

SAL NATURAL

SAL&VIDA®

~~~~~  
**O SAL NATURAL QUE NÃO FAZ MAL**

GUIA DE CAMPANHA



## ÍNDICE

### I - INTRODUÇÃO À CAMPANHA

I.1 - Como funciona a campanha?

I.2 - Nesta campanha queremos...

### 2 - SAL&VIDA®

### 3 - A CAMPANHA

3.1 – Fase 1 – Experimenta

3.2 – Fase 2 – Avalia

3.3 – Fase 3 – Recomenda

3.4 – Fase 4 – Reporta

3.5 – Código de conduta de um youzzer™



## BEM-VINDOS AO MUNDO SAL&VIDA®

Caros youzzers™,

Quero desde já dar-vos as Boas-Vindas!

E porque a vida sem sal não tem sabor, nasceu **SAL&VIDA®**, o sal natural que não faz mal.

Espero que aproveitem ao máximo esta oportunidade para conhecer **SAL&VIDA®**, o sal 100% natural, com 5 vezes menos sódio e partilhem esta experiência com os vossos amigos, familiares e conhecidos.

Durante a campanha, descubram as potencialidades deste novo modo de temperar e dêem-no a conhecer a todos os que vos são caros: porque **SAL&VIDA®** é um sal único, capaz de dar todo o sabor às refeições sem prejudicar a saúde.

Estamos sempre disponíveis para ouvir as vossas sugestões e comentários. Acreditamos que, só assim, é que podemos evoluir e ir de encontro às vossas expectativas.

Desejo-vos ótimos temperos!

Jorge Martins  
Diretor da área de Negócios Consumer Health da Jaba Recordati

A VIDA SEM SAL  
NÃO TEM SABOR



~~~~~  
SAL&VIDA®, O SAL NATURAL QUE NÃO FAZ MAL

I. INTRODUÇÃO À CAMPANHA



NESTA CAMPANHA QUEREMOS...

DAR A EXPERIMENTAR GRATUITAMENTE SAL&VIDA®, O SAL 100% NATURAL

1. EXPERIMENTA

Usufri dos momentos que te sugerimos para conheceres e desfrutares deste novo modo de temperar as refeições. Aproveita também esta oportunidade para mostrar aos teus amigos, familiares e conhecidos os benefícios de **SAL&VIDA®** e dá-lhes a conhecer receitas saudáveis com um sal 100% natural.

2. AVALIA

Depois, aproveita a oportunidade para partilhar esta experiência com os teus amigos, familiares e conhecidos. Divulga e recomenda a sua utilização, oferece os vales de desconto e incentiva-as a entrar nesta nova aventura. Como sabes, todas as opiniões contam e nós ficamos ansiosamente à espera que as partilhes connosco no Blog de campanha!

3. RECOMENDA

Se já deste a experimentar, recomendaste e promoveste junto de todos os teus amigos, familiares e conhecidos **SAL&VIDA®**, então, agora é a altura ideal para nos informares das acções de passa-a-palavra e de nos contares como foi a tua experiência.

4. REPORTA

Envia-nos a tua avaliação fiel sobre **SAL&VIDA®**. Partilha também a tua opinião com os teus amigos, familiares e conhecidos via Facebook e Twitter. Se fizeres parte de um Blog, este também é um excelente meio de partilha.

