

**(GBR) Ingredients:** Milk Solids (67%) (Emulsifier (Soy Lecithins)), Sugar, Natural Flavours, Caramelised Sugar, Live Yogurt Cultures (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.rhamnosus, L.acidophilus).

**(ITA) Ingredienti:** Solidi Del Latte (67%) (Emulsionante (Lecitina Di Soia)), Zucchero, Aromi Naturali, Zucchero Caramellato, Fermenti Yogurt Vivi (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.rhamnosus, L.acidophilus).

**(DE) Zutaten:** Milchtrockenmasse (67 %) (Emulgator (Sojalecithine)), Zucker, natürliche Aromastoffe, karamellisierter Zucker, lebende Joghurtkulturen (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.rhamnosus, L.acidophilus).

**(GBR) NUTRITION INFORMATION (ITA) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (DE) NÄHRWERTANGABEN**

As made-up Yogurt / Yogurt preparato / Im Fertigjoghurt

Per / Per / Je	100g
Energy / Valore energetico / Brennwert	(100kcal) 419kJ
Fat, total / Grassi totali / Fett, insgesamt	3.9g
of which – saturated / di cui – saturi / – davon gesättigt	2.4g
Carbohydrate, total / Carboidrati totali / Kohlehydrate, insgesamt	12.5g
of which – sugars* / di cui – zuccheri* / – davon Zucker*	12.5g
Protein / Proteine / Eiweiß	3.7g
Salt / Sale / Salz	0.160g
Calcium / Calcio / Kalzium	124mg

(16% of RT\*) (16% del RT\*) (16% der emp. Verzehrmenge\*\*)

\*Not all is added sugar, some of this is natural milk sugar (lactose). / \*Non tutti sono zuccheri aggiunti: in parte si tratta dello zucchero naturale del latte (il lattosio). / \*Nicht alles ist zugesetzter Zucker, ein Teil davon ist natürlicher Milchzucker (Laktose).  
 \*\*Referenzmenge basierend auf dem durchschnittlichen täglichen Kalziumbedarf eines Erwachsenen von 800 mg.  
 \*\*Referenzmenge basierend auf dem durchschnittlichen täglichen Kalziumbedarf eines Erwachsenen von 800 mg.  
 \*Eaten as part of a varied and balanced diet and a healthy lifestyle. / Consumare nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano. / Ideale Ergänzung zu einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einem gesunden Lebensstil.

**QUALITY GUARANTEED** If your yogurt hasn't turned out how you expected, please hold on to the packet and email [contactuk@easiyo.com](mailto:contactuk@easiyo.com). This guarantee is provided in addition to your statutory rights.

**MADE IN THE UK FROM EU AND UK MILK**

(Prodotto nel Regno Unito con latte proveniente da Paesi UE e dal Regno Unito / Hergestellt im Vereinigten Königreich aus britischer und in der EU produzierter Milch) for EASIYO PRODUCTS (UK) LTD:  
 Unit 1, Parker Centre, Mansfield Road, Derby DE21 4SZ, UK.  
 Ph: 01332 850 468 [contactuk@easiyo.com](mailto:contactuk@easiyo.com)  
 England/Wales Reg No. 3590257

**easiyo.com**

Batch No. **Best Before d/m/y**  
 Da consumarsi preferibilmente entro il  
 Mindestens haltbar bis

MAKE YOUR OWN



# Fresh yogurt

Caramelised Apple  
 Flavour Yogurt Base

Base per yogurt al gusto di mela caramellata / Joghurtpulver mit dem Geschmack von karamellisierem Apfel



Feel good about homemade...

- Deliciously Smooth
- Live Yogurt Cultures
- No Artificial Ingredients

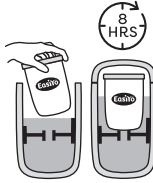
MAKE IN 3 EASY STEPS!

Makes 1kg  
 220g e



For use with the 1kg EasiYo Yogurt Maker.  
 Da usare con la yogurtiera EasiYo da 1kg.  
 Zur Verwendung mit dem 1kg EasiYo Joghurtbereiter.

