

## **Base per yogurt al gusto di vaniglia**

Peso Netto x 3 Buste 115 g

### **INGREDIENTI**

**Latte** intero e scremato in polvere 64%, emulsionante (lecitina di **soia**), zucchero, sostanza aromatizzante naturale, fermenti lattici vivi (*L.bulgaricus*, *S.thermophilus*, *L.acidophilus*), colorante naturale (betacarotene).

Lo yogurt preparato si conserva fino a 2 settimane in frigorifero (a 4°C).

Conservare le buste inutilizzate in luogo fresco e asciutto

Prodotto in Nuova Zelanda by EasiYo Products Limited. NZ 766

6 John Glenn Avenue, North Harbour, Auckland 0632

Tel: +64 9 415 8185 Email: [contactnz@easiyo.com](mailto:contactnz@easiyo.com)

United Kingdom: EasiYo Products (UK) Limited.

Units 26 & 27 Willow Road, Trent Lane Industrial Estate, Castle Donington, Derbyshire DE74 2NP.

England/Wales Reg No. 3590257

Tel: +44 1332 850 468 Email: [contactuk@easiyo.com](mailto:contactuk@easiyo.com)

### **Istruzioni per l'uso**

1. Riempire fino a metà il mini barattolo con acqua potabile tiepida (15-20°C). Aggiungere un sacchetto, chiudere il tappo e agitare bene. Aggiungere acqua fino alla linea superiore del barattolo e agitare di nuovo.
2. Spingere il divisorio rosso il più in fondo possibile nella Yogurtiera. Se si sta utilizzando la Mini Yogurtiera: Versare acqua bollente nella Yogurtiera fino alla sommità del divisorio rosso e collocare il barattolo all'interno. Se si sta utilizzando la Yogurtiera da 1kg con cestino e un mini barattolo: Versare acqua bollente fino alla tacca dei 500g sul divisorio rosso. Abbassare delicatamente il cestino nella Yogurtiera. Se si sta utilizzando la Yogurtiera da 1kg con cestino e due mini barattoli: Versare acqua bollente fino alla tacca da 1kg sul divisorio rosso. Abbassare delicatamente il cestino nella Yogurtiera.
3. Avvitare il coperchio della Yogurtiera e lasciar riposare per 8-12 ore o durante la notte finché lo yogurt non è pronto. Rimuovere il barattolo/i e conservare lo Yogurt fresco EasiYo in frigorifero.

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

	Per 100g
Valore energetico	103kJ
	436kcal
Proteine	4.0g
Carboidrati, totali	14.1g
di cui zuccheri	13.9g
Grassi totali	3.7g
di cui saturi	2.6g

Fibre	0.0g
Sale	0.091g
Calcio (18% of RI*)	144mg

\*Apporto di riferimento (Reference Intake, RI) basato sul fabbisogno alimentare medio di un adulto di 800 mg di calcio.

### **Base per yogurt mirtilli e panna**

Peso Netto x 3 Buste 115 g

#### INGREDIENTI

**Latte** intero in polvere 63%, (emulsionante (lecitina di **soia**)), zucchero, coloranti naturali (rosso di barbabietola, antocianina) sostanza aromatizzante naturale, fermenti lattici vivi (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus, Bifidobacterium Lactis).

Lo yogurt preparato si conserva fino a 2 settimane in frigorifero (a 4°C).

Conservare le buste inutilizzate in luogo fresco e asciutto

Prodotto in Nuova Zelanda by EasiYo Products Limited. NZ 766

6 John Glenn Avenue, North Harbour, Auckland 0632

Tel: +64 9 415 8185 Email: contactnz@easiyo.com

United Kingdom: EasiYo Products (UK) Limited.

Units 26 & 27 Willow Road, Trent Lane Industrial Estate, Castle Donington, Derbyshire DE74 2NP.

England/Wales Reg No. 3590257

Tel: +44 1332 850 468 Email: contactuk@easiyo.com

#### Istruzioni per l'uso

Riempire fino a metà il barattolo con acqua potabile tiepida (15-20°C). Aggiungere il contenuto di un sacchetto, chiudere il tappo e agitare bene. Aggiungere acqua fino alla linea di riempimento e agitare di nuovo.

Spingere il divisorio rosso il più in fondo possibile nella Yogurtiera.

Riporre il barattolo nella Yogurtiera e avvitare il coperchio. Lasciare riposare per 8-12 ore o finché lo yogurt non è pronto (fino a 24 ore). Rimuovere il barattolo e conservare in frigorifero.

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	Per 100ml
Valore energetico	443kJ
	106kcal
Proteine	3.9g
Carboidrati, totali	13.7g

di cui zuccheri	13.6g
Fibre	0g
Grassi totali	4.1g
di cui saturi	2.9g
Sale	0.089g
Calcio (17% of RI*)	138mg

\*Apporto di riferimento (Reference Intake, RI) basato sul fabbisogno alimentare medio di un adulto di 800 mg di calcio.