A VIDA SEM SAL
NÃO TEM SABOR



~~~~~  
SAL&VIDA®, O SAL NATURAL QUE NÃO FAZ MAL

2. SAL&VIDA®



## SAL&VIDA®, O SAL NATURAL QUE NÃO FAZ MAL

**SAL&VIDA®** é um sal 100% natural, com cinco vezes menos sódio do que o sal tradicional. Vem de uma ilha situada em pleno Mediterrâneo onde o mar é diferente de todos os outros: é mais oxigenado e, por isso, o sal que daí se extrai é também diferente de todos os outros sem ser necessária qualquer transformação química ou laboratorial. **SAL&VIDA®** tem menos sódio e tem mais de 20 minerais e oligoelementos permitindo manter todo o sabor do sal e realçar os sabores a que a nossa Dieta Mediterrânea nos habituou sem prejudicar a saúde.

**SAL&VIDA®** está indicado para toda a população: crianças, adultos, idosos, grávidas e lactantes, hipertensos ou não. Pode também ser utilizado por doentes renais e hepáticos, ao contrário dos substitutos do sal à base de cloreto de potássio.

**SAL&VIDA®** é o melhor de dois mundos que queremos partilhar contigo e com os teus amigos e familiares. Para além disto, sendo líquido, **SAL&VIDA®** permite uma maior uniformização do tempero, assim como um maior controlo nas quantidades utilizadas.



## PORQUÊ SAL&VIDA®?

Todos sabemos que o consumo excessivo de sal é prejudicial à saúde porque é um dos principais fatores de risco de doenças cardiovasculares e de outras e está associado a 2,3 milhões de mortes por ano em todo o mundo. O que nem todos sabemos é que o verdadeiro problema não é o sal como um todo mas sim um dos seus constituintes: o sódio. A verdade é esta: o sódio é um nutriente essencial ao organismo, mas em excesso torna-se um verdadeiro inimigo à nossa saúde. O sal tradicional tem 40% de sódio e é uma das principais fontes deste mineral. E a realidade é que em Portugal os adultos consomem o dobro de sal/sódio e as crianças consomem 4 vezes mais.

### Está na hora de mudar! Está na hora de cuidarmos da nossa saúde!

Com **SAL&VIDA®** podemos manter o sabor a sal que tanto gostamos sem prejudicar a saúde porque **SAL&VIDA®** é um sal 100% natural com 5x menos sódio do que o sal tradicional.

## BENEFÍCIOS SAL&VIDA®

**Mais saúde:** uma vez que tem 5x menos sódio do que o sal tradicional, **SAL&VIDA®** é uma solução saudável para prevenção e controlo das doenças cardiovasculares, doenças renais e hepáticas e outras, como as doenças autoimunes e até do cancro gástrico, etc. Se utilizarmos **SAL&VIDA®**, a quantidade de sódio ingerida é apenas de 144mg.

**Sem efeitos adversos:** ao contrário dos substitutos do sal, geralmente ricos em potássio, **SAL&VIDA®** tem 0,1% deste mineral que em excesso pode causar problemas renais, hepáticos e cardíacos, entre outros.

**Todo o sabor:** a sua composição nutricional única permite manter o sabor das refeições a que estamos habituados evitando os efeitos adversos do consumo excessivo de sódio.



## COMO SE UTILIZA SAL&VIDA®

É muito fácil utilizar **SAL&VIDA®**: podes utilizá-lo nas marinadas ou durante a confeção mas a nossa sugestão é que o utilizes no final. Cozinha como é habitual, utilizando ervas aromáticas e especiarias e no final, cada pessoa pode adicionar **SAL&VIDA®**. São aconselhadas 3 a 6 pulverizações por prato dependendo do gosto de cada um. Desta forma todos vão ficar satisfeitos!

### Aqui ficam algumas dicas:

» **Sopas:** não adiciones **SAL&VIDA®** imediatamente depois de retirares a sopa do lume. O **SAL&VIDA®**, sendo líquido, evapora quando as pulverizações são feitas sobre o vapor. Tem o cuidado de mexer entre cada pulverização e provar para que o sabor se espalhe e para que não coloques a mais.

» **Saladas:** **SAL&VIDA®** é especialmente bom em saladas porque dá um sabor fresco e o pulverizador permite uma dispersão mais uniforme. Mexe bem a tua salada para que **SAL&VIDA®** chegue a todo o lado.

