



Traditional Temptations



*...dove la Puglia è di casa.*

**CATALOGO 2019**

Solo due parole, semplici ma per noi molto importanti: tradizione e innovazione.

Tradizione perché siamo sempre alla ricerca di ricette storiche, per riscoprire il gusto antico che siamo certi di poter rivivere nel presente perché ancora vivo oggi.

In un mondo in cui il cibo industriale è così consolidato, in cui il cibo ready made ha un sapore asettico, senza carattere, sicuramente con un ottimo aspetto, una praticità fantastica ma con zero emozioni, vogliamo riproporre un cibo di molto tempo fa, che uno con gusto deciso e definito, dall'incomparabile consistenza, che fa davvero sentire un'emozione quando la assaggi.

Innovazione, che di solito è opposta alla tradizione, ma in questo caso è un perfetto connubio con un passato ricco di gusto.

Comprendiamo l'innovazione come personalizzazione, alla ricerca di cambiamenti da ricette storiche che diventano ricette a quattro mani con i nostri clienti che ordinano i nostri prodotti.

Questo è il caso, per esempio, dei nostri Tarallanti che possono essere preparati con una vasta selezione di farine preziose, i migliori ingredienti e le spezie che i nostri clienti selezionano quale migliore o semplicemente per preferenza.

Se ciò che emerge è un buon risultato, questo prodotto sarà messo in produzione per i clienti che richiedono e per l'esportazione.

Questo è in linea con la nostra mission, che è quella di promuovere e portare i prodotti tipici della tradizione pugliese in tutto il mondo.

È importante sapere che utilizziamo solo ingredienti di alta qualità che i nostri prodotti sono fatti in casa al 100% e sono preparati a mano da persone che li producevano da anni forse nelle loro piccole botteghe artigiane e li hanno fatti per un piccolo mercato.

Stiamo parlando di professioni tramandate da generazioni di padre in figlio, esperienza e piccoli segreti appresi nella vita lavorativa reale che danno un risultato unico ed eccellente.

Ciò che è veramente importante per noi è non perdere il valore delle tradizioni e non far sparire l'esperienza del nostro cibo e specialmente del cibo pugliese.

Le nostre ricette, infatti, provengono da tradizioni pugliesi essendo dolci o salate ma, comunque, estremamente locali e originali.

La nostra forza e originalità è il fatto che possiamo esportare cibo artigianale e tradizionale.

Non lasciamo nulla al caso, ma facciamo tutto con la massima passione e attenzione.

Il buongustaio deve solo abbandonarsi a questa entusiasmante esperienza gastronomica e mordere il piacere, i prodotti Italian Traditional Temptations.

*Just two words, simple but for us very important: Tradition and Innovation.*

*Tradition because we are always searching for historic recipes, to re-discover old time taste that we are certain that can live again in the present time because still alive today.*

*In a world in which the industrial food is so established, in which ready made food with aseptic taste, without character, surely with great look, fantastic practicality but with zero emotions, we want to re-propose a food from long time ago, that one with firm and defined taste, with the incomparable consistency, the one to really make it feel a emotion when you taste it.*

*Innovation, which usually is opposite to tradition but in this case is a perfect match with a past rich of taste.*

*We understand innovation as personalization, searching for changes from historic recipes which become a four hands recipes with our customers who order our products.*

*This is the case, for example, of our Tarallanti which can be prepared with a large selection of precious flours, the best ingredients and the spices that our clients select which they think is the best or simply is their favorite.*

*If what comes out is a good result then this product will be either for the requiring customers and the export.*

*This is in line with our mission, which is to promote and to bring typical products of Puglia tradition in the whole world.*

*Is important to know that we use only high quality ingredients that our products are 100% home made and are hand-prepared by people that made them for years perhaps in their little artisan shops and made them for a little market.*

*We're talking about professions that are passed on by generations from father to son, experience and little secrets learned in the real work-life that give a unique and excellent result.*

*What is really important for us is not to loose the value of traditions and not let disappear the guinness of our food and specially of Apulian food.*

