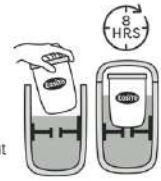
For use with the 1kg EasiYo Yogurt Maker.

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, den Joghurtbereiter zuschnappen lassen 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 527074

For more tips visit **easiyo.com**

GB
LK013

ITALY: C/LDPE 90
Plastica

(GBR) Ingredients: Milk Solids (64%) (Emulsifier (**Soy** Lecithins)), Sugar, Natural Flavouring, Natural Colour (Beetroot Red), Live Yogurt Cultures (S.thermophilus, L.bulgaricus, L.rhamnosus, L.helveticus, L.acidophilus).

(ITA) Ingredienti: Solidi del **latte** (64%) (emulsionante (lecitina di **soia**)), zucchero, aroma naturale, colorante naturale (rosso di barbabietola), fermenti lattici vivi (S.thermophilus, L.bulgaricus, L.rhamnosus, L.helveticus, L.acidophilus).

(DE) Zutaten: Milchtrockenmasse (64 %) (Emulgator (**Soja**lecithine)), Zucker, natürliche Aromastoffe, natürliche Farbstoffe (Betenrot), lebende Joghurtkulturen (S.thermophilus, L.bulgaricus, L.rhamnosus, L.helveticus, L.acidophilus).

(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	(105kcal) 442kJ
Fat, total / Grassi totali / Fett, insgesamt	3.9g
of which – saturates / di cui – saturi / – davon gesättigt	2.4g
Carbohydrate, total / Carboidrati totali / Kohlehydrate, insgesamt	13.5g
of which - sugars* / di cui - zuccheri* / – davon Zucker*	13.5g
Protein / Proteine / Eiweiß	4.0g
Salt / Sale / Salz	0.10g
Calcium / Calcio / Kalzium (16% of RI**) (16% del RI**) (16 % der empf. Verzehrmenge**)	128mg

*Not all is added sugar, some of this is naturel milk sugar (lactose). / *Non tutti sono zuccheri aggiunti, in parte si tratta dello zucchero naturale del latte (il lattosio). / *Nicht alles ist zugesetzter Zucker, ein Teil davon ist natürlicher Milchzucker (Laktose).
**Reference intake based on an average adult daily diet requirement of 800 mg Calcium. / **Apporto di riferimento (Reference intake). Pil basato sul fabbisogno giornaliero di 8 000 mg per un adulto medio. / **Referenzmenge 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 e 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

F52726E