[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 10/01/2019

# [Casabase inaugura su nueva tienda en pleno barrio de Salamanca](http://www.notasdeprensa.es)

## Casabase, la boutique gourmet italiana más exclusiva de Madrid, abre nueva tienda en la calle Núñez de Balboa 34. Ahora, además de su local de Dr. Castelo 8, los característicos y exclusivos productos italianos de Casabase, estarán al alcance de un mayor número de foodies. Los quesos más deliciosos, el pan artesanal, los embutidos y, cómo no, los mejores vinos, todos ellos para llevar o degustar in situ. En el nuevo templo culinario de Casabase sólo se encuentra la más alta gastronomía italiana

Casabase está de celebración: acaba de inaugurar su segundo establecimiento en el madrileño Barrio de Salamanca (C/ Núñez de Balboa, 34). Este templo de lo culinario está inspirado, al igual que Casabase de Dr Castelo, en los productos italianos gourmet y en las bottegas italianas más auténticas. La tienda Casabase Núñez de Balboa, cuenta con un espacio para degustar los platos in situ, así como su antecesora de la Calle del Dr Castelo. En Casabase se puede disfrutar a cualquier hora y al momento de los mejores desayunos, comidas, meriendas, aperitivos, etc. Además, si se prefiere, este templo gourmet italiano en la capital cuenta con un servicio take away y de catering para todo tipo de eventos. Este nuevo espacio de Casabase es elegante y sofisticado para el que sabe mirar: luminoso y en colores vivos, con una enorme cristalera que permite al transeúnte ver todo su interior, además de otorgarle al local una sensación de amplitud. En las estanterías se encuentran todos los productos: conservas, embutidos, vinos, panes, dulces etc. que, gracias a su colocación en perfecta sintonía y a sus colores vivos, aportan un soplo de aire alegre y fresco al establecimiento. ¿Qué se puede encontrar en Casabase?Entre las especialidades gourmet italianas que se pueden adquirir en ambas tiendas de Casabase, destacan las siguientes: Los famosos Panini italiani (clásicos o especiales) y los panes artesanos; una amplia gama de vinos y cervezas, de quesos (parmigiano 24 meses, pecorino romano, ricotta salada, burrata etc.), las populares pastas artesanales y sus salsas, embutidos (mortadella, copa, salame, etc); aceites, vinagres, harinas, etc. Además, en Casabase no se olvidan de brindar al cliente los mejores postres para endulzarle el día: las Cookies de chocolate negro, los Cantucci de Toscana o los Tiramisu caseros conquistarán hasta el paladar del foodie más exigente. Los creadoresAngelica y Francesco son los propulsores de Casabase: una pareja italiana que, para deleite de los foodies más selectos, decidió en 2013 abrir su primera tienda y traer lo mejor de la gastronomía italiana a Madrid, buscando la calidad de los productos por encima de todo. Esta pareja se encarga personalmente de encontrar a los productores y de seleccionar los mejores productos de Italia para los amantes de la gastronomía españoles. Además, los importan directamente, otorgando una venta de servicio exclusivo en Madrid. Tanto Francesco como Angelica aseguran que sienten mucha pasión por la cocina y la comida sana, artesanal y auténtica. "Nos gusta descubrir nuevos sabores para sorprendernos y después seleccionarlos para nuestros clientes", afirman. www.casabase.esC/Del Dr. Castelo, 828009, MadridTfno. 689 746 604 C/ Núñez de Balboa, 3428001, MadridTfno. 689 74 66 04 @casabase\_salamanca@casabase\_retiro/CasabaseSalamanca/CasabaseItalianGourmet@infoCasabase

**Datos de contacto:**

Casabase

689 74 66 04

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/casabase-inaugura-su-nueva-tienda-en-pleno](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Sociedad Madrid Entretenimiento Restauración Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)