

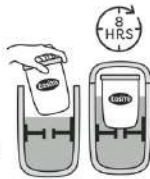


For use with the 1kg EasiYo Yogurt Maker.

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), aggiungere 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-Behälter bis zur Hälfte mit Trinkwasser von Raumtemperatur (15-20 °C) füllen, Beutelinhalt hinzufügen, Deckel schließen und gut schütteln. Den Behälter 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 Behälter in den Joghurtbereiter stellen, den Deckel aufschrauben und 8-12 Stunden ruhen lassen. 3. Sobald der Joghurt fest geworden ist, den Behälter 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 1 week.

(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 1 settimana.

(DE) LAGERUNG: Diese Packung ungeöffnet an einem kühlen, trockenen Ort (unter 25 °C) aufbewahren. Nach der Zubereitung ist der Joghurt im Kühlschrank bis zu 1 Woche haltbar.



For more tips visit
easiyo.com



ITALE: CLDPE 90
Plastica

(GBR) Ingredients: Milk Solids (52%) (Emulsifier (Soy Lecithins), Sugar, Corn Starch, Fat Reduced Cocoa Powder (8%), Natural Flavouring, Live Yogurt Cultures (S.thermophilus, L.bulgaricus, L.rhamnosus, L.helveticus).

(ITA) Ingredienti: Solidi del latte (52%) (emulsionante (lecitina di soia), zucchero, amido di mais, cacao magro in polvere (8%), aromi naturali, sale, fermenti lattici vivi (S.thermophilus, L.bulgaricus, L.rhamnosus, L.helveticus).

(DE) Zutaten: Milchtreckenmasse (52%) (Emulgator (Sojalecithine), Zucker, Maisstärke, fettreduziertes Kakaopulver (8 %), natürliche Aromastoffe, lebende Joghurtkulturen (S.thermophilus, L.bulgaricus, L.rhamnosus, L.helveticus).

(GBR) NUTRITION INFORMATION (ITA) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (DE) NÄHRWERTANGABEN

As made up Yogurt / Yogurt preparation / Im Fertigjoghurt

100g	100g	100g
Energy / Valore energetico / Brennwert	(106 kcal) (447 kJ)	3.8g
Fat, total / Grassi totali / Fett, insgesamt		2.3g
of which - saturated / di cui - saturati / davon gesättigt		14.2g
Carbohydrate, total / Carboidrati totali / Kohlenhydrate, insgesamt		11.5g
of which - sugars* / di cui - zuccheri* / davon Zucker*		3.8g
Protein / Proteine / Eiweiß		0.09g
Salt / Sale / Salz		107mg
Calcium / Calcio / Kalkium		

*Not all added sugar, some of this is natural milk sugar (lactose). *Non tutti sono zuccheri aggiunti: in parte il latte dello zucchero naturale del latte (il lattosio). *Nicht alle sind zugegebene Zucker, ein Teil davon ist natürlicher Milzzucker (Laktose).
*Not all is part of a varied and balanced diet and is healthy. *Non tutti sono zuccheri aggiunti: in parte il latte dello zucchero naturale del latte (il lattosio). *Nicht alle sind zugegebene Zucker, ein Teil davon ist natürlicher Milzzucker (Laktose).
*Not all is part of a varied and balanced diet and is healthy. *Non tutti sono zuccheri aggiunti: in parte il latte dello zucchero naturale del latte (il lattosio). *Nicht alle sind zugegebene Zucker, ein Teil davon ist natürlicher Milzzucker (Laktose).

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 ANK MILK

(Prodotto nel Regno Unito con latte proveniente da Paesi UE e dal Regno Unito / Herstellort im Vereinigten Königreich aus britischer und in der EU produzierter Milch)

For **EASIO 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: EASIO 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

F55606E