» **Arroz e Massa:** para dares mais sabor ao teu arroz e à tua massa, experimenta fazer um caldo caseiro. Coloca um tacho ao lume com água e deita para lá as cascas, os talos, ou tudo o que não aproveitas dos legumes. Deixa ferver e utiliza essa água aromatizada para cozeres o arroz ou a massa. No final, já sabes: cada pessoa pulveriza com **SAL&VIDA®** a gosto mexendo entre cada pulverização.

» **Molhos:** sempre que preparas um molho para adicionar ao teu prato, podes adicionar-lhe **SAL&VIDA®**.

**Nota:** Lembra-te que **SAL&VIDA®** é um sal 100% natural que, mesmo sendo líquido, com o tempo pode cristalizar. Por isso, se não deres uso à tua garrafa com regularidade, o **SAL&VIDA®** pode cristalizar no tubo do pulverizador. Mas há uma solução simples: retira o tubo e o pulverizador, passa por água corrente e volta a colocar tudo na garrafa. Vais ver que resulta!

## ONDE COMPRAR SAL&VIDA®

**SAL&VIDA®** está à venda em farmácias e parafarmácias e, em breve, também o poderás encontrar noutros locais como lojas gourmet e espaços de saúde. Fica atento ao site da marca!

## MOMENTOS SAL&VIDA®

SAL&VIDA® É SAÚDE, É PARTILHA, É AMIZADE.

Por isso, deve ser usado no quotidiano e nos momentos especiais. Sugerimos, assim, quatro refeições inspiradoras **SAL&VIDA®** que deixam qualquer um com água na boa.

### JANTAR DE AMIGOS COM UM FETTUCINE CREMOSO DE SALMÃO

Ao jantar, aproveita para colocar **SAL&VIDA®** à mesa e sugere-lhes que temperem o prato a gosto e a combinação será... perfeita!



— FETTUCINE CREMOSO DE SALMÃO —

#### INGREDIENTES

400 gr. de lombo de salmão  
1 lima (sumo e casca)  
6 folhas de manjeriçã  
125 gr. de iogurte natural magro  
200 gr. de abóbora  
10 gr. de gengibre fresco  
q.b. de pimenta rosa  
220 gr. de massa fettuccine fresca  
½ lt. De água  
½ colher de sopa de azeite  
1 dente de alho  
3 talos de cebolinho  
q.b. de **SAL&VIDA®**

#### CONFECÇÃO 25 minutos

Numa panela com água ao lume, coze a massa fettuccine fresca com a casca da lima.  
Numa frigideira coloca o azeite e salteia o salmão cortado às tiras, juntamente com o alho.  
Introduz o cebolinho, o manjeriçã, o sumo de lima, o gengibre e a pimenta.  
No final, adiciona o iogurte natural e o **SAL&VIDA®** a gosto misturando bem.  
Envolve este preparado com a massa e está pronto a servir.

## MOMENTOS SAL&VIDA®

SAL&VIDA® É SAÚDE, É PARTILHA, É AMIZADE.

### JANTAR DE COLEGAS DE TRABALHO NUMA SEXTA-FEIRA COM ENSOPADO DE BORREGO E GRELOS SALTEADOS

Começar a noite de sexta-feira com um jantar de colegas de trabalho é sempre uma ótima forma de iniciar o fim-de-semana. O tema de conversa já está escolhido: partilhar os benefícios de **SAL&VIDA®**e, depois disso, saborear o ensopado de borrego.



ENSOPADO DE BORREGO  
COM GRELOS SALTEADOS

#### INGREDIENTES

600 gr. de perna de borrego sem osso  
4 dentes de alho  
2 folhas de louro  
1 simão (sumo)  
400 mL de vinho branco  
q.b. de pimenta preta  
2 ramos de tomilho  
1 ramo de alecrim  
125 gr. de cebola  
200 gr. de tomate  
400 gr. de batata  
200 gr. de pão sem sal  
1 colher de sopa de azeite  
q.b. de **SAL&VIDA®**

#### CONFEÇÃO

45 minutos

Corta o borrego aos cubos e coloca a marinar com o alho laminado, o louro, o sumo de limão, o vinho branco, a pimenta preta, o tomilho e o alecrim. Posteriormente, faz um refogado com azeite, a cebola e o tomate e introduz o borrego (sem a marinada) a corar. Adiciona a marinada e as batatas cortadas em gomos, deixando cozer tudo junto. À parte, torra o pão no forno. Emprata, colocando a batata na base, seguida do borrego e, por cima, coloca uma fatia de pão torrado e um raminho de tomilho a decorar. Rega tudo com o molho do ensopado já temperado com **SAL&VIDA®**.

## MOMENTOS SAL&VIDA®

SAL&VIDA® É SAÚDE, É PARTILHA, É AMIZADE.

### ALMOÇO DE DOMINGO COM PAIS E SOGROS

Os teus pais e os teus sogros queixam-se de que a receita dos peixinhos da horta já não é como antigamente? Prova-lhes que não é exatamente igual mas é muito melhor! A teu favor tens **SAL&VIDA®**. A prova de que comer saudável e com sabor é rápido e prático!



