

**(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%) (Emulsione (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).  
 \*\*Apporto di fibre per 100g di prodotto finito. Il contenuto di fibre è pari a quello di un additivo medio. / \*\*Beieinnahme basiert auf dem durchschnittlichen täglichen Kalziumbedarf eines Erwachsenen von 800 mg.  
 Enjoy 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

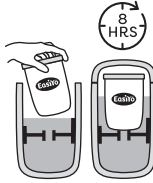
MAKE IN 3 EASY STEPS!

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 (66%) (emulsifier (soy lecithins), sugar, honey powder (maltodextrin, honey 0.4%), natural flavourings, caramelised sugar, live lactic cultures (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus).

**(ITA) Ingredienti:** Solidi del latte (66%) (emulsionante (lecitina di soia)), zucchero, miele in polvere (maltodestrina, miele 0,4%), aromi naturali, zucchero caramellato, fermenti lattici vivi (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus).

**(DEU) Zutaten:** Milchrockenmasse (66%) (Emulgator (Sojalecithine)), Zucker, Honigpulver (Maltodextrin, Honig 0,4 %) natürliche Aromen, karamellisierter Zucker, lebende Milchkulturen (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus).

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

As made-up Yogurt / Yogurt preparato / Als Fertigjoghurt

<b>100g</b>	
Energy / Valore energetico / Brennwert	(110kcal) 459kJ
Fat, total / Grassi totali / Fett, insgesamt	4.3g
of which - saturated / di cui - saturi / - davon gesättigt	2.7g
Carbohydrate, total / Carboidrati totali / Kohlehydrate, insgesamt	13.6g
of which - sugars / di - cui zuccheri / - davon Zucker	13.4g
Protein / Proteine / Eiweiß	4.0g
Salt / Sale / Salz	0.17g
Calcium / Calcio / Kalzium	128mg
(16% of RT) (16% del RT) (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.

**MAKES 1kg**

Serving Suggestion / Esempio di preparazione / Servienvorschlag



# Fresh Yogurt

MILK POWDER + LIVE ACTIVE CULTURES

DELICIOUS, THICK AND CREAMY

## CRÈME BRÛLÉE FLAVOUR YOGURT BASE

Base per lo yogurt al gusto di Crème Brûlée / Joghurtpulver Crème-Brûlée-Geschmack

NO ARTIFICIAL INGREDIENTS

**230g e**

**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 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 England/Wales Reg No. 3590257

**easiyo.com**

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



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 in 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

Packaged in a protective atmosphere. / Confezionato in atmosfera protetta. / In Schutzatmosphäre verpackt.



**(GBR) Ingredients:** Milk solids (66%) (emulsifier (soy lecithins)), sugar, natural flavouring, honey powder (0.3%), live lactic culture (L.bulgaricus, S. thermophilus, L. acidophilus).

**(ITA) Ingredienti:** Solidi del latte (66%) (emulsionante (lecitina di soia)), zucchero, aromi naturali, miele in polvere (0,3%), fermenti lattici vivi (L. bulgaricus, S. thermophilus, L. acidophilus).

**(DEU) Zutaten:** Milchtrockenmasse (66 %) (Emulgator (Sojalecithine)), Zucker, natürliche Aromen, Honigpulver (0,3 %), lebende Milchkulturen (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	(100kcal)
Energy / Valore energetico / Brennwert	419kJ	100kcal
Fat, total / Grassi totali / Fett, insgesamt	3.9g	
of which – saturated / di cui – saturi / – davon gesättigt	2.4g	
Carbohydrate, total / Carboidrati totali / Kohlenhydrate, insgesamt	12.5g	
of which – sugars / di – cui zuccheri / – davon Zucker	12.2g	
Protein / Proteine / Eiweiß	3.6g	
Salt / Sale / Salz	0.06g	
Calcium / Calcio / Kalzium	116mg	

\*Reference intake based on an average adult daily diet requirement of 800mg Calcium / \*Importo 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 / Herstellte in den 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

EasiYo™

Fresh  
Yogurt

MILK POWDER +  
LIVE ACTIVE CULTURES

GREEK STYLE

WITH HONEY  
YOGURT BASE

Base per lo yogurt stile greco al gusto di miele /  
Joghurtpulver mit Honiggeschmack nach  
griechischer Art

210g e

Serving Suggestion / Esempio di  
Preparazione / Servienvorschlag

MAKES  
1kg

NO  
ARTIFICIAL  
INGREDIENTS

THICK AND  
CREAMY

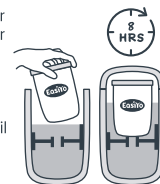


For use with the 1kg  
EasiYo Yogurt Maker

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 in den 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