PRODUCE 1KG DI YOGURT DELIZIOSO




# Base per yogurt stile greco al naturale senza zuccheri

170 g e

Ingredienti: Solidi del **latte** (99%) (Solidi del **latte**, emulsionante [lecitina di **soia**]), fermenti lattice vivi (L. bulgaricus, S. thermophilus, L. rhamnosus, L. helveticus, L. acidophilus).

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Yogurt preparato

| **Per** | **100g** |
|---|---|
| Valore energetico | 324 kJ (78 kcal) |
| Grassi totali | 4.4 g |
| di cui – saturi | 2.9 g |
| Carboidrati totali | 4.9 g |
| di cui – zuccheri* | 4.9 g |
| Proteine | 4.6 g |
| Sale | 0.12 g |
| Calcio | 153 mg |
| 19% del RI* | |

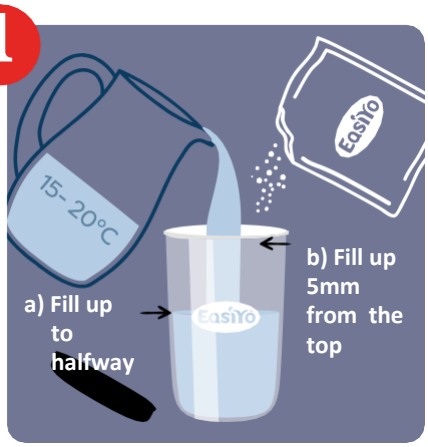
*Senza zuccheri aggiunti, contiene solo lo Zucchero naturale del latte
**Assunzione giornaliera di riferimento (adulti) di 800 mg di calcio.
Consumare nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano.

**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