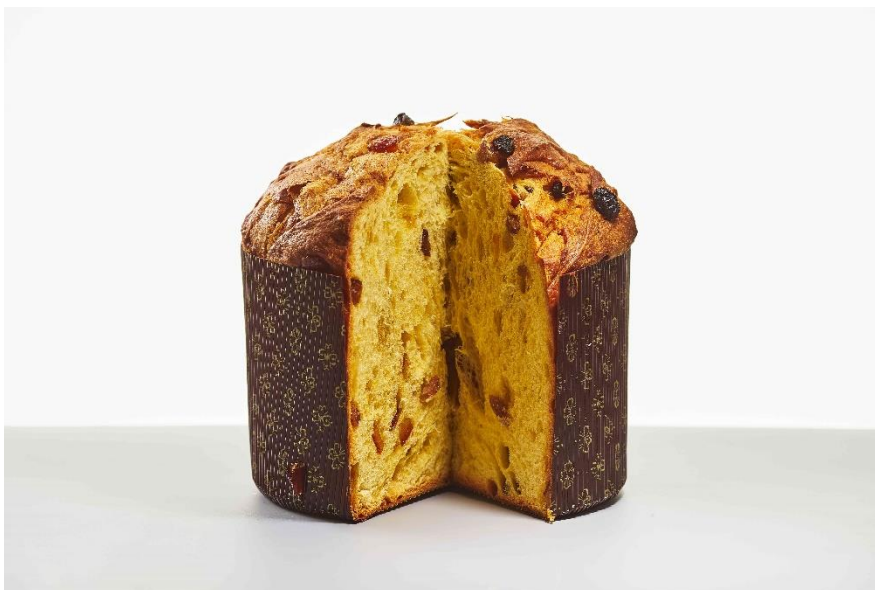




Esta Navidad Panettone y Pandoro 100% #MarcalItalia

Como cada año, Casabase, la tienda gourmet italiana más exclusiva de Madrid, afina sus recetas utilizando ingredientes importados por ellos mismos del país vecino. Con levadura de masa madre, SIN conservantes y con procesos totalmente artesanos, aseguran una calidad acreditada en concursos italianos, logrando con su Panettone de manzana, higos y nueces el primer premio de *La tenzone del panettone*, y el de chocolate, el tercer premio de *Il panettone secondo caracciolo*. Además, esta Navidad, Casabase contará con otro dulce muy popular también en Italia durante estas fechas, el Pandoro ¡No te quedes sin los tuyos! www.casabase.es



Panettone de Casabase PVP: 32,50€

Está claro que los italianos, a golpe de elocuencia y verborrea, han hecho de su gastronomía la más internacional. Por fortuna, en Madrid tenemos dos rinconcitos de la *bella Italia* y como ya estamos en temporada prenavideña, preparan el mejor panettone de la ciudad. Este año, Casabase presenta esta exquisita tradición navideña en una versión numerada, de edición limitada y renovada en tres sabores: Clásico con naranja

confitada, pasas y vainilla de Madagascar, De tres chocolates (con escamas de chocolate negro, chocolate con leche y blanco mezcladas en la masa), Con manzana, higos y nuez, además de la receta clásica de este tradicional manjar. PVP: 32,50€



Durante esta Navidad, Casabase pondrá también a la venta otro de los dulces más típicos de Italia en estas fechas: el pandoro. Esta delicatessen, con estructura troncocónica y relieves en forma de estrella (aunque Casabase trae su versión con una forma innovadora) es originaria de la ciudad de Verona y está elaborada con pan de tipo brioche. El pandoro tiene un color amarillento en su interior, debido a que el huevo y la vainilla son sus principales ingredientes. PVP: 38 €



Pandoro de Casabase PVP: 38 €

Acerca de Casabase

Angelica y Francesco son una pareja italiana que, para delicia de sibaritas y foodies, ha decidido traer lo mejor de Italia a Madrid. Apasionados de la cocina artesana y de la comida sana y auténtica, abrieron en 2015 la tienda italiana gourmet, Casabase, inspirada en una auténtica bottega italiana. En 2018 abrieron sus segunda tienda en Calle Nuñez de Balboa 34, en pleno barrio Salamanca.

Para los amantes de la gastronomía italiana, seleccionan los mejores productos del país vecino y los importan directamente otorgando una venta de servicio exclusivo en Madrid. Entre sus especialidades, los *panini italiani* y el arte del pan. También, cuentan con los más selectos vinos, quesos, pastas y embutidos italianos.

Casabase posee un espacio para degustar los platos *in situ* para desayunar, comer merendar o tomar el aperitivo o, si se prefiere, take away y prepara catering para eventos (previo encargo).

www.casabase.es

C/Del Dr. Castelo, 8

C/ Núñez de Balboa, 34

Tfno. 689 746 604



@casabase_retiro



/ Casabase



@infoCasabase