**(GBR) HOW TO MAKE:** 1. Fill EasiYo jar to halfway with room temperature water (15-20°C), pour in pack contents, close lid and shake well. Add water until jar is filled to 5mm from the top and shake again. 2. Push red spacer into Yogurt Maker. Pour in boiling water (100°C) until spacer is covered. Put jar inside maker, twist on lid, and let sit for 8-12 hours. 3. Once set, move jar to fridge to chill.



**(ITA) COME PREPARARLO:** 1. Riempire il barattolo EasiYo a metà con acqua a temperatura ambiente (15-20 °C), versare il contenuto del sachetto, chiudere il coperchio e agitare bene. Aggiungere acqua fino a quando il barattolo viene riempito fino a 5 mm dal bordo e agitare di nuovo. 2. Spingere il divisorio rosso nella yogurtiera. Versare acqua bollente (100 °C) fino alla sommità del divisorio. Mettere il barattolo nella yogurtiera, spingere il coperchio e lasciar riposare per 8-12 ore. 3. Una volta lasciato depositare, mettere il barattolo in frigorifero a raffreddare.

**(DE) ZUBEREITUNG:** 1. Füllen Sie den Behälter bis zur Hälfte mit zimmerwarmem Wasser (15-20 °C), geben Sie den Inhalt des Beutels hinzu, setzen Sie den Deckel sicher auf und schütteln Sie den Behälter kräftig. Füllen Sie Wasser bis 5 mm unter dem oberen Rand auf und schütteln Sie nochmals kräftig. 2. Drücken Sie den roten Einsatz im Joghurtbereiter so weit wie möglich nach unten. Füllen Sie den Joghurtbereiter bis zum oberen Rand des Einsatzes mit kochendem Wasser (100 °C). Setzen Sie den Behälter in den Joghurtbereiter ein, drehen Sie den Deckel zu und lassen Sie die Mischung 8-12 Stunden ruhen. 3. Nehmen Sie den Behälter heraus, sobald sich die Mischung gesetzt hat und bewahren Sie ihn im Kühlschrank auf.

**(GBR) WARNING:** Steam can burn, please use caution with boiling water. Keep the full Yogurt Maker well out of reach of children.

**(ITA) AVVERTENZA:** Il vapore può bruciare, si prega quindi di usare cautela nel maneggiare l'acqua bollente. Tenere l'intera yogurtiera fuori dalla portata dei bambini.

**(DE) ACHTUNG:** Heißer Dampf kann zu Verbrennungen führen, bitte gehen Sie daher vorsichtig vor. Bewahren Sie den Joghurtbereiter bitte außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

**(GBR) STORAGE:** Keep this pack unopened in a cool dry place (below 25°C). Once made, yogurt will keep in the fridge for up to 2 weeks.

**(ITA) CONSERVAZIONE:** Conservare la confezione non aperta in un luogo fresco e asciutto (sotto i 25 °C). Una volta preparato, lo yogurt si può conservare in frigorifero fino a 2 settimane.

**(DE) LAGERUNG:** Diese Packung ungeöffnet an einem kühlen, trockenen Ort (unter 25 °C) aufbewahren. Nach der Zubereitung ist der Joghurt im Kühlschrank bis zu 2 Wochen haltbar.



9 416892 561184 >

UK  
 LK013  
 EC

**(GBR) Ingredients:** Milk solids (63%) (emulsifier (soy lecithins), sugar, natural flavourings, live lactic cultures (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus), natural colour (beetroot red).

**(ITA) Ingredienti:** Solidi del latte (63%) (emulsionante (lecitina di soia)), zucchero, aromi naturali, fermenti lattici vivi (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus), colorante naturale (rosso di barbabietola).

**(DEU) Zutaten:** Milchrockenmasse (63 %) (Emulgator (Sojalecithine)), Zucker, natürliche Aromen, lebende Joghurtkulturen (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus), natürliche Farbstoffe (Rote-Beete-Rot).

