

**(GBR) Ingredients:** Milk Solids (94%) (Emulsifiers (Soy & Sunflower Lecithins), Sugar, Natural Flavourings, Live Yogurt Cultures (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus, L.rhamnosus, B.longum), Sweetener (Steviol Glycosides).

**(ITA) Ingredienti:** Solidi Del Latte (94%) (Emulsionanti (Lecitina Di Soia E Di Girasole), Zucchero, Aromi Naturali, Fermenti Yogurt Vivi (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus, L.rhamnosus, B.longum), Dolcificante (Glicosidi Steviolici).

**(DE) Zutaten:** Milch trockenmasse (94 %) (Emulgator (Soja- & Sonnenblumenlecithine), Zucker, natürliche Aromastoffe, lebende Joghurtkulturen (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus, L.rhamnosus, B.longum), Süßstoff (Steviolglycoside).

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

As made-up Yogurt / Yogurt preparato / Im Fertigjoghurt

Per / Per / Je	100g (80kcal)
Energy / Valore energetico / Brennwert	339kJ
Fat, total / Grassi totali / Fett, insgesamt	1.3g
of which – saturated / di cui – saturi / – davon gesättigt	0.8g
Carbohydrate, total / Carboidrati totali / Kohlenhydrate, insgesamt	9.0g
of which – sugars* / di cui – zuccheri* / – davon Zucker*	9.0g
Protein / Proteine / Eiweiß	8.2g
Salt / Sale / Salz	0.221g
Calcium / Calcio / Kalzium	171mg
(21% of RI***) (21% del RI***) (21 % der empf. Verzehrmenge***)	

\*Not all 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).  
 Reference intake based on average adult daily diet requirement of: \*50g Protein and \*\*\*800mg Calcium. Le assunzioni di riferimento sono basate sul fabbisogno giornaliero di un adulto medio, pari a: \*50g di proteine e \*\*\*800mg di calcio. Die Referenzmenge ist basierend auf dem durchschnittlichen täglichen Bedarf eines Erwachsenen von \*50 g Eiweiß und \*\*\*800 mg Kalzium.  
 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. This guarantee is offered 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  
 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

## HIGH PROTEIN

### Vanilla

Flavour Yogurt Base with Sugar and Sweetener

Base per yogurt al gusto di Vaniglia ad alto contenuto Proteico / Joghurtpulver mit Vanillegeschmack und hohem Proteingehalt



## Feel good about homemade...

- 16g Protein Per 200g Serve
- Live Yogurt Cultures
- No Artificial Ingredients

MAKE IN 3 EASY STEPS!

Makes 1kg  
210g e

Serving Suggestion / Esempio di preparazione / Serviervorschlag



For use with the 1kg EasiYo Yogurt Maker.  
 Da usare con la yogurtiera EasiYo da 1 kg.  
 Zur Verwendung mit dem 1 kg 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 12-16 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 12-16 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 12-16 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 1 week.

**(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 1 settimana.

**(DE) LAGERUNG:** Diese Packung ungeöffnet an einem kühlen, trockenen Ort (unter 25 °C) aufbewahren. Nach der Zubereitung ist der Joghurt im Kühlschrank bis zu 1 Woche haltbar.



9 416892 215070 >

UK  
LK013  
EC

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

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

**(ITA) Ingredienti:** Solidi del latte (64%) (emulsionante (lecitina di soia)), zucchero, aroma naturale, coloranti naturali (rosso di barbabietola, carotene), fermenti lattici vivi (*L.bulgaricus*, *S.thermophilus*, *L.acidophilus*).