### INGREDIENTES

300 gr. de feijão verde  
300 gr. de cenoura  
300 gr. de farinha de trigo tipo 55  
1 limão (raspa e sumo)  
1 colher de sopa de azeite  
q.b. de pimenta preta  
100 mL de vinho branco  
100 mL de leite  
2 ovos  
q.b. de salsa  
20 gr. de avelã picada  
q.b. de óleo de avelã para fritar/  
azeite para fritar  
150 gr. de iogurte natural  
½ colher de chá de açafraão  
1 colher de chá de mel  
1 laranja (raspa)  
q.b. de **SAL&VIDA®**

### CONFECÇÃO

30 minutos

Ferve ligeiramente a cenoura e o feijão verde em tiras e corta-os ao meio. Faz um polme misturando a farinha, a raspa e sumo de limão, o azeite, a pimenta, as avelãs e a salsa picadas, o leite, os ovos (a gema e a clara devem ser separadas e batidas à parte antes de integrarem o preparado) e o vinho branco. Mistura bem com a ajuda de umas varas. Aquece o óleo de avelãs numa panela. Junta uma tira de feijão verde com uma de cenoura, passa pelo polme e frita no óleo de avelã bem quente. Numa molheira mistura o iogurte com a raspa da laranja, açafraão, o mel e **SAL&VIDA®**, temperando a gosto. Coloca numa travessa os peixinhos da horta e rega-os com molho de iogurte.

## MOMENTOS SAL&VIDA®

### SAL&VIDA® É SAÚDE, É PARTILHA, É AMIZADE.

#### ALMOÇO SAUDÁVEL DE SEGUNDA-FEIRA.

O fim-de-semana foi de doces, doces e... Muita comida!

Nada melhor que começar a semana com uma muito saudável e saborosa salada de rúcula, laranja e noz.

Está pronta em 10 minutos e a frescura, a energia e os contrastes de sabor vão tornar o teu dia mais agradável e saudável.



#### INGREDIENTES

400 gr. de rúcula  
400 gr. de laranja  
50 gr. de noz  
1 colher de sopa de azeite  
1 colher de sopa de vinagre de cidra/vinagre de vinho branco  
1 colher de chá de mel de rosmaninho  
4 folhas de manjeriço  
1 maçã bravo esmolfe/pêra rocha  
q.b. de pimenta rosa  
q.b. de **SAL&VIDA®**

#### CONFECÇÃO

10 minutos

Numa saladeira mistura, com a ajuda de umas varas, o vinagre, o azeite, a pimenta e o mel.  
Posteriormente, envolve neste preparado, a laranja aos gomos, as nozes previamente torradas, a maçã aos cubos, o manjeriço e a rúcula.  
Por fim, cada comensal deve temperar a gosto com **SAL&VIDA®**, tendo o cuidado de mexer a salada entre cada pulverização.  
Serve a gosto!

## SAL&VIDA® - FAQs

### O que é exatamente o SAL&VIDA®?

**SAL&VIDA®** é um sal 100% natural com 5x menos sódio do que o sal tradicional e com uma quantidade residual de potássio (apenas 0,1%).

### De onde vem o SAL&VIDA®?

**SAL&VIDA®** é proveniente de uma zona de características únicas no mundo de onde se recolhe um sal naturalmente diferente, com menor concentração de sódio e mais de 20 minerais e oligoelementos. Sem sofrer qualquer tipo de transformação química, **SAL&VIDA®** tem uma composição nutricional única que permite manter o sabor a sal a que estamos habituados e que salienta os sabores da Dieta Mediterrânea.

### Quais as principais vantagens de SAL&VIDA®?

**SAL&VIDA®** é um sal 100% natural. O seu processo de fabrico único e natural cria um produto com todos os benefícios de um sal com baixo teor de sódio, sem necessitarmos recorrer à sua substituição por soluções à base de potássio, evitando, assim, todos os malefícios que este pode representar para a saúde cardiovascular.

### E efeitos secundários? O SAL&VIDA® tem algum?

**SAL&VIDA®** é 100% natural e não sofre qualquer alteração química ou laboratorial e, ao contrário dos substitutos do sal, geralmente ricos em potássio, **SAL&VIDA®** tem apenas 0,1% deste mineral que, em excesso, pode causar problemas renais e cardíacos, entre outros.

## SAL&VIDA® - FAQs

### Como é que o SAL&VIDA® pode ajudar os portugueses?

