

Guión detallado de cada página, incluyendo:

Header:

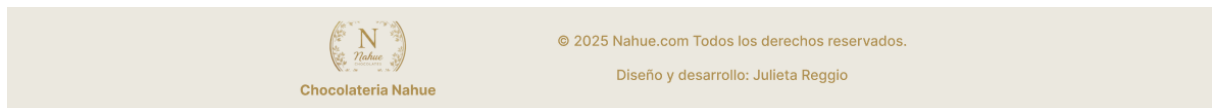
- Arriba a la izquierda: Choclocaletria Nahue (Nombre del local).
- Arriba a la derecha: Imagen del Logo del Local.
- Abajo a la derecha, el menú de opciones: Inicio, Productos, Conocenos, Cont



- (Para móvil, el menú es vertical)

Footer:

- A la izquierda, el logo con el nombre del local debajo
- A la derecha, año y créditos (autor del sitio)



Body:

- Inicio:
  - Título: Chocolatería Nahue.
  - Subtítulo/Lema: “Un viaje de sabores, un destino de placer.”
  - Botón: “Conocé nuestros productos”
  - Imagen de una caja de bombones a la derecha del texto.
- Conocenos: (Para PC hay contenido en un layout horizontal, en móvil, estaría uno debajo del otro.)
  - Izquierda:
    - Título: Conocé nuestra historia.
    - Subtítulo/Lema: “Un viaje de sabores, un destino de placer.”
    - Texto: “Nahue nace de la pasión por el chocolate y el deseo de compartir momentos dulces y auténticos. Nuestro estilo combina lo artesanal y lo acogedor con un toque elegante, ofreciendo un espacio cálido dentro de la galería.”
    - A la derecha de ese texto, una imagen del frente del local.
  - Derecha:
    - Título: Nuestro Equipo
    - Texto: “Trabajamos con compromiso, creatividad y calidez. Valorando la calidad en cada detalle, el respeto en el trato y el esfuerzo compartido, para que cada chocolate transmita la esencia de lo artesanal y lo auténtico.”
- Conocenos:
  - Izquierda:

- Título: “Dejanos tus preguntas o sugerencias y te responderemos pronto”.
- Inputs: Nombre y Apellido, EMail, Mensaje.
- Botón de Enviar debajo.
- Derecha:
  - Título: Ubicación y Contacto.
  - Dirección dentro de la galería: Galería, Local 3
  - Horarios de atención: Lunes a viernes: 9:00 - 18.30 hs, Sábados: 9:00 - 15.00 hs
  - Teléfono de contacto: +54 911 5178 9938
  - Correo electrónico: [nahueChocolateria@gmail.com.ar](mailto:nahueChocolateria@gmail.com.ar)
- Productos: (por default abre en chocolates)
  - Menú: Chocolates, Bombones, Bebidas, Otros.
  - Título correspondiente.
  - Chocolates:
    - Título: Tableta 80% Cacao.
      - Precio: \$9.800
      - Imagen del producto.
      - Descripción: Tableta grande de 200 g elaborada con 80% de sólidos de cacao, manteca de cacao y un bajo contenido de azúcar. Sabor intenso, amargo y aromático.
    - Título: Chocolate Blanco.
      - Precio: \$8.900
      - Imagen del producto.
      - Descripción: Tableta de 200 g a base de manteca de cacao, leche en polvo, azúcar y un toque de vainilla. Cremosa y de dulzor equilibrado.
    - Título: Chocolate con Pistachio.
      - Precio: \$10.500
      - Imagen del producto.
      - Descripción: Tableta de 200 g de chocolate con leche (40% cacao) con trozos de pistacho tostado. Contiene lácteos y frutos secos.
    - Título: Chocolate Sin Azúcar.
      - Precio: \$9.500
      - Imagen del producto.
      - Descripción: Tableta de 200 g de chocolate amargo (70% cacao), endulzada con maltitol y stevia. Apta para personas que evitan el azúcar.
  - Bombones:
    - Título: Caja Surtida x12 unidades.
      - Precio: \$13.800
      - Imagen del producto.
      - Descripción: Caja de 220 g con 12 bombones artesanales surtidos. Rellenos variados: praliné de avellanas, mousse de chocolate, dulce de leche y frutas confitadas.
    - Título: Caja Surtida x15 unidades.

- Precio: \$16.500
- Imagen del producto.
- Descripción: Caja de 280 g con 15 bombones artesanales. Incluye combinaciones de frutos secos caramelizados, cremas de chocolate y licores suaves.
- Título: Caja Surtida x18 unidades.
  - Precio: \$19.800
  - Imagen del producto.
  - Descripción: Caja de 340 g con 18 bombones surtidos. Variedad de ganaches, mousses, rellenos frutales y pralinés en distintas coberturas.
- Bebidas:
  - Título: Chocolate Caliente.
    - Precio: \$4.500
    - Imagen del producto.
    - Descripción: Taza de 250 ml preparada con leche entera y 50 g de chocolate artesanal derretido. Textura espesa y sabor intenso.
  - Título: Café con Leche.
    - Precio: \$3.800
    - Imagen del producto.
    - Descripción: Taza de 250 ml con café de grano recién molido y leche vaporizada. Relación 50/50 para un sabor equilibrado.
  - Título: Submarino.
    - Precio: \$5.200
    - Imagen del producto.
    - Descripción: Vaso de 300 ml de leche caliente acompañado con una barrita de 30 g de chocolate semiamargo artesanal para sumergir.
- Otros:
  - Título: Alfajor de Mousse (unidad).
    - Precio: \$3.200
    - Imagen del producto.
    - Descripción: Alfajor de 70 g relleno de mousse de chocolate y bañado en cobertura semiamarga. Presentación individual.
  - Título: Alfajor de Mousse (caja x4).
    - Precio: \$11.800
    - Imagen del producto.
    - Descripción: Caja de 280 g con 4 alfajores rellenos de mousse de chocolate. Ideal para compartir o regalar.
  - Título: Cono Relleno (unidad).
    - Precio: \$2.900
    - Imagen del producto.
    - Descripción: Cono de barquillo de 50 g relleno de mousse de chocolate y bañado en cobertura artesanal.
  - Título: Cono Relleno (caja x6).
    - Precio: \$15.500
    - Imagen del producto.

Nombre: Julieta, Apellido: Reggio, Legajo: 1170449

- Descripción: Caja de 300 g con 6 conos rellenos de mousse de chocolate. Incluye variedad de coberturas (blanco, con leche y amargo).