

## **Casabase hace el panettone más premiado de Madrid**

**Como cada año, Casabase, la tienda gourmet italiana más exclusiva de Madrid, afina sus alabadas 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**

"Seamos realistas, los italianos a golpe de elocuencia y verborrea han hecho de su gastronomía la más internacional". Por fortuna, en Madrid tienen un rinconcito de la bella Italia y como ya se está en temporada prenavideña, prepara "el mejor panettone de la ciudad". Este año 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€

### 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.

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. Los amantes del pan, encontrarán en Casabase los adecuados a todos los gustos, todos elaborados por las sabias manos de las generaciones que hacen pan como en el pasado, solo con harina, agua y levadura madre, cocido exclusivamente en uno de los pocos hornos de leña que quedan en Madrid.

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](http://www.casabase.es)

C/Del Dr. Castelo, 8  
28009, Madrid  
Tfno. 689 746 604

Seguir a Casabase en:

Facebook: Casabase

Instagram: @casabase\_retiro

Twitter: @infoCasabase

**Datos de contacto:**

Casabase

910 66 51 78

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Premios](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>