

**(GBR) Ingredients:** Milk solids (61%) (emulsifier (soy lecithins)), sugar, natural flavouring, natural colour (beta carotene), live lactic cultures (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus).

**(ITA) Ingredienti:** Solidi del latte (61%) (emulsionante (lecitina di soia)), zucchero, aroma naturale, colorante naturale (beta carotene), fermenti lattici vivi (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus).

**(DEU) Zutaten:** Milchgetrocknmasse (61 %) (Emulgator (Sojalecithine)), Zucker, natürliches Aroma, natürliches Farbstoffe (Beta-Carotin), lebende Milchsäurebakterien (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	(107kcal)
Energy / Valor energetico / Brennwert	379	449kJ
Fat/total / Grassi totali / Fett, insgesamt	2.3g	
of which – saturated / di cui – saturi / – davon gesättigt	14.4g	
Carbohydrate, total / Carboidrati totali / Kohlehydrate, insgesamt	14.3g	
of which – sugars / di – cui zuckeri / – davon Zucker	3.8g	
Protein / Proteine / Eiweiß	0.063g	
Salt / Sale / Salz	124mg	
Calcium / Calcio / Kalzium	(16% of RDI) (16% del RI) (16% der emp. Verzehrmenge*)	

\*Reference intake based on an average adult diet requirement of 800mg Calcium per day. Reference intake: Rid 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

**EasiYo™**

**Fresh Yogurt**  
MILK POWDER +  
LIVE ACTIVE CULTURES

**DELICIOUS, THICK AND CREAMY**

**BANANA**  
FLAVOUR YOGURT BASE

Base per yogurt al gusto banana /  
Joghurt pulver mit Bananengeschmack

MAKES  
**1kg**

230g e

Serving Suggestion / Esempio di  
preparazione / Servievorschlag



**(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 yoghurtiera. Versare acqua bollente (100 °C) fino alla somma del divisorio. Mettere il barattolo nella yoghurtiera, 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 Yoghurtiera 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 (58%) (emulsifier (soy lecithins)), sugar, desiccated coconut (1.7%), natural flavourings, natural colour (beta carotene), live lactic cultures (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus).

**(ITA) Ingredienti:** solidi del latte (58%) (emulsionante (lecitina di soia)), zucchero, cocco essiccato (1.7%), aromi naturali, coloranti naturali (beta carotene), fermenti lattici vivi (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus).

**(DEU) Zutaten:** Milchtrockenmasse (58%) (Emulgator (Soyalecithine)), Zucker, Kokosraspeln (1.7 %), natürliche Aromen, natürliche Farbstoffe (Beta-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 100g Per / Per / Je	Energy / Valore energetico / Brennwert	Fat, total / Grassi totali / Fett, insgesamt	of which – saturated / di cui – saturati / – davon gesättigt	Carbohydrate, total / Carboidrati totali / Kohlehydrate, insgesamt	of which – sugars / di cui zuckeri / – davon Zucker	Protein / Protein / Eiweiß	Salt / Sale / Salz	Calcium / Calcio / Kalzium (14% of RNI) (14% del RR) (14 % der emp. Verzehrmenge*)
100g (109kcal) 457kJ	4.1g	2.6g	14.4g	14.2g	3.6g	0.059g	0.13mg	800mg Calcium (Appunto di Istituto italiano di Ricerca giornaliero di 800 mg per un adulto medio / Empfehlung basiert auf dem durchschnittlichen täglichen Kalziumbedarf einer 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 EASYO 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

**EasiYo™**

**Fresh Yogurt**  
MILK POWDER +  
LIVE ACTIVE CULTURES

**GREEK STYLE**

**PINEAPPLE**  
FLAVOUR YOGURT BASE WITH COCONUT BITS

Base per lo yogurt stile greco al gusto di ananas con pezzi di cocco / Ananas - Joghurtpulver nach griechischer Art mit Kokosstückchen

MAKES 1kg

230g e

Service Suggestion / Esempio di preparazione / Servienvorschlag

A spoonful of Greek Style Pineapple Flavour Yogurt Base with Coconut Bits is shown being spooned into a bowl of yogurt. The bowl is placed on a blue and white patterned napkin.



**(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 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 Schutzzatmosphäre verpackt.

**(GBR) Ingredients:** Milk solids (67%) (emulsifier (soy lecithins)), sugar, desiccated coconut (3.4%), natural flavourings, live lactic cultures (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus).

**(ITA) Ingredienti:** Solidi del latte (67%) (emulsionante (lecitina di soia)), zucchero, cocco essiccato (3,4%), sostanze aromatizzanti naturali, fermenti lattici vivi (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus).

**(DEU) Zutaten:** Milchtrockenmasse (67%) (Emulgator (Sojalecithin)), Zucker, Kokosraspeln (3,4 %), natürliche Aromen, 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 100g Per 1kg	100g (100kcal)	1kg (418kcal)
Energy /Valore energetico / Energiewert	4.0g	2.6g
Fat, totali /Grassi totali /Fett, insgesamt	12.0g	11.7g
of which – saturated /di cui – saturati / – davon gesättigt	3.8g	3.6g
Carbohydrate, totali /Carbohidrati totali /Kohlehydrate, insgesamt	8.0g	7.9g
of which – sugars /di cui zuckerfrei / – davon Zucker	0.163g	0.163g
Protein /Proteine /Eiweiß	127mg	127mg
Salt /Sale /Salz	0.000g	0.000g
Calcium /Calci /Kalsium	16% (RDI) (6% del RI) (6% der empf. Verzehrmenge*)	16% (RDI) (6% del RI) (6% der empf. Verzehrmenge*)

\*Reference intake based on an average adult daily diet requirement of 800mg Calcium / \*Appunto 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. 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

# EasiYo™

NO ARTIFICIAL INGREDIENTS

THICK AND CREAMY

# Fresh Yogurt

MILK POWDER + LIVE ACTIVE CULTURES

## GREEK STYLE

LIME

FLAVOUR YOGURT BASE WITH COCONUT BITS

MAKES 1kg

210g e

Serving Suggestion / Esempio di preparazione / Servienvorschlag

Base per lo yogurt stile greco al gusto di lime e con pezzi di cocco / Joghurtpulver Limettengeschmack nach griechischer Art mit Kokosstückchen



UK  
LK013  
EC



**(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 hinz, 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.