Todos sabemos que o consumo excessivo de sal é um dos principais fatores de risco de hipertensão arterial. O que, provavelmente não é tão claro é que o verdadeiro inimigo não é o sal como um todo mas sim o sódio: é ele que aumenta a tensão arterial. E a principal fonte de sódio na nossa alimentação é exatamente o sal. Diariamente, só através do sal tradicional que adicionamos às nossas refeições, ingerimos 428mg de sódio (25% da quantidade recomendada... lembra-te que, para além do sal, quase tudo o que comemos tem sódio, uns alimentos têm mais e outros menos, mas quase todos têm). Se utilizarmos **SAL&VIDA®**, a quantidade de sódio ingerida é apenas de 144mg. Assim sendo, o **SAL&VIDA®** é a opção mais saudável para temperar as refeições, com ele os portugueses estarão a reduzir o seu consumo de sódio e a melhorar a saúde sem nunca abdicar do sabor porque com **SAL&VIDA®** conseguimos o sabor habitual a sal que tanto gostamos.

### Onde posso adquirir SAL&VIDA® e qual o preço recomendado de venda?

**SAL&VIDA®** está à venda em farmácias e parafarmácias. Estamos a envidar esforço para que, muito em breve, o possam também encontrar noutros locais como lojas gourmet e espaços de saúde. Podes adquiri-lo com um PVP recomendado de 6,10€ (embalagem de 100ml) e de 11,25€ (embalagem de 250ml).

### Quem é que distribui o produto em Portugal?

A Jaba Recordati, subsidiária portuguesa da farmacêutica Recordati (Itália), é quem comercializa o produto no nosso país. Há 85 anos em Portugal, a Jaba Recordati é reconhecida pela sua *expertise* na área cardiovascular e, em particular, na área da hipertensão, sendo responsável pela investigação e comercialização de soluções terapêuticas inovadoras, avançadas e eficazes para o tratamento ou controlo da doença cardiovascular. Quis agora ir mais longe procurando soluções ao nível da prevenção e coadjuvantes à terapêutica.

A VIDA SEM SAL  
NÃO TEM SABOR



SAL&VIDA®, O SAL NATURAL QUE NÃO FAZ MAL

### 3. A CAMPANHA

DESCOBRE TODAS AS ETAPAS PARA O SUCESSO  
DA TUA PARTICIPAÇÃO COMO YOUZZER™



## FASE I - EXPERIMENTA

NESTA CAMPANHA, 50 YOUZZERS™ TÊM A OPORTUNIDADE DE EXPERIMENTAR GRATUITAMENTE SAL&VIDA®

No arranque da campanha, vais receber um kit **SAL&VIDA®/youzz.net™** gratuito, com os seguintes conteúdos para informação e experimentação:

- » 1 carta de boas-vindas;
- » 1 embalagem de 100 mL de **SAL&VIDA®**, para experimentação;
- » 1 livro de receitas **SAL&VIDA®** (digital);
- » 1 avental **SAL&VIDA®**;
- » 35 vales de oferta **SAL&VIDA®** para partilhares a experiência com os teus amigos, familiares e conhecidos;
- » 1 guia global de campanha, com informações sobre o produto, campanha, o que fazer e como espalhar a palavra (recomendações, sugestões e dicas de partilha de opinião).

## FASE I - EXPERIMENTA

Esta é a fase em que tens a oportunidade de experimentar os produtos da campanha. Por isso, usufrui ao máximo desta experiência e partilha connosco as fotografias da recepção do kit e utilização de **SAL&VIDA®**.

O que precisas de fazer é simples:

Dirige-te à **Galeria de Campanha** e faz um upload da fotografia que pretendes inserir. Depois, tens apenas que ter em atenção os critérios de carregamento das fotografias: não exceder 320x320 pixels, estar em formato jpeg ou png e um tamanho inferior a 250 kb.

Como sabes, não resistimos a uma boa fotografia. Por isso mesmo, apura o teu lado mais fotogénico e diverte-te!

Ao fazê-lo estás não só a partilhar a tua experiência mas também a aumentares a possibilidade de ganhar uma oferta única da marca **SAL&VIDA®**.

No final iremos seleccionar as 3 fotos mais divertidas entre as 10 mais votadas, que irão receber um pack de ofertas **SAL&VIDA®**.



## FASE 2 - AVALIA

Segunda Fase é sinónimo de Word-of-Mouth, Avaliação e **Inquérito Inicial!**

E porquê? Porque depois de teres experimentado os produtos **SAL&VIDA**<sup>®</sup>, chegou o momento em que partilhas connosco, assim como com todos os youzzer<sup>™</sup> que fazem parte da campanha, as tuas apreciações relativamente ao produto. Para isso, tens à tua disposição o **Blog de Campanha** e aqui podes escrever, por exemplo, sobre:

- 1) A tua opinião;
- 2) O que sentiste aquando da experimentação;
- 3) Quais as tuas sugestões;
- 4) Que eventos/atividades organizaste;
