For use with the 1kg EasiYo Yogurt Maker.

Da usare con la yogurtiera EasiYo da 1 kg.

Zur Verwendung mit dem 1 kg EasiYo Joghurtbereiter.

(GBR) HOW TO MAKE: 1. Fill EasiYo jar to halfway with room temperature drinking water **(15-20°C)**, pour in pack contents, close lid and shake well. Add water until jar is filled to 5mm from the top and shake again. **2.** Push red spacer into yogurt maker. Pour in boiling water (100°C) until spacer is completely covered at its highest point. Put jar inside yogurt maker, twist on lid, click shut and let sit for 8-12 hours. **3.** Once yogurt has set, move jar to fridge to chill, then enjoy.

(ITA) 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 8–12 ore. **3.** Una volta solidificato, raffreddare lo yogurt riponendo il barattolo in frigorifero, quindi servire.

(DE) ZUBEREITUNG: 1. EasiYo-Becher bis zur Hälfte mit Trinkwasser von Raumtemperatur **(15–20 °C)** füllen, Beutelinhalt hinzufügen, Deckel schließen und gut schütteln. Den Becher bis auf 5 mm vom oberen Rand mit mehr Wasser auffüllen und erneut schütteln.
2. Den roten Einsatz in den Joghurtbereiter drücken. Kochendes Wasser (100 °C) einfüllen, bis der Einsatz bis zu seinem höchsten Punkt vollständig bedeckt ist. Den Becher in den Joghurtbereiter stellen, den Deckel aufschrauben und 8–12 Stunden ruhen lassen.
3. Sobald der Joghurt fest geworden ist, den Becher zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen – und dann genießen.

(GBR) WARNING: Steam can burn, please use caution with boiling water. Keep the full yogurt maker well out of reach of children.
(ITA) AVVERTENZA: Il vapore può bruciare, si prega quindi di usare cautela nel maneggiare l'acqua bollente. Tenere l'intera yogurtiera fuori dalla portata dei bambini.
(DE) ACHTUNG: Heißer Dampf kann zu Verbrennungen führen, bitte gehen Sie daher vorsichtig vor. Bewahren Sie den Joghurtbereiter bitte außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

(GBR) STORAGE: Keep this pack unopened in a cool dry place (below 25°C). Once made, yogurt will keep in the fridge for up to 2 weeks.
(ITA) 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.
(DE) LAGERUNG: Diese Packung ungeöffnet an einem kühlen, trockenen Ort (unter 25 °C) aufbewahren. Nach der Zubereitung ist der Joghurt im Kühlschrank bis zu 2 Wochen haltbar.

9 416892 516016 >

For more tips visit **easiyo.com**

GB
LK013

ITALY: CALDPE 90
Plastica

(GBR) Ingredients: Milk Solids (62%) (Emulsifier (**Soy** Lecithins)), Sugar, Live Yogurt Cultures (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.rhamnosus, L.helveticus, L.acidophilus), Natural Colour (Beetroot Red), Natural Flavouring.
(ITA) Ingredienti: Solidi del **latte** (62%) (emulsionante (lecitina di **soia**)), zucchero, fermenti lattici vivi (**L**.bulgaricus, S.thermophilus, L.rhamnosus, L.helveticus, L.acidophilus), colorante naturale (rosso di barbabietola), aroma naturale.
(DE) Zutaten: Milchtrockenmasse (62 %) (Emulgator (**Soja**lecithine)), Zucker, lebende Joghurtkulturen (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.rhamnosus, L.helveticus, L.acidophilus), natürliche Farbstoffe (rote Beete), natürliche Aromastoffe.

(GBR) NUTRITION INFORMATION (ITA) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (DE) NÄHRWERTANGABEN
As made-up Yogurt / Yogurt preparato / Im Fertigjoghurt

Average quantity per: 100g	**100g**
Energy / Valore energetico / Brennwert	(104kcal) 439kJ
Fat, total / Grassi totali / Fett, insgesamt	3.7g
of which – saturates / di cui – saturi / – davon gesättigt	2.2g
Carbohydrate, total / Carboidrati totali / Kohlehydrate, insgesamt	13.9g
of which - sugars* / di cui – zuccheri* / – davon Zucker*	13.9g
Protein / Proteine / Eiweiß	3.9g
Salt / Sale / Salz	0.08g
Calcium / Calcio / Kalzium	124mg
(15% of RI**) / (15% del RI**) / (15 % der empf. Verzehrmenge**)	

*Not all is added sugar; some of this is natural milk sugar (lactose). / *Non tutti sono zuccheri aggiunti; in parte si tratta dello zucchero naturale del latte (lattosio). / *Nicht alles ist zugesetzter Zucker, ein Teil davon ist natürlicher Milchzucker (Laktose).
**Reference intake based on an average adult daily dietary requirement of 8000mg Calcium. / **Apporto di riferimento basato sul fabbisogno giornaliero di un adulto medio di 8000 mg per il calcio. / **Referenzwert basiert auf dem durchschnittlichen täglichen Kalziumbedarf eines Erwachsenen von 800 mg.

Enjoy as part of a varied and balanced diet and a healthy lifestyle. / Consumare nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano. / Ideale Ergänzung zu einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einem gesunden Lebensstil.

Packaged in a protective atmosphere. / Confezionato in atmosfera protettiva. / In Schutzatmosphäre verpackt.

QUALITY GUARANTEED If your yogurt hasn't turned out how you expected, please hold on to the packet and email **contactuk@easiyo.com**. This guarantee is offered in addition to your statutory rights.

MADE IN THE UK FROM EU AND UK MILK
(Prodotto nel Regno Unito con latte proveniente da Paesi UE e dal Regno Unito / Hergestellt im Vereinigten Königreich aus britischer und in der EU produzierter Milch)
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.

Batch No.

Best Before dd/mm/yyyy
Da consumarsi preferibilmente entro il
Mindestens haltbar bis

F51616E