiciones de almacenaje: conservar en lugar fresco y seco, sin luz solar directa. Una vez abierto consumir en 2-3 meses.  
**Información de productor:**  
Producto fabricado por FRANTOIO BARTOLINI Origen: Italia  
**Información Nutricional:**  
Valores Nutricionales para porción de 100 gr.  
Valor energético..... 3389KJ/824Kcal  
Grasas.....91,6 g  
Grasas saturadas 13g Grasas Monoinsaturadas 70g  
Grasas Polinsaturadas 8,6g  
Hidratos de carbono.....0 g  
Proteínas.....0 g  
Cloruro sódico.....0 g

**INFORMACIÓN ALÉRGENOS**  
Declaración de alérgenos según las Directivas 2000/13/CE y 2003/89/CE, y el Real Decreto 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

El queso Payoyo es un queso semicurado artesanal andaluz elaborado a partir de leche de cabra (85%) y oveja (15%) pasteurizada. Muy fundente al paladar, levemente ácido y con cierto sabor a avellana.  
Con un periodo de maduración de 75 días. Este es un queso de sabor intenso y ligeramente ácido.  
**Formato:** Se puede adquirir cuña de 100gr., 250gr. ó 500gr.  
**Ingredientes:**  
**Leche** de cabra pasteurizada min. 85%, leche de oveja, sal, cuajo y fermentos lácteos y lisozima de huevo.  
**Información de productor:**  
Producto fabricado por QUESO PAYOYO SL  
Ubicados en Ermita 14, Villaluenga del Rosario, Cádiz.  
Origen de la leche Cádiz.  
**Condiciones de almacenaje:** conservar en frigorífico a temperaturas entre 3º y 5 º.  
**Información Nutricional:**  
Valores Nutricionales para porción de 100 gr.  
Valor energético.....1905  
Kj/455 Kcal  
Grasas.....38,96 g  
Hidratos de carbono.....3,22 g  
Proteínas.....22,87 g  
Cloruro sódico.....2,01 g

**INFORMACIÓN ALÉRGENOS**  
Declaración de alérgenos según las Directivas 2000/13/CE y 2003/89/CE, y el Real Decreto 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

## Política de envío y devoluciones

Queremos gestionar su pedido lo más rápidamente posible. Por ello, fontanalsdelicatessen.com, garantiza el inicio de tramitación del pedido el mismo día de su realización para todos aquellos pedidos que se formalicen antes de las 14:00 horas (hora española), salvo que se realicen en viernes, sábados, domingos y festivos, en cuyo caso el pedido se tramitará el primer día laborable posterior al día de realización del mismo.

Al confirmar un pedido, el cliente deberá abonar el importe del mismo mediante cualquiera de las formas de pago ofrecidas por la tienda online. Una vez comprobado el pago, se procederá a la tramitación del pedido. fontanalsdelicatessen.com le mantendrá informado en todo momento mediante correo electrónico del estado de su pedido.

### Plazos de Entrega

- Entre 4 y 5 días laborables para España península e Islas Baleares.
- Entre 6 y 8 días laborables para Islas Canarias y Europa.

Los plazos se computan en días laborables y pueden verse alterados por fiestas locales o nacionales. No se realizan entregas en apartados de correos o direcciones no permanentes. No podemos responsabilizarnos de causas imprevistas que retrasen el pedido, lo que sí haremos será intentar solucionar el problema lo más rápido posible y mantenerle informado en todo momento. En el supuesto de que a la recepción del pedido éste presente daños visibles, deberá rechazarse la entrega y hacerse constar en el albarán del transportista la incidencia. Dicha incidencia deberá comunicarse mediante nuestro Formulario de contacto en un plazo máximo de 24 horas. En caso contrario, se entenderá que el pedido ha sido entregado correctamente.

### Coste del envío

fontanalsdelicatessen.com realiza envíos nacionales e internacionales (Europa).

Los envíos para España tienen los siguientes costes:

- Península 6,95 €
- Baleares 12,50 €
- Canarias, Ceuta y Melilla 19.50€

Los envíos para Europa tienen los siguientes costes en función del país y los kilos:

	HASTA 5 KG	HASTA 10 KG	HASTA 15 KG	HASTA 20 KG
EUROPA 0	22,75 €	37,00 €	41,25 €	45,50 €
EUROPA 1	35,50 €	58,25 €	66,75 €	71,00 €
EUROPA 2	35,50 €	62,50 €	75,25 €	79,50 €
EUROPA 3	44,00 €	75,25 €	96,50 €	105,00 €
EUROPA 4	48,25 €	75,25 €	83,75 €	88,00 €

Europa 0 (Andorra, Portugal)  
Europa 1 (Francia, Italia)  
Europa 2 (Bélgica, Holanda, Luxemburgo, Alemania, Escocia, Gales, Inglaterra)  
Europa 3 (Austria, Dinamarca, Irlanda, Finlandia, Suecia)  
Europa 4 (Grecia, Bulgaria, República Checa, Eslovaquia, Eslovenia, Hungría, Polonia, Rumania, Croacia, Estonia, Letonia, Lituania)  
Los gastos de despacho de aduanas de los pedidos realizados en fontanalsdelicatessen.com corren a cargo del cliente.

## DEVOLUCIONES

El cliente tiene un plazo de 14 días desde la fecha de entrega para devolver un pedido si por cualquier motivo no queda satisfecho. Los productos tienen que encontrarse en perfectas condiciones y con su embalaje original. Deberá ponerse en contacto con nosotros a la dirección de correo electrónico [info@fontanalsdelicatessen.com](mailto:info@fontanalsdelicatessen.com) para informarnos de la devolución, los motivos de la misma, y un número de cuenta bancaria para proceder al abono.

fontanalsdelicatessen.com le indicará la forma de devolución y le proporcionará un número para adjuntar a la misma. No aceptaremos devoluciones de las que no hayamos sido informados. Los costes del envío de los productos devueltos corren a cargo del cliente, de la misma forma que los costes de transporte de la venta, no serán devueltos, salvo si la devolución se produce por defectos en la mercancía o por un error de servicio, en cuyo caso, se haría cargo de los mismos fontanalsdelicatessen.com. Una vez recibido el paquete y comprobado que está en buenas condiciones, el importe del mismo será abonado en la cuenta bancaria indicada en un plazo máximo de 15 días.