



Base per lo yogurt al gusto di Crème Brûlée



230g **e**

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

Informazioni Nutrizionali:

Yogurt preparato

Per	100g
Valore energetico	(107kcal) 448kJ
Grassitotali	4.3g
di cui – saturi	2.7g
Carboidrati totali	13.0g
di – cui zuccheri*	13.0g
Proteine	4.1g
Sale	0.09g
Calcio	127mg
(16% delRI*)	

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

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.



^{**}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.





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



240g **e**

Ingredienti: Solidi del **latte** (63%) (emulsionante (lecitina di **soia**)), zucchero, cocco disidratato (3%), aroma naturale, fermenti lattici vivi (S.thermophilus, L.bulgaricus, L.rhamnosus, L.acidophilus).

Informazioni Nutrizionali:

Yogurt preparato

Per	100g
Valore energetico	(114kcal) 478kJ
Grassitotali	4.8g
di cui – saturi	3.1g
Carboidrati totali	13.6g
di – cui zuccheri*	13.5g
Proteine	4.1g
Sale	0.10g
Calcio	127mg
(16% delRI*)	

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

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.



^{**}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.





Base per yogurt al gusto di banana



230g **e**

Ingredienti: Solidi del latte (61%) (emulsionante (lecitina di soia)), zucchero, aromi naturali, colorante naturale (carotene), fermenti lattici vivi (S.thermophilus, L.bulgaricus, L.rhamnosus, L.acidophilus).

Informazioni	Nutrizional	1
Yogurt preparato		

Per	100g
Valore energetico	(105kcal) 440kJ
Grassitotali	3.7g
di cui – saturi	2.3g
Carboidrati totali	14.0g
di – cui zuccheri*	14.0g
Proteine	3.9g
Sale	0.09g
Calcio	123mg
(15% delRI*)	

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

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.



^{**}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.





Base per yogurt al gusto di caramello salato



230g **e**

Ingredienti: Solidi del **latte** (66%) (emulsionante (lecitina di **soia**)), zucchero, zucchero caramellato, aromi naturali, colorante naturale (carotene), sale, fermenti lattici vivi (S.thermophilus, L.bulgaricus, L.rhamnosus, L.acidophilus).

Informazioni Nutrizionali:

Yogurt preparato

Per	100g
Valore energetico	(103kcal) 432kJ
Grassitotali	4.0g
di cui – saturi	2.5g
Carboidrati totali	13.0g
di – cui zuccheri*	13.0g
Proteine	3.8g
Sale	0.22g
Calcio	127mg
(16% delRI*)	

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

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.



^{**}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.

Come Prepararlo:



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.



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.)



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.