**(GBR) NUTRITION INFORMATION (ITA) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (DEU) NÄHRWERTANGABEN**

As made-up Yogurt / Yogurt preparato / Als Fertigjoghurt

Per / Per / Je	100g
Energy / Valore energetico / Brennwert	(112kcal) 469kJ
Fat, total / Grassi totali / Fett, insgesamt	4.0g
of which – saturated / di cui – saturi / – davon gesättigt	2.5g
Carbohydrate, total / Carboidrati totali / Kohlenhydrate, insgesamt	14.8g
of which – sugars / di – cui zuccheri / – davon Zucker	14.6g
Protein / Proteine / Eiweiß	4.1g
Salt / Sale / Salz	0.068g
Calcium / Calcio / Kalzium	132mg
(16% of RI*) (16% del RI*) (16 % der empf. Verzehrmenge*)	

\*Reference Intake based on an average adult daily diet requirement of 800mg Calcium / \*Apporto di riferimento (Reference Intake, RI) basato sul fabbisogno giornaliero di 800 mg per un adulto medio / \*Empfehlung basiert auf dem durchschnittlichen täglichen Kalziumbedarf eines Erwachsenen von 800 mg.

**QUALITY GUARANTEED** If your yogurt hasn't turned out how you expected, please hold on to the packet and email [contactuk@easiyo.com](mailto:contactuk@easiyo.com). This guarantee is offered in addition to your statutory rights.

**MADE IN THE UNITED KINGDOM**

(Prodotto nel Regno Unito / Hergestellt im Vereinigten Königreich) for EASIYO PRODUCTS (UK) LTD: Unit 1, Parker Centre, Mansfield Road, Derby DE21 4SZ, UK. Ph: 01332 850 468 [contactuk@easiyo.com](mailto:contactuk@easiyo.com) England/Wales Reg No. 3590257

[easiyo.com](http://easiyo.com)

Batch No.

Best Before d/m/y

Da consumarsi preferibilmente entro il  
Mindestens haltbar bis

MAKE YOUR OWN



NO ARTIFICIAL INGREDIENTS  
THICK AND CREAMY

# Fresh Yogurt

MILK POWDER +  
LIVE ACTIVE CULTURES

GREEK STYLE

STRAWBERRY & BANANA  
FLAVOUR YOGURT BASE

Base per lo yogurt Stile Greco al gusto di Fragola e Banana / Joghurtpulver Erdbeer- und Bananengeschmack nach griechischer Art

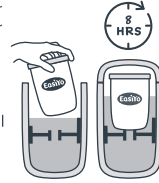
MAKES  
1kg

240g e

Saving Suggestion / Esempio di preparazione / Servenvorschlag



**(GBR) HOW TO MAKE:** 1. Fill EasiYo jar to halfway with room temperature water (15-20°C), pour in pack contents, close lid and shake well. Add water until jar is filled to 5mm from the top and shake again. 2. Push red spacer into Yogurt Maker. Pour in boiling water (100°C) until spacer is covered. Put jar inside maker, twist on lid, and let sit for 8-12 hours. 3. Once set, move jar to fridge to chill.



**(ITA) COME PREPARARLO:** 1. Riempire il barattolo EasiYo a metà con acqua a temperatura ambiente (15-20°C), versare il contenuto del sachetto, chiudere il coperchio e agitare bene. Aggiungere acqua fino a quando il barattolo viene riempito fino a 5 mm dal bordo e agitare di nuovo. 2. Spingere il divisorio rosso nella yogurtiera. Versare acqua bollente (100 °C) fino alla sommità del divisorio. Mettere il barattolo nella yogurtiera, spingere il coperchio e lasciar riposare per 8-12 ore. 3. Una volta lasciato depositare, mettere il barattolo in frigorifero a raffreddare.

**(DEU) ZUBEREITUNG:** 1. Füllen Sie den Behälter bis zur Hälfte mit zimmerwarmem Wasser (15-20°C), geben Sie den Inhalt des Beutels hinzu, setzen Sie den Deckel sicher auf und schütteln Sie den Behälter kräftig. Füllen Sie Wasser bis 5 mm unter dem oberen Rand auf und schütteln Sie nochmals kräftig. 2. Drücken Sie den roten Einsatz im Joghurtbereiter so weit wie möglich nach unten. Füllen Sie den Joghurtbereiter bis zum oberen Rand des Einsatzes mit kochendem Wasser (100°C). Setzen Sie den Behälter in den Joghurtbereiter ein, drehen Sie den Deckel zu und lassen Sie die Mischung für 8-12 Stunden ruhen. 3. Nehmen Sie den Behälter heraus, sobald sich die Mischung gesetzt hat und bewahren Sie ihn im Kühlschrank auf.