- 5) Partilha de novas formas de utilização ou dicas da tua autoria.

Com a resposta a estas 5 questões terás um passa-a-palavra ativo e estarás prestes a tornar-te um especialista no assunto!

Mas atenção! Ser youzzer<sup>™</sup> significa ser honesto. Logo quando partilhares a tua opinião, queremos que o faças da forma mais sincera possível. Assim, a partilha de apreciações sobre **SAL&VIDA**<sup>®</sup> com os teus amigos, familiares e conhecidos deve ser, acima de tudo, verdadeira, mas também divertida!

Diverte-te e desfruta ao máximo desta oportunidade!



## FASE 3 - RECOMENDA

Depois de experimentados os produtos **SAL&VIDA®** chegou a hora de os recomendar aos teus amigos, familiares e conhecidos e, depois disso, de nos submeteres toda a informação que recolheste.

Assim sendo, sabes que tens à tua disposição duas ferramentas para o fazer:

- 1) Os **Relatórios WOM** onde poderás contar-nos tudo sobre cada recomendação que faças, assim como a descrição de como decorreu a partilha com os teus amigos, familiares e conhecidos.
- 2) Os **Inquéritos a Amigos** e a todos aqueles a quem falaste da campanha.

Mas para que todos os teus amigos, familiares e conhecidos possam desfrutar desta oportunidade, falta apenas que lhes entregues os respetivos folhetos informativos e vales de desconto da campanha **SAL&VIDA®**.

Vamos fazer com que esta seja uma partilha de experiências?



## FASE 4 – REPORTA

Como sabes, para nós a tua opinião conta! Gostamos de saber tudo e ao pormenor, portanto, e depois de percorridas todas as fases da campanha, falta apenas que nos transmitas as tuas apreciações finais. Para isso:

- 1) Envia-nos o **Relatório Final** quando do final da campanha;
- 2) Dá-nos a tua avaliação final no **Blog de Campanha**, descrevendo-nos os pontos positivos e negativos da mesma;
- 3) Confirma que recolheste o feedback das pessoas com quem falaste;

Junta-te às comunidades youzz.net<sup>™</sup> nas redes sociais para partilhares a tua opinião connosco e com todos os youzzers<sup>™</sup>:

 /youzz.netPT

 /youzznetPT

Como vês, é fácil e eficaz! Depois disto, e analisadas estas ferramentas, receberás na tua conta todos os pontos referentes à campanha. Assim, quantos mais pontos tiveres, maiores são as possibilidades de continuares a participar noutras campanhas do teu interesse.

Sempre que tiveres dúvidas ou questões a colocar, poderás fazê-lo diretamente e através do e-mail **membros.portugal@youzz.net**.

## CÓDIGO DE CONDOTA DE UM YOUZZER™

### UM YOUZZER™...

**É aberto:** Tem orgulho em sê-lo e quando partilha a sua opinião relembra que o é, enquanto divulga a oportunidade de experimentar **SAL&VIDA®**. Se gosta genuinamente de algo, é a opinião aberta e honesta que conta.

É fã do Word-of-Mouth e acredita que o conceito é uma forma eficaz de recomendação, divulgação e apreciação dos produtos que tem oportunidade de experimentar.

O passa-a-palavra faz parte da vida do youzzer™!

**Comunica naturalmente:** Partilha a opinião naturalmente e fá-lo de forma verdadeira e genuína. Um youzzer™ é um comunicador por natureza! Sabe ouvir, opinar e valoriza, acima de tudo, a autenticidade!

**É honesto:** A sua mensagem só se consegue difundir quando esta é honesta e autêntica. Por isso mesmo, privilegia um passa-a-palavra direto, verdadeiro e sem rodeios. Um youzzer™ tem em atenção a sua partilha e fá-la, junto dos seus amigos, familiares e conhecidos, da forma mais original possível. A honestidade é o ponto primordial da conduta de um youzzer™. Tendo a consciência disso, sabe que deve ser verdadeiro em cada experiência, divulgação e recomendação.

**Tem influência:** Um youzzer™ conhece o poder do Word-of-Mouth. Respeita esse mesmo poder e partilha-o da forma mais honesta, verdadeira e informada. Toma conhecimento, experimenta, avalia, recomenda e, por último, reporta a sua informação com base na sua conduta de youzzer™.

# CÓDIGO DE CONDOTA DE UM YOUZZER™

## UM