[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 25/02/2019

# [Casabase presenta sus panettone para todo el año](http://www.notasdeprensa.es)

## Panettone: ese bollo originario de Italia elaborado con masa brioche, relleno de fruta confitada, chocolate, pasas etc. y que a todo el mundo le encanta, ya no estará disponible solo en Navidad. Casabase, la tienda italiana de productos gourmet más exclusiva de Madrid, está de celebración, porque a partir de ahora su panettone se convertirá en una delicia de la que disfrutar durante todo el año. Además, el panettone de Casabase traerá consigo nuevos sabores que a nadie dejarán indiferente

El panettone es uno de los postres más famosos durante las navidades en Italia (y cada vez en más países), y Casabase se ocupa cada año de traer los mejores directamente del país vecino y deleitarnos en esas fechas con su riquísimo sabor. Durante las últimas cuatro navidades, el panettone de Casabase ha resultado ser un rotundo éxito y, además, este último año ha vendido más de 1.000 unidades, por ello han decidido ¡Poner a la venta los panettone durante todo el año! Casabase, junto al obrador italiano Infermentum, sacará una línea de panettone de distintos aromas y sabores para cada temporada del año: De febrero a Semana Santa: el panettone con naranja y pasas aromatizadas al vino Passito (vino dulce) con granilla de avellanas será el elegido. En primavera: el panettone de jengibre y limón hará las delicias de todos los amantes del buen comer con su sabor fresco y ligero. Además, pueden salir nuevos sabores. Por último, junto a los panettone, Casabase pondrá a la venta en sus dos tiendas de Madrid otro dulce típico de Mantova y del norte de Italia, hecho también junto con el obrador Infermentum: la Torta di Rose (Tarta de rosas). Un postre que consiste en capas de bizcocho humedecidas con licor de limón que se cubren con pequeños trocitos de bizcocho con los que se pretende formar una flor. 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 y 2018 dos tiendas italianas gourmet bajo el nombre de Casabase, que están inspiradas en las auténticas bottegas italianas. 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. Las dos tiendas Casabase poseen un espacio para degustar los platos in situ para desayunar, comer, merendar, tomar el aperitivo o, si se prefiere, take away. Casabase también prepara catering para eventos (previo encargo). www.casabase.es C/Del Dr. Castelo, 828009, MadridTfno. 689 746 604 C/ Núñez de Balboa, 3428001, MadridTfno. 689 74 66 04 @casabase\_salamanca @casabase\_retiro/ CasabaseSalamanca / CasabaseItalianGourme

**Datos de contacto:**

Casabase

689 74 66 04

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/casabase-presenta-sus-panettone-para-todo-el](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)