**(GBR) WARNING:** Steam can burn, please use caution with boiling water. Keep the full Yogurt Maker well out of reach of children. **(ITA) AVVERTENZA:** Il vapore può bruciare, si prega quindi di usare cautela nel maneggiare l'acqua bollente. Tenere l'intera Yogurtiera fuori dalla portata dei bambini. **(DEU) ACHTUNG:** Heißer Dampf kann zu Verbrennungen führen, bitte gehen Sie daher vorsichtig vor. Bewahren Sie den Joghurtbereiter bitte außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

**(GBR) STORAGE:** Keep this pack unopened in a cool dark place (below 25°C). Once made, yogurt will keep in the fridge for up to 2 weeks.

**(ITA) CONSERVAZIONE:** Tenere il pacchetto non aperto in un luogo fresco e buio (sotto i 25°C). Una volta preparato, lo yogurt si può conservare in frigorifero fino a 2 settimane.

**(DEU) LAGERUNG:** Bewahren Sie diese Packung ungeöffnet an einem kühlen, dunklen Ort (unter 25°C) auf. Nach der Zubereitung hält der Joghurt im Kühlschrank für bis zu 2 Wochen.



UK  
LK013  
EC

**(GBR) Ingredients:** Milk solids (99%) (emulsifier (**soy** lecithins)), live lactic cultures (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus).

**(ITA) Ingredienti:** solidi del latte (99%) (emulsionante (lecitina di **soia**)), fermenti lattici vivi (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus).

**(DEU) Zutaten:** Milchtrockenmasse (99 %) (Emulgator (**Soja**lecithine)), lebende Milchsäurekulturen (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus).

**(GBR) NUTRITION INFORMATION (ITA) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (DEU) NÄHRWERTANGABEN**

As made-up Yogurt / Yogurt preparato / Als Fertigjoghurt

Per / Per / Je	100g
Energy / Valore energetico / Brennwert	294kJ (70kcal)
Fat, total / Grassi totali / Fett, insgesamt	3.7g
of which – saturated / di cui – saturi / – davon gesättigt	2.3g
Carbohydrate, total / Carboidrati totali / Kohlenhydrate, insgesamt	5.5g
of which – sugars* / di – cui zuccheri* / – davon Zucker	5.5g
Protein / Proteine / Eiweiß	3.8g
Salt / Sale / Salz	0.062g
Calcium / Calcio / Kalzium	121mg
(15% of RI**)	(15% der RI**)
(15% of RI**)	(15% der RI**)

\*No added sugar. Contains naturally occurring milk sugar (lactose). Enjoy as part of a varied and balanced diet and a healthy lifestyle. \*\*Assunto zucchero aggiunto. Contiene zuccheri del latte presenti in natura (lattosio). Da consumare come parte di una dieta varia ed equilibrata e uno stile di vita sano / \*ohne Zuckersatz. Enthält natürlich vorkommenden Milchzucker (Laktose). Genießen Sie diesen Joghurt als Teil einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und eines gesunden Lebensstils. \*\*Reference intake based on an average adult daily diet requirement of 800mg Calcium / \*\*Apporto di riferimento (Reference intake, RI) basato sul fabbisogno giornaliero di 800 mg per un adulto von 800 mg. \*\*Empfehlung basiert auf dem durchschnittlichen täglichen Kalziumbedarf eines Erwachsenen von 800 mg.

**QUALITY GUARANTEED** If your yogurt hasn't turned out how you expected, please hold on to the packet and email contactuk@easiyo.com. This guarantee is offered in contact with your statutory rights.

**MADE IN THE UNITED KINGDOM**

(Prodotto nel Regno Unito / Hergestellt im Vereinigten Königreich) for EASIYO PRODUCTS (UK) LTD: Unit 1, Parker Centre, Mansfield Road, Derby DE21 4SZ, UK. Ph: 01332 850 468 contactuk@easiyo.com England/Wales Reg No. 3590257

easiyo.com

Batch No.

