



GET INTO THE YOZONE PÉNÉTREZ DANS LA ZONE YO HÁGALO YONANAMENTE

PICK THE RIGHT BANANA AND THAW IT PERFECTLY!

CHOISISSEZ LA BONNE BANANE ET
DÉCONGELEZ-LA À LA PERFECTION!

¡ELIJA LA BANANA CORRECTA Y DÉJELA
DESCONGELAR PERFECTAMENTE!

JUST TAKEN FROM FREEZER
FRAÎCHEMENT SORTIE DU CONGÉLATEUR
ACABADAS DE SAIR DEL CONGELADOR

TOO COLD
TROP FROID
DEMASIADO FRÍAS

THAWED 7-10 MINUTES
DÉCONGELER PENDANT 7-10 MINUTES
DESCONGELADAS DE 7 A 10 MINUTOS

THE YOZONE
LA ZONE YO
PERFECTAS PARA HACER HELADO YONANAS

THAWED 15+ MINUTES
DÉCONGELER PENDANT PLUS DE 15 MINUTES
DESCONGELADAS 15 MINUTOS O MÁS

MELTED GOO
MATIÈRE GLUANTE FONDUE
PEGOTE DERRETIDO

Why cheetah spotted bananas?

Cheetah spots are a sign that a banana is overripe, and the more brown spots, the sweeter the banana. Cheetah spotted bananas make the best Yonanas.

¿Por qué bananas con puntos cafés?

Los puntos cafés son una señal de que la banana está bien madura, y entre más puntos cafés, más dulce es la banana. Las bananas con puntos cafés hacen el mejor helado Yonanas.



YELLOW
JAUNE
AMARILLAS



CHEETAH SPOTTED
TACHETÉES
CON PUNTOS CAFÉS





+

=



making Yonanas

THE PROCESS

- 1 Let bananas ripen until cheetah spotted.
- 2 Peel and freeze bananas.
- 3 Slightly thaw all frozen fruit.
- 4 Insert 1/2 banana.
- 5 Insert handful of frozen fruit (repeat steps 4 and 5).
- 6 Enjoy!

faire des Yonanas

PROCESSUS

- 1 Laisser les bananes mûrir jusqu'à ce qu'elles soient bien tachetées.
- 2 Peler et congeler les bananes.
- 3 Décongeler légèrement tous les fruits congelés.
- 4 Insérer 1/2 banane.
- 5 Insérer une poignée de fruits congelés (répéter les étapes 4 et 5).
- 6 Dégustez!

cómo hacer Yonanas

EL PROCESO

- 1 Deje que las bananas se maduren hasta tener puntos cafés.
- 2 Pele y congele las bananas.
- 3 Descongele ligeramente toda la fruta congelada.
- 4 Introduzca 1/2 banana.
- 5 Introduzca un puñado de fruta congelada (repita los pasos 4 y 5).
- 6 ¡Disfrute su helado!