**(DEU) Zutaten:** Milchrockenmasse (64 %) (Emulgator (Sojalecithine)), Zucker, natürliches Aroma, natürliche Farbstoffe (rote Beete, Carotin), 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	(109kcal) 456kJ
Fat, total / Grassi totali / Fett, insgesamt	4.2g
of which – saturated / di cui – saturi / – davon gesättigt	2.6g
Carbohydrate, total / Carboidrati totali / Kohlenhydrate, insgesamt	13.9g
of which – sugars / di – cui zuccheri / – davon Zucker	13.9g
Protein / Proteine / Eiweiß	3.9g
Salt / Sale / Salz	0.16g
Calcium / Calcio / Kalzium	123mg

\*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 basierend auf dem durchschnittlichen täglichen Kalziumbedarf eines Erwachsenen von 800 mg.

MAKES  
1kg

Serving Suggestion / Esempio di preparazione / Servienvorschlag

**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**

Batch No.

Best Before d/m/y

Da consumarsi preferibilmente entro il  
Mindestens haltbar bis

MAKE YOUR OWN

**EasiYo**<sup>TM</sup>

**Fresh  
Yogurt**

MILK POWDER +  
LIVE ACTIVE CULTURES

DELICIOUS, THICK AND CREAMY

**BLOOD ORANGE**  
FLAVOUR YOGURT BASE

Base per lo yogurt al gusto di Arance Rosse /  
Joghurtpulver mit Blutorangengeschmack

NO  
ARTIFICIAL  
INGREDIENTS

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 hält der Joghurt im Kühlschrank für bis zu 2 Wochen.



UK  
LK013  
EC

**(GBR) Ingredients:** Milk solids (60%) (emulsifier (**soy** lecithins)), sugar, natural colour (beetroot red), live lactic cultures (*L.bulgaricus*, *S.thermophilus*, *L.acidophilus*, *Bifidobacterium lactis*), natural flavouring.

**(ITA) Ingredienti:** Solidi del latte (60%) (emulsionante (lecitina di **soia**)), zucchero, colorante naturale (rosso di barbabietola), fermenti lattici vivi (*L.bulgaricus*, *S.thermophilus*, *L.acidophilus*, *Bifidobacterium lactis*), aromi naturali.

**(DEU) Zutaten:** Milchtrockenmasse (60%) (Emulgator (**Soja**lecithine)), Zucker, natürlicher Farbstoff (Rote-Beete-Rot), lebende Milchsäurekulturen (*L.bulgaricus*, *S.thermophilus*, *L.acidophilus*), natürlicher Aromastoff.

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

As made-up Yogurt / Yogurt preparato / Als Fertigjoghurt

Per / Per / Je	100g
Energy / Valore energetico / Brennwert	(110kcal) 461kJ
Fat, total / Grassi totali / Fett, insgesamt	3.7g
of which – saturated / di cui – saturi / – davon gesättigt	2.2g
Carbohydrate, total / Carboidrati totali / Kohlenhydrate, insgesamt	15.3g
of which – sugars / di – cui zuccheri / – davon Zucker	15.2g
Protein / Proteine / Eiweiß	3.9g
Salt / Sale / Salz	0.065g
Calcium / Calcio / Kalzium	130mg
(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 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](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



# Fresh Yogurt

MILK POWDER +  
LIVE ACTIVE CULTURES

❖ GREEK STYLE ❖

**RASPBERRY**  
FLAVOUR YOGURT BASE

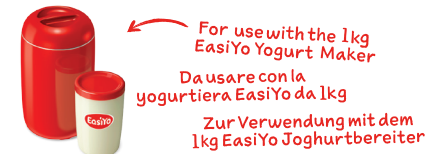
Base per lo yogurt stile greco al gusto di lampone /  
Joghurtpulver mit Himbeergeschmack nach  
griechischer Art

NO  
ARTIFICIAL  
INGREDIENTS  
THICK AND  
CREAMY

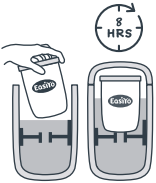
MAKES  
1kg

240g e

Serving Suggestion / Esempio di  
preparazione / Servivorschlag



**(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) vor. Nach der Zubereitung hält der Joghurt im Kühlschrank für bis zu 2 Wochen.