*Our recipes, in fact, are from Apulian traditions being them sweet or salty but, however, extremely local and original. Our strength and our originality is the fact that we can export artisanal and traditional food.*

*We leave nothing to chances but we do everything with maximum of passion and attention.*

*The gourmet only has to abandon himself to this exciting food experience and bite the pleasure, the Italians Traditional Temptations one.*







Traditional Temptations

Le storie sui Taralli sono infinite. Sostituito del pane da più di 2000 anni il tarallo è lo snack salato per eccellenza dei pugliesi di qualsiasi età. Il più famoso è quello ai semi di finocchio o la variante integrale. Noi di Italians Traditional Temptations proponiamo dei Tarallanti artigianali con olio extra vergine di oliva realizzati seguendo la ricetta tradizionale. Per le nostre varianti siamo andati oltre, immaginando di rendere il tarallo un prodotto innovativo abbiamo sperimentato nuovi impasti realizzando i taralli alle cime di rapa, alla curcuma ed al tartufo.

*The stories about the Taralli are endless. For over 2,000 years bread has been substituted for tarallo, the salted snack par excellence of Apulians of all ages. The most famous is the one with fennel seeds or the integral variant. We at Italians Traditional Temptations offer handmade Tarallanti with extra virgin olive oil made according to the traditional recipe. For our variations we went further, imagining to make the tarallo an innovative product we have experimented with new mixtures making taralli with turnip tops, turmeric and truffle.*







## Traditional Temptations

### Tarallanti. Cosa sono?

I tarallanti (o taralli) sono un sostituto del pane tradizionale pugliese, una regione del sud Italia. Uno spuntino organico e gustoso; un "must" durante l'aperitivo italiano (pre-cena o brunch). La ricetta tradizionale che usiamo è semplice ma versatile: possiamo realizzare i Tarallanti in diversi gusti aggiungendone di nuovi per soddisfare tutti. Siamo lieti di presentare una nuova idea di snack per ogni tipo di pausa. I tarallanti sono il risultato di tradizione e innovazione: vecchia ricetta, ma nuovi sapori.

### Tarallanti. What are they?

Tarallanti (or taralli) are a traditional bread substitute from Apulia, a region in South Italy. An organic and tasty snack; a "must" during the Italian Aperitivo (pre-dinner or brunch). The traditional recipe that we use is simple but versatile: we can bake Tarallanti in different flavours adding new ones to satisfy everyone. We are pleased to present a new idea of snack for any kind of break. Healthy and organic, Tarallanti are the results of Tradition and Innovation: old recipe, but new flavours.



Conf. 150 gr.







*Traditional Temptations*

# Mastromandorlo



Traditional Temptations

La mandorla costituisce da sempre un frutto prezioso per la Terra di Puglia. Infatti, è uno degli ingredienti principali per la produzione di dolci in occasioni importanti oppure da regalare per ricordare matrimoni o prime comunioni. Tra questi dolci si nasconde il Mastromandorlo, uno zuccotto, fatto completamente di mandorle tritate, miele e succo di arancia. Ricoperto di cioccolato bianco e altre mandorle tritate. La sua produzione è completamente artigianale senza additivi o altri addensanti. Questo dolce, così naturale, delicato e articolato richiama la complessità della gastronomia pugliese che si basa però su ingredienti semplici, completamente a Km 0, combinati in maniera eccellente. Dalla ricerca nei mercati esteri nasce la monoporzione anche nella variante alla crema e granella di pistacchio.

*Almond has always been a precious fruit for the land of Puglia. In fact, it is one of the main ingredients for the production of sweets on important occasions or to give as gifts to remember weddings or first communions. Among these sweets is the Mastromandorlo, a zuccotto, made entirely of ground almonds, honey and orange juice. Covered with white chocolate and other ground almonds. Its production is completely handmade without additives or other thickeners. This sweet, so natural, delicate and articulate recalls the complexity of the Apulian gastronomy that is based however on simple ingredients, completely at km 0, combined in an excellent way. From the research in foreign markets comes the single portion also in the cream and pistachio grain variant.*

Conf. 100 gr.  
Conf. 550 gr.







