



# Tom Yang

Grill Dich gesund, jung und schlank!

**D**er neue TomYang Lifestyle Grill eignet sich perfekt für die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Nudeln, Pilze – und das komplett ohne die Zugabe von Fett. Das Konzept für TomYang BBQ kommt aus Südostasien und zählt dort zur gesunden Schlankmacher-

küche. Der Grill ist das ideale Geschenk für die ganze Familie und eignet sich auch perfekt für Drinnen, Draußen, sowie Balkon und Terrasse. Die Suppe, die so ganz nebenbei von alleine entsteht, ist das besondere Highlight. Der Bratensaft, der von der Grillfläche in die Suppe läuft, trans-

portiert die wertvollen fettlöslichen Vitamine und die herrlichen Röstaromen in die Suppe und macht sie so zu einer geschmackvollen Vitaminbombe. Starten Sie bereits jetzt vital in den Frühling und holen Sie sich Rezepte und Einkaufslisten unter [www.tomyang-bbq.com](http://www.tomyang-bbq.com)

FOTOS: THINKSTOCK, WERNER HARRER



**TomYang**  
MORE THAN JUST BBQ

BBQ Empire GmbH  
Gusshausgasse 7  
4040 Linz  
Tel.: +43 720 7753 49  
office@tomyang-bbq.com  
www.tomyang-bbq.com

**Einkaufsliste für das TomYang BBQ:**

250g Garnelen, 300g Fisch, 300g Putenfleisch,  
1/2 kg Kraut, 1/2 kg Chinakohl, 1 Packung Champignons,  
1 Stk. Maiskolben, 1 Stk. Zucchini, 1 Packung Sojasprossen,  
Karotten, 4 Eier, Fischeauce Kleine Flasche, Sojasauce Kleine Flasche, Shirataki-Nudeln 1 - 2 Packungen

Die Anwendung ist ganz einfach:

- Du entscheidest selbst, welche Zutaten du grillen oder in der Suppe kochen möchtest.
- Die Sojasauce und/oder die Fischeauce braucht man um eine leicht salzige Note in die Suppe zu bekommen.





...erlebbar besser!

★★★★★  
DIE SPORT-EMPFEHLUNG  
DER SAISON:

*Caramel*

SCHNELL SEIN UND  
VORTEILE SICHERN

AKTIONSZEITRAUM  
NUR NOCH BIS  
29.02.2016



**NEU**

JETZT AUCH IM WIEDER-  
VERSCHLIESSBAREN  
ZIP-BEUTEL

# JETZT UMSATZ STEIGERN MIT DER GROSSEN INKO EIWEISSAKTION 2016!

Sichern Sie sich jetzt die **attraktiven Aktionsangebote!** Die INKO Eiweißaktion läuft nur **vom 2.1. bis 29.2.2016.**  
Gleich bei Ihrem INKO Außendienstmitarbeiter bestellen oder anrufen unter **+49 (0) 91 71 80 33 00.**

[www.inkospor.com](http://www.inkospor.com)