**Best Before d/m/y**  
Da consumarsi preferibilmente entro il  
Mindestens haltbar bis

MAKE YOUR OWN



# Fresh Yogurt

MILK POWDER +  
LIVE ACTIVE CULTURES

DELICIOUS, THICK AND CREAMY

**NATURAL**  
YOGURT BASE

Base per yogurt bianco /  
Pulver für Naturjoghurt

NO  
ARTIFICIAL  
INGREDIENTS

NO\*  
ADDED  
SUGAR

MAKES  
1kg

140g e

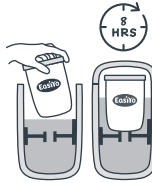


For use with the 1kg EasiYo Yogurt Maker

Da usare con la yogurtiera EasiYo da 1kg

Zur Verwendung mit dem 1kg EasiYo Joghurtbereiter

**(GBR) HOW TO MAKE:** 1. Fill EasiYo jar to halfway with room temperature water (15-20°C), pour in pack contents, close lid and shake well. Add water until jar is filled to 5mm from the top and shake again. 2. Push red spacer into Yogurt Maker. Pour in boiling water (100°C) until spacer is covered. Put jar inside maker, twist on lid, and let sit for 8-12 hours. 3. Once set, move jar to fridge to chill.



**(ITA) COME PREPARARLO:** 1. Riempire il barattolo EasiYo a metà con acqua a temperatura ambiente (15-20°C), versare il contenuto del sacchetto, chiudere il coperchio e agitare bene. Aggiungere acqua fino a quando il barattolo viene riempito fino a 5 mm dal bordo e agitare di nuovo. 2. Spingere il divisorio rosso nella yogurtiera. Versare acqua bollente (100 °C) fino alla sommità del divisorio. Mettere il barattolo nella yogurtiera, spingere il coperchio e lasciar riposare per 8-12 ore. 3. Una volta lasciato depositare, mettere il barattolo in frigorifero a raffreddare.

**(DEU) ZUBEREITUNG:** 1. Füllen Sie den Behälter bis zur Hälfte mit zimmerwarmem Wasser (15-20°C), geben Sie den Inhalt des Beutels hinzu, setzen Sie den Deckel sicher auf und schütteln Sie den Behälter kräftig. Füllen Sie Wasser bis 5 mm unter dem oberen Rand auf und schütteln Sie nochmals kräftig. 2. Drücken Sie den roten Einsatz im Joghurtbereiter so weit wie möglich nach unten. Füllen Sie den Joghurtbereiter bis zum oberen Rand des Einsatzes mit kochendem Wasser (100°C). Setzen Sie den Behälter in den Joghurtbereiter ein, drehen Sie den Deckel zu und lassen Sie die Mischung für 8-12 Stunden ruhen. 3. Nehmen Sie den Behälter heraus, sobald sich die Mischung gesetzt hat und bewahren Sie ihn im Kühlschrank auf.

**(GBR) WARNING:** Steam can burn, please use caution with boiling water. Keep the full Yogurt Maker well out of reach of children.

**(ITA) AVVERTENZA:** Il vapore può bruciare, si prega quindi di usare cautela nel maneggiare l'acqua bollente. Tenere l'intera Yogurtiera fuori dalla portata dei bambini.

**(DEU) ACHTUNG:** Heißer Dampf kann zu Verbrennungen führen, bitte gehen Sie daher vorsichtig vor. Bewahren Sie den Joghurtbereiter bitte außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

**(GBR) STORAGE:** Keep this pack unopened in a cool dark place (below 25°C). Once made, yogurt will keep in the fridge for up to 2 weeks.

**(ITA) CONSERVAZIONE:** Tenere il pacchetto non aperto in un luogo fresco e buio (sotto i 25°C). Una volta preparato, lo yogurt si può conservare in frigorifero fino a 2 settimane.

**(DEU) LAGERUNG:** Bewahren Sie diese Packung ungeöffnet an einem kühlen, dunklen Ort (unter 25°C) auf. Nach der Zubereitung hält der Joghurt im Kühlschrank für bis zu 2 Wochen.



UK  
LK013  
EC