

**(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 empf. 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).  
 \*\*Weight of ingredients in this product is based on a 100g serving of 800mg Calcium / \*\*Peso di ingredienti in questo prodotto è basato su una porzione di 800mg per un adulto medio / \*\*Referenzmenge 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 dai 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

EasiYo™

Fresh  
 yogurt

Caramelised Apple  
 Flavour Yogurt Base

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



Feel good about  
 homemade...

- Deliciously Smooth
- Live Yogurt Cultures
- No Artificial Ingredients

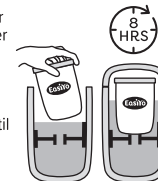
MAKE IN 3 EASY STEPS!

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 (62%) (emulsifier (**soy** lecithins)), sugar, desiccated coconut (3%), natural flavouring, live lactic cultures (*L.bulgaricus*, *S.thermophilus*, *L.acidophilus*).

**(ITA) Ingredienti:** Solidi del latte (62%) (emulsionante (lecitina di **soia**)), zucchero, cocco essiccato (3%), aroma naturale, fermenti lattici vivi (*L.bulgaricus*, *S.thermophilus*, *L.acidophilus*).

**(DEU) Zutaten:** Milchtrockenmasse (62%) (Emulgator (**Sojalecithine**)), Zucker, Kokosraspeln (3%), natürliches Aroma, 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	(116kcal) 485kJ
Fat total / Grassi totali / Fett, insgesamt	4.8g
of which - saturated / di cui - saturi / - davon gesättigt	3.1g
Carbohydrate, total / Carboidrati totali / Kohlenhydrate, insgesamt	14.1g
of which - sugars / di - cui zuccheri / - davon Zucker	13.9g
Protein / Proteine / Eiweiß	4.0g
Salt / Sale / Salz	0.066g
Calcium / Calcio / Kalzium	127mg
(16% of RT) (16% del RT) (16% der emp. Verzehrmenge*)	

\*Reference intake based on an average adult daily diet requirement of 600mg 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 / Serviervorschlag

Base per yogurt stile greco al gusto di cocco con pezzi di cocco / Joghurtpulver Kokosgeschmack nach griechischer Art und mit Kokosstückchen



MAKE YOUR OWN



# Fresh Yogurt

MILK POWDER + LIVE ACTIVE CULTURES

GREEK STYLE

**COCONUT**  
YOGURT BASE WITH COCONUT BITS

NO ARTIFICIAL INGREDIENTS  
THICK AND CREAMY

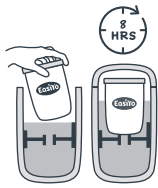
**240g e**



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 1 week.

**(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 1 settimana.

**(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 1 Woche.



UK LK013 EC

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

**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

**(GBR) Ingredients:** Milk solids (64%) (emulsifier (**soy** lecithins)), sugar, natural flavouring, live lactic cultures (*L.bulgaricus*, *S.thermophilus*, *L.acidophilus*), natural colour (beta carotene).

**(ITA) Ingredienti:** solidi del latte (64%) (emulsionante (lecitina di **soia**)), zucchero, aroma naturale, fermenti lattici vivi (*L.bulgaricus*, *S.thermophilus*, *L.acidophilus*), colorante naturale (betacarotene).

**(DEU) Zutaten:** Milchtrockenmasse (64 %) (Emulgator (**Soja**lecithine)), Zucker, natürliches Aroma, lebende Milchsäurekulturen (*L.bulgaricus*, *S.thermophilus*, *L.acidophilus*), natürliche Farbstoffe (Beta-Carotin).

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

As made-up Yogurt / Yogurt preparato / Als Fertigjoghurt

Per / Per / Je	100g (107kcal) 448kJ
Energy / Valore energetico / Brennwert	3.7g
Fat, total / Grassi totali / Fett, insgesamt	2.3g
of which – saturated / di cui – saturi / – davon gesättigt	14.2g
Carbohydrate, total / Carboidrati totali / Kohlenhydrate, insgesamt	14.0g
of which – sugars / di – cui zuccheri / – davon Zucker	4.0g
Protein / Proteine / Eiweiß	0.066g
Salt / Sale / Salz	130mg
Calcium / Calcio / Kalzium (16% of RPI) (16% del RPI) (16 % der empf. Verzehrmenge*)	

\*Reference intake based on an average adult daily diet requirement of 800mg Calcium / \*Rapporto di riferimento (Requisito intake, RPI) basato sul fabbisogno giornaliero di 800 mg per un adulto medio / \*Empfehlung basiert auf dem durchschnittlichen täglichen Kaliumbedarf 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 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

MAKE YOUR OWN



NO  
ARTIFICIAL  
INGREDIENTS

# Fresh Yogurt

MILK POWDER +  
LIVE ACTIVE CULTURES

DELICIOUS, THICK AND CREAMY

**VANILLA**  
FLAVOUR YOGURT BASE

Base per yogurt al gusto vaniglia /  
Joghurtpulver mit Vanillegeschmack

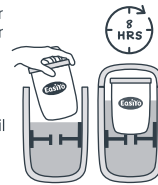
MAKES  
1kg

230g 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 wird der Joghurt im Kühlschrank für bis zu 2 Wochen.



UK  
LK013  
EC

9 416892 150807 3