



PRODUCE  
1KG DI  
YOGURT  
DELIZIOSO

Base per lo yogurt al gusto di  
cappuccino

230g e



**Ingredienti:** Solidi del latte (65%) (emulsionante (lecitina di soia)), zucchero, zucchero caramellato, aromi naturali, fermenti lattici vivi (*S.thermophilus*, *L.bulgaricus*, *L.rhamnosus*, *L.helveticus*).

#### Informazioni Nutrizionali:

Yogurt preparato

| Per                | 100g            |
|--------------------|-----------------|
| Valore energetico  | (105kcal) 440kJ |
| Grassi totali      | 4.2g            |
| di cui – saturi    | 2.6g            |
| Carboidrati totali | 12.7g           |
| di – cui zuccheri* | 12.7g           |
| Proteine           | 4.0g            |
| Sale               | 0.09g           |
| Calcio             | 126mg           |
| (16% del RI*)      |                 |

\*Non tutti sono zuccheri aggiunti: in parte si tratta dello zucchero naturale del latte (il lattosio).

\*\*Apporto di riferimento (Reference Intake, RI) basato sul fabbisogno giornaliero di 800 mg per un adulto medio. Consumare nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano.

**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.

Il piacere del fatto in casa.





PRODUCE  
1KG DI  
YOGURT  
DELIZIOSO



## Base per yogurt al gusto di vaniglia

230g e

**Ingredienti:** Solidi del **latte** (64%) (emulsionante (lecitina di **soia**)), zucchero, aroma naturale, fermenti lattici vivi (*S.thermophilus*, *L.bulgaricus*, *L.rhamnosus*, *L.helveticus*), colorante naturale (carotene).

### Informazioni Nutrizionali:

Yogurt preparato

| Per                | 100g            |
|--------------------|-----------------|
| Valore energetico  | (104kcal) 438kJ |
| Grassi totali      | 3.7g            |
| di cui – saturi    | 2.3g            |
| Carboidrati totali | 13.7g           |
| di – cui zuccheri* | 13.7g           |
| Proteine           | 4.0g            |
| Sale               | 0.10g           |
| Calcio             | 129mg           |
| (16% del RI*)      |                 |

\*Non tutti sono zuccheri aggiunti: in parte si tratta dello zucchero naturale del latte (il lattosio).

\*\*Apporto di riferimento (Reference Intake, RI) basato sul fabbisogno giornaliero di 800 mg per un adulto medio. Consumare nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano.

**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.

Il piacere del fatto in casa.





PRODUCE  
1KG DI  
YOGURT  
DELIZIOSO

Base per lo yogurt stile greco al gusto di lime con pezzi di cocco

210g e



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

#### Informazioni Nutrizionali:

Yogurt preparato

| Per                | 100g           |
|--------------------|----------------|
| Valore energetico  | (98kcal) 411kJ |
| Grassi totali      | 4.0g           |
| di cui – saturi    | 2.6g           |
| Carboidrati totali | 11.5g          |
| di – cui zuccheri* | 11.4g          |
| Proteine           | 3.9g           |
| Sale               | 0.10g          |
| Calcio             | 127mg          |
| (16% del RI*)      |                |

\*Non tutti sono zuccheri aggiunti: in parte si tratta dello zucchero naturale del latte (il lattosio).

\*\*Apporto di riferimento (Reference Intake, RI) basato sul fabbisogno giornaliero di 800 mg per un adulto medio. Consumare nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano.

**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.

Il piacere del fatto in casa.



# Come Prepararlo:

1



Riempire il barattolo EasiYo per metà con acqua potabile a temperatura ambiente **(15-20 °C)**, aggiungervi il preparato per yogurt, chiudere con il coperchio e agitare bene.

Aggiungere acqua riempiendo il barattolo fino a 5 mm dall'orlo e agitare di nuovo.

2



Inserire il distanziatore rosso nella yogurtiera. Versare acqua bollente (100 °C) fino a coprire interamente il distanziatore.

Inserire il barattolo nella yogurtiera e chiudere il coperchio. Lasciare riposare per 8-16 ore. **(Per i tempi di riposo consigliati, leggere le istruzioni sulle singole buste.)**

3



Una volta solidificato, raffreddare lo yogurt riponendo il barattolo in frigorifero, quindi servire.

**AVVERTENZA:** Il vapore può bruciare.

Si prega di usare cautela con l'acqua bollente.

Tenere l'intera yogurtiera lontana dalla portata dei bambini.

PRODOTTO NEL REGNO UNITO CON LATTE PROVENIENTE DA PAESI  
UE E DAL REGNO UNITO for EASIYO PRODUCTS (UK) LTD:  
Unit 1, Parker Centre, Mansfield Road, Derby DE21 4SZ, United Kingdom.  
Ph: 01332 850 468 [contactuk@easiyo.com](mailto:contactuk@easiyo.com) England/Wales Reg No. 3590257  
Imported into the EU by: EasiYo Products Europe B.V.  
Het Poortgebouw, Beech Avenue 54-62, Schiphol 1119 PW, Netherlands.

Il piacere del fatto in casa.

