



Produziert in Deutschland



Natürliche Zutaten



Ohne Konservierungsstoffe



Ohne Zusatz von Zucker



Lebende Joghurtkulturen



Ergibt bis zu 5 kg  
verzehrfertigen Joghurt

# Ready 2 Yo

## Frischer Joghurt wann immer Du willst!



Servievorschlag

e 750g



### Joghurttraum Vollmilch

#### Ganz einfach gemacht!

Etwa 3 gehäufte Esslöffel (50g) in ein ausreichend großes Gefäß geben und mit 250–300 ml kaltem Wasser auffüllen – shake it / mix it – fertig zum Verzehr! Über die zugegebene Flüssigkeitsmenge bestimmen Sie, ob Sie ein Produkt zum Löffeln oder einen Trinkjoghurt haben möchten. Das Wasser kann auch durch Milch oder Fruchtsäfte ersetzt werden, um großartige eigene Kreationen zu entwerfen.

#### Natur-Joghurt-Zubereitung

Zutaten: Vollmilch-Joghurtpulver (26% Fett), Stärke

**Enthält Laktose. Kann Spuren von Weizen und Roggen (Gluten) enthalten**

Nährwert-Ampel  
Nutri-Score



#### Rezeptvorschlag: Erdbeer-Bananen-Smoothie mit Joghurtpulver

Schälen Sie eine Banane und schneiden Sie sie in Stücke. Halbieren Sie etwa die gleiche Menge entstielte Erdbeeren. In einen Mixer geben Sie die Fruchtstücke, eine Tasse Milch oder Mandelmilch und nach Belieben 2–3 Teelöffel Joghurtpulver. Nach Geschmack können Sie auch etwas Honig oder Agavendicksaft hinzufügen, um den Smoothie zu süßen. Mixen Sie alle Zutaten gründlich, bis cremig sind. Dieser Erdbeer-Bananen-Smoothie ist nicht nur ausgesprochen lecker und erfrischend, sondern auch reich an Vitaminen und Mineralstoffen.

Nährwerte	pro 100 g Fertigprodukt
Brennwert	332,853 kJ 79,053 kcal
Fett	3,780 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,422 g
Kohlenhydrate	7,164 g
davon Zucker	4,564 g
Ballaststoffe	0,010 g
Eiweiß	3,653 g
Salz	0,109 g
Natrium	0,044 g

Hergestellt für:  
Cheyron GmbH · Otto-Hahn-Straße 7 · 50997 Köln

Mindestens haltbar bis: siehe Boden  
Kühl und trocken lagern, vor Licht schützen.