

Casabase presenta Oro Nero: su nuevo panino de trufa

El panino es una variedad del sánwich de origen italiano. En Italia un panino se suele preparar con un pan pequeño, que se corta horizontalmente y se rellena con distintos ingredientes: jamón, queso, huevo, mortadela y ahora trufa. Ya que Casabase, la tienda gourmet italiana más exclusiva de Madrid, lanza su Oro Negro, un panino cuyo nombre está inspirado en los dos ingredientes sobre los que se sustenta: el huevo, con su yema dorada y la trufa negra. PVP: 13,50 €

Casabase nunca deja de sorprender trayendo los mejores sabores y creaciones gastronómicas de Italia, hasta los paladares. Su última obra culinaria es el panino Oro Nero, en el que la trufa es la auténtica protagonista.

Este panino lleva como ingredientes: pan brioche artesano, mozzarella fior di latte, jamón artesanal italiano, huevo cocido a baja temperatura y el ingrediente estrella: la trufa negra de Irpinia (zona italiana de la que procede).

El proyecto nació a raíz de las charlas de los dueños de Casabase con un amigo italiano chef, Nello de Biase, con su propio restaurante en Madrid. Tras la idea principal, Casabase empezó a probar y a innovar con varios ingredientes hasta lograr un panino exactamente a su gusto, buscando siempre el punto correcto de cocción para que el huevo tuviese esa cremosidad que a todo el mundo apasiona (lo cocinan durante 21 minutos a 65 grados). Disponible en las dos tiendas Casabase: Núñez de Balboa 34 y Dr. Castelo 8.

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 su 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).

C/Del Dr. Castelo, 8
C/ Núñez de Balboa, 34
Tfno. 689 746 604

@casabase_retiro
/Casabase
@infoCasabase

Datos de contacto:

Casabase
659946553

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

Categorías: [Gastronomía Madrid Restauración Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>