PRODUCE 1KG DI YOGURT DELIZIOSO

Base per yogurt stile greco al gusto di pesca e albicocca



225g e

Ingredienti: Solidi del **latte** (62%) (emulsionante (lecitina di **soia**)), zucchero, fermenti lattici vivi (S.thermophilus, L.bulgaricus, L.acidophilus, B.lactis), aromi naturali, coloranti (rosso di barbabietola, carotene).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Yogurt preparato

Per	**100g**
Valore energetico	440kJ (105kcal)
Grassi totali	4.0g
di cui – saturi	2.5g
Carboidrati totali	13.5g
di cui – zuccheri*	13.4g
Proteine	3.8g
Sale	0.09g
Calcio	122mg
(15% del RI**)	

*Non tutti sono zuccheri aggiunti: in parte si tratta dello zucchero naturale del latte (il lattosio).
**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, lo yogurt si può conservare in frigorifero fino a 2 settimane.

Il piacere del fatto in casa.

EasiYo

PRODUCE 1KG DI YOGURT DELIZIOSO



Base per yogurt stile greco al gusto di vaniglia e more

220 g e

Ingredienti: Solidi del **latte** (68%) (Solidi del **latte**, emulsionante [lecitina di **soia**]), Zucchero, aromi naturali, coloranti (rosso di barbabietola, antociani), fermenti lattice vivi (S. thermophilus, L. bulgaricus).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Yogurt preparato

Per	**100g**
Valore energetico	396 kJ (95 kcal)
Grassi totali	4.0 g
di cui – saturi	2.6 g
Carboidrati totali	10.5 g
di cui – zuccheri	10.5 g
Proteine	4.1 g
Sale	0.11 g
Calcio	135 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.

EasiYo

PRODUCE 1KG DI YOGURT DELIZIOSO



Base per yogurt al gusto di lampone

200 g e

Ingredienti: Solidi del **latte** (66%) (Solidi del **latte**, emulsionante [lecitina di **soia**]), Zucchero, colorante (rosso di barbabietola), aroma naturale, fermenti lattice 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% del RI*	

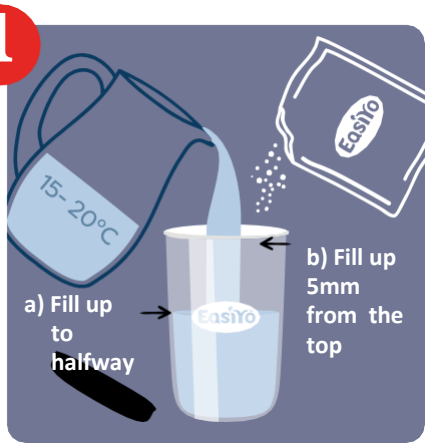
*Assunzione giornaliera di riferimento (adulti) di 800 mg di calcio. Consumare nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano.

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.

EasiYo

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.

WARNING: Steam can burn. Please use boiling water with caution. Keep the full Yogurt Maker well out of reach of children.

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. EasiYo