



PRODUCE
1KG DI
YOGURT
DELIZIOSO



Base per yogurt al gusto di ciliegia

200 g e

Ingredienti: Solidi del **latte** (66%) (Solidi del **latte**, emulsionante [lecitina di **soia**]), Zucchero, colorante (caroteni, rosso di barbabietola, antociani), aroma naturale, fermenti lattici vivi (*S. thermophilus*, *L. bulgaricus*).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Yogurt preparato

Per	100g
Valore energetico	359 kJ (86 kcal)
Grassi totali	3.0 g
di cui – saturi	1.9 g
Carboidrati totali	10.9 g
di cui – zuccheri	10.9 g
Proteine	3.7 g
Sale	0.10 g
Calcio	125 mg
16% of RI**	

*Assunzione giornaliera di riferimento (adulti) di 800 mg di calcio.

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, conservare lo yogurt in frigorifero (a 4 °C). Consumare entro 2 settimane.

Easymo



PRODUCE
1KG DI
YOGURT
DELIZIOSO



Base per yogurt stile greco al gusto di mango con scaglie di cocco

225 g e

Ingredienti: Solidi del **latte** (67%) (Solidi del **latte**, emulsionante [lecitina di **soia**]), zucchero, cocco disidratato (1,8%), aroma naturale, coloranti (carotene, rosso di barbabietola), fermenti lattici vivi (*S. thermophilus*, *L. bulgaricus*).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Yogurt preparato

Per	100g
Valore energetico	410 kJ (98 kcal)
Grassi totali	4.3 g
di cui – saturi	2.9 g
Carboidrati totali	10.5 g
di cui – zuccheri	10.5 g
Proteine	4.2 g
Sale	0.11 g
Calcio	136 mg
17% del RI*	

*Assunzione giornaliera di riferimento (adulti) di 800 mg di calcio.

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, conservare lo yogurt in frigorifero (a 4 °C). Consumare entro 2 settimane.

Easiro



PRODUCE
1KG DI
YOGURT
DELIZIOSO



Base per yogurt stile greco al gusto di ananas con scaglie di cocco

225 g e

Ingredienti: Solidi del **latte** (67%) (Solidi del **latte**, emulsionante [lecitina di **soia**]), Zucchero, cocco disidratato (1.8%), aromi naturali, colorante (carotene), fermenti lattici vivi (*S. thermophilus*, *L. bulgaricus*).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Yogurt preparato

Per	100g
Valore energetico	410 kJ (98 kcal)
Grassi totali	4.3 g
di cui – saturi	2.9 g
Carboidrati totali	10.5 g
di cui – zuccheri	10.5 g
Proteine	4.2 g
Sale	0.11 g
Calcio	136 mg
17% del RI*	

*Assunzione giornaliera di riferimento (adulti) di 800 mg di calcio.

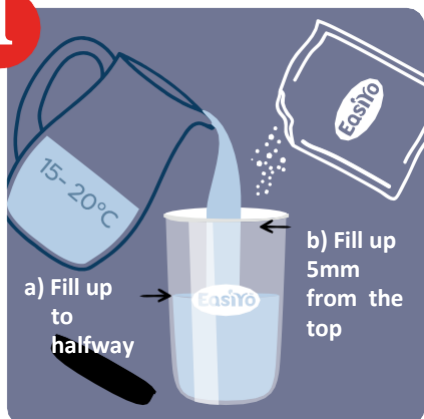
Consumare nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano.

CONSERVAZIONE: Conservare la confezione non aperta in un luogo fresco e asciutto (sotto i 25 °C). Una volta preparato, conservare lo yogurt in frigorifero (a 4 °C). Consumare entro 2 settimane.

Easiro

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 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.

