**Preguntas y respuesta de panadería Siom:**

1. **¿Dónde se encuentra ubicada la panadería artesanal?**
   * La panadería opera principalmente en línea, con entregas en toda la ciudad.
2. **¿Qué tipo de productos ofrecen?**
   * Ofrecemos una variedad de panes artesanales, incluyendo hogazas de masa madre, pan de centeno, pan de nueces, croissants, y productos de bollería.
3. **¿Utilizan ingredientes orgánicos o locales?**
   * Sí, priorizamos ingredientes locales y orgánicos siempre que sea posible para garantizar la calidad y frescura de nuestros productos.
4. **¿Cuál es su especialidad o producto estrella?**
   * Nuestro pan de masa madre de fermentación larga y los Croissants son los productos estrellas de la panaderia.
5. **¿Ofrecen opciones para personas con alergias o intolerancias alimentarias?**
   * Si tenemos variedades que excluyen ciertos alérgenos, y cada producto indica los alérgenos presentes.
6. **¿Cuál es el proceso de elaboración de sus panes?**
   * Utilizamos técnicas artesanales tradicionales, con fermentaciones lentas y horneado en horno de piedra para lograr un sabor y textura excepcionales.
7. **¿Realizan envíos a domicilio?**
   * Sí, ofrecemos servicio de entrega a domicilio en toda la ciudad.
8. **¿Cuál es el costo de envío?**
   * El costo de envío varía según la zona de entrega y el monto del pedido.
9. **¿Cuál es el tiempo de entrega promedio?**
   * El tiempo de entrega promedio es de 24 a 48 horas, dependiendo de la disponibilidad y la demanda.
10. **¿Tienen un horario de atención al cliente?**
    * Nuestro horario de atención al cliente es de lunes a viernes, de 9:00 a.m. a 5:00 p.m.

**Preguntas sobre la Tienda Online:**

1. **¿Cómo puedo realizar un pedido en su tienda online?**
   * Puedes realizar un pedido a través de nuestra página web, seleccionando los productos y completando el proceso de pago.
2. **¿Qué métodos de pago aceptan?**
   * Aceptamos tarjetas de crédito/débito y transferencias bancarias.
3. **¿Puedo programar mis pedidos para una fecha y hora específica?**
   * Sí, ofrecemos la opción de programar pedidos para fechas y horas específicas.
4. **¿Tienen un programa de fidelización o descuentos para clientes frecuentes?**
   * Sí, ofrecemos descuentos especiales y promociones para nuestros clientes frecuentes.
5. **¿Cómo puedo contactar al servicio de atención al cliente en caso de tener alguna pregunta o problema?**
   * Puedes contactarnos a través de nuestro formulario de contacto en la página web, por correo electrónico o por teléfono.

**Preguntas sobre los Productos:**

1. **¿Cuánto tiempo dura el pan artesanal fresco?**
   * Nuestros panes artesanales se mantienen frescos durante 2-3 días, si se conservan adecuadamente.
2. **¿Puedo congelar el pan artesanal?**
   * Sí, puedes congelar el pan artesanal y descongelarlo a temperatura ambiente o en el horno.
3. **¿Tienen opciones de pan integral o con granos enteros?**
   * Sí, ofrecemos una variedad de panes integrales y con granos enteros, ricos en fibra y nutrientes.
4. **¿Elaboran productos de temporada?**
   * Sí, elaboramos productos especiales de temporada, como pan de muerto en octubre o roscón de reyes en enero.
5. **¿Realizan panes especiales por encargo para eventos o celebraciones?**
   * Sí, realizamos panes especiales por encargo para eventos y celebraciones, con diseños y sabores personalizados.

Listados de productos al mayor

* **Panes de masa madre:**
  + Hogaza clásica de masa madre.
  + Pan de centeno de masa madre.
  + Pan de espelta de masa madre.
  + Pan integral de masa madre.
  + Pan de nueces y pasas de masa madre.
* **Panes especiales:**
  + Baguette francesa.
  + Pan de campo.
  + Pan de semillas (girasol, sésamo, lino).
  + Pan de olivas.
  + Pan de maíz.
* **Panes dulces:**
  + Pan de leche.
  + Brioche.
  + Pan de canela.

**Bollería y repostería:**

* **Croissants:**
  + Croissant clásico.
  + Croissant de almendras.
  + Pain au chocolat.
* **Otros productos de bollería:**
  + Rollos de canela.
  + Muffins (variedad de sabores).
  + Ensaimadas.
* **Galletas:**
  + Galletas de mantequilla.
  + Galletas de chocolate.
  + Galletas de avena.
* **Pasteles y tartas:**
  + Tartas de frutas de temporada.
  + Tartas de chocolate.
  + Bizcochos artesanales.

**Productos adicionales:**

* **Productos sin gluten:**
  + Panes sin gluten.
  + Galletas sin gluten.
* **Productos veganos:**
  + Variedades de panes y bollería.
* **Productos de temporada:**
  + Roscón de Reyes (en temporada de Reyes).
* **Productos gourmet:**
  + Mermeladas artesanales.
  + Aceites aromatizados.
  + Diferentes tipos de harinas.

Este listado refleja la diversidad de productos que una panadería artesanal podría ofrecer, poniendo énfasis en la calidad de los ingredientes y las técnicas de elaboración tradicionales.