## Traditional Temptations

La ricerca innovativa sulle tipologie di confezionamento ci permette di offrirvi prodotti lievitati da forno tipici pugliesi, con una discreta shelf-life che permette agli stessi di essere gustati nelle varie capitali europee.

La focaccia tipica, soffice e profumata, acquista la fragranza come appena prodotta, con un semplice riscaldamento in forno caldo. Il calzone molfettese realizzato con semola rimacinata, acqua, lievito, sale e farcitura di cipolla, merluzzo, olive baresane, pomodoro e sale conquisterà i palati più ricercati per la sua gradevole combinazione di sapori.

*The innovative research on packaging typologies allows us to offer you typical Apulian oven-baked products, with a satisfactory shelf-life that allows to be tasted in the various European capitals. The typical focaccia, soft and fragrant, acquires the fragrance as just produced, with a simple heating in a hot oven. The Molfettese calzone made with re-milled semolina, water, yeast, salt and stuffing of onion, cod, baresan olives, tomato and salt will conquer the most sought-after palates for its pleasant combination of flavors.*

Conf. 400 gr.



Conf. 1 Kg.







Traditional Temptations

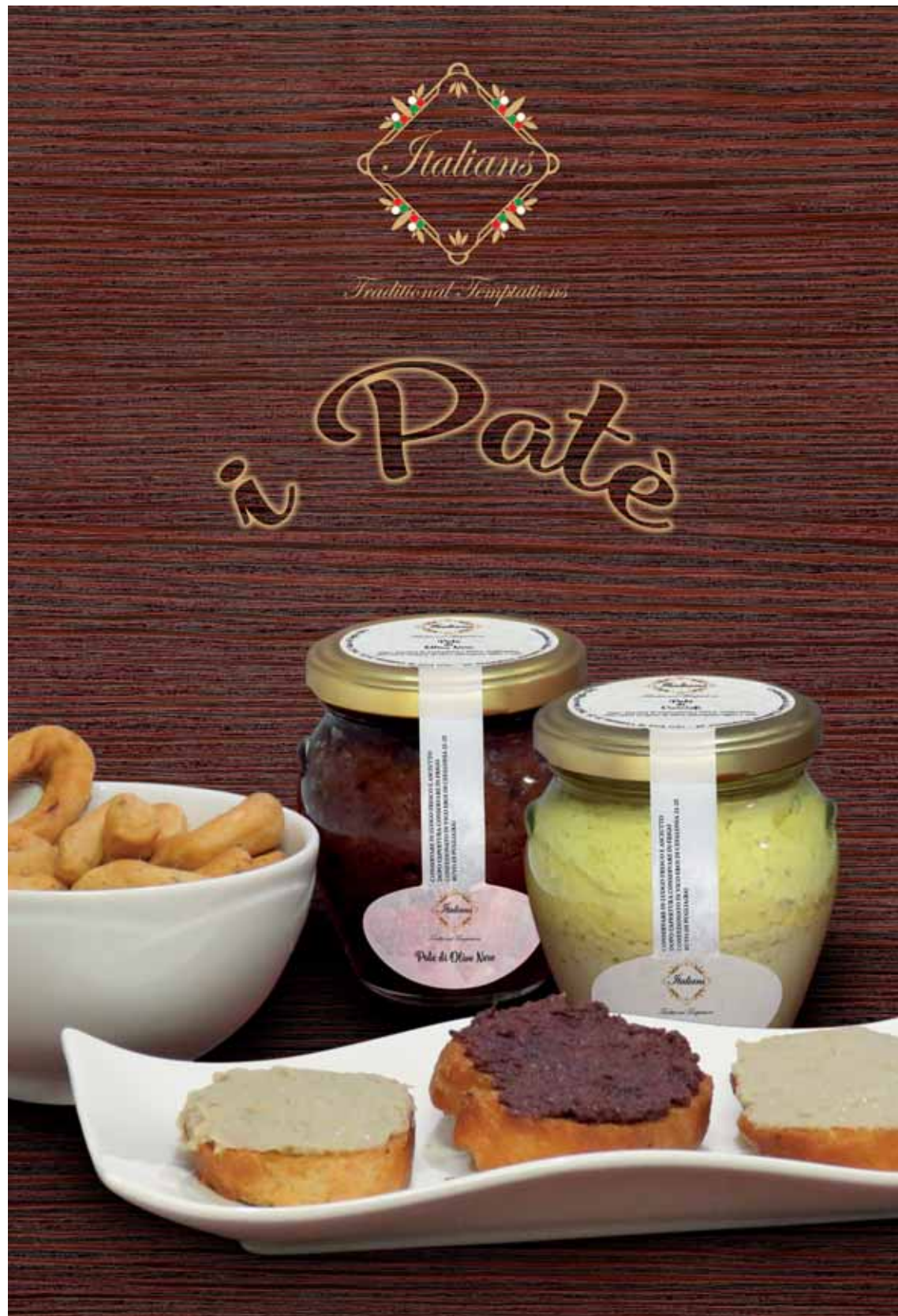
Con la volontà di esportare il sapore della nostra terra, proponiamo anche due articoli, nella linea in barattolo, sughi all'Arrabbiata e alle Melanzane, realizzati come da tradizione delle nostre nonne con prodotti a km 0, buoni come una volta.

*With the desire to export the taste of our land, we also offer two items, in the line of can, sauces all'Arrabbiata and Melanzane, made according to tradition of our grandmothers with products at 0 km, as good as once.*

Conf. 280 gr.







## Traditional Temptations

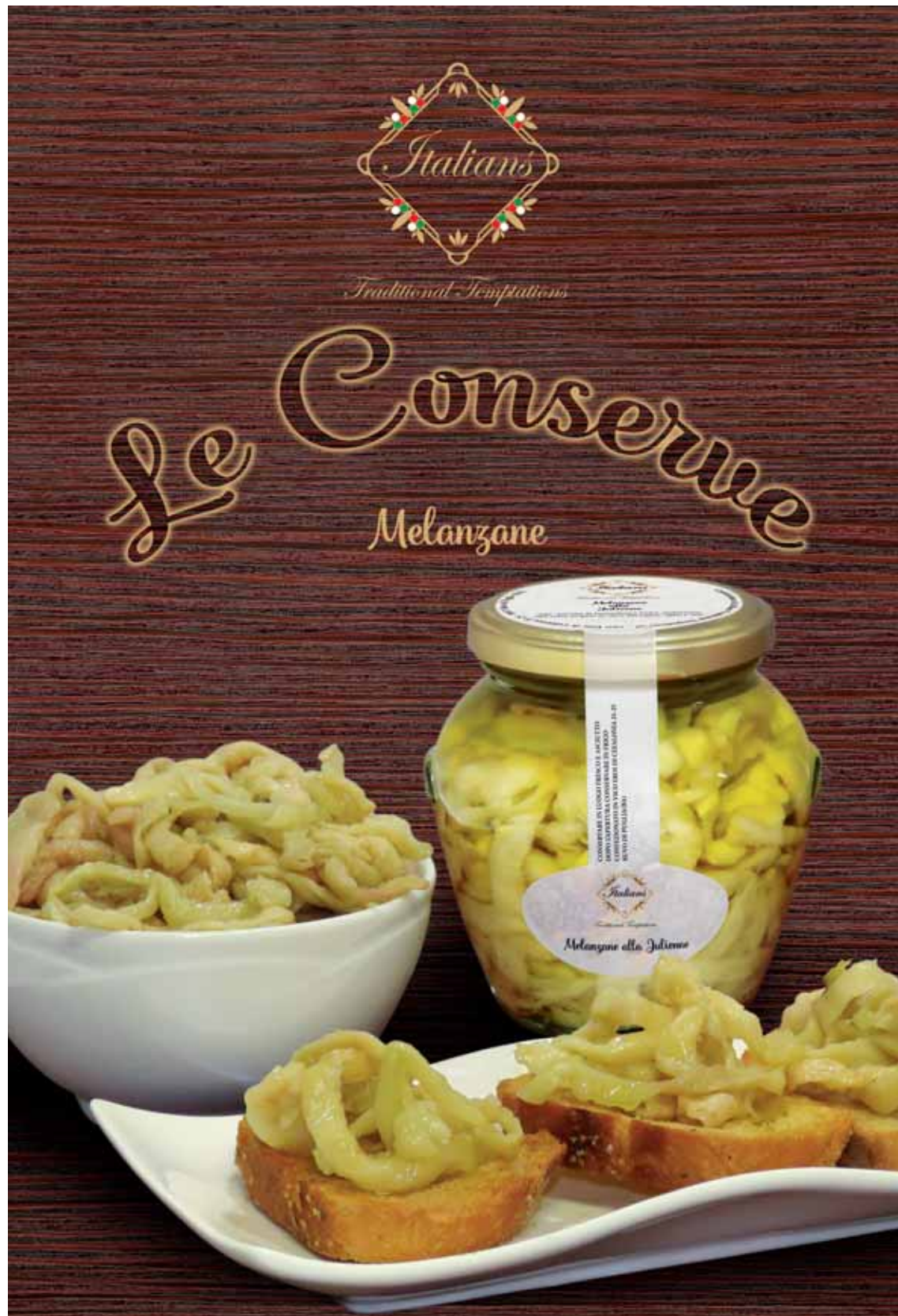
I Patè, uno dei must della nostra linea in barattolo, sono buonissimi su uno crostino come aperitivo o utilizzati miscelati alla pasta per un piatto veloce. Nella ricerca del gusto tradizionale, la scelta del carciofo, della rapa e delle olive nere non è fatta per caso.

*I Patè, one of the must of our line in can, are delicious on a toast or "bruschetta" as an aperitif or used as pasta dressing for a quick dish. In the search for the traditional taste, the choice of artichoke, turnip top and black olives is not made by chance.*

Conf. 180 gr.







Traditional Temptations

Una selezione di ortaggi coltivati e acquistati a km 0, per offrire delle conserve sott'olio come realizzate in casa, dalla natura a casa, buono come una volta. Tra gli articoli al momento disponibili ci sono pomodori semi secchi e secchi, melanzane alla julienne e peperoni ripieni di tonno.

*A selection of vegetables grown and bought at 0 km, to offer preserves in oil as homemade, from nature to home, as good as it once was. Among the currently available items there are semidried and dried tomatoes, julienne aubergines and tuna-stuffed peppers.*



Conf. 280 gr.







*Traditional Temptations*

# Le Marmellate



Traditional Temptations

Cosa c'è di più tradizionale della marmellata fatta in casa? Il sapore delle nostre ciliege pugliesi e la melacotogna non può che conquistare i palati esteri, la procedura di preparazione è quella delle nostre nonne ed il risultato è buono come una volta.

*What's more traditional than home-made jam? The taste of our Apulian cherries and the melacotogna can only conquer foreign palates, the preparation procedure is that of our grandmothers and the result is as good as it once was.*

Conf. 300 gr.











Traditional Temptations

Dalla conoscenza delle varie spezie nasce la passione per il gusto nuovo, innovare miscelando spezie e preparando combinati pronti all'uso, come la nostra spaghettata all'italiana, facile e veloce da preparare. wA disposizione anche tutta una linea di miscele.

*From the knowledge of the various spices comes the passion for new taste, innovating by mixing spices and preparing ready-to-use combinations, like our Italian spaghettata, easy and quick to prepare. A whole range of blends is also available.*







## Traditional Temptations

Via Vincenzo Sassanelli n. 42 - 70124 - Bari  
Tel. 080.5520009 - Mob. 349.6246805  
e-mail: [info@italians.store](mailto:info@italians.store) - <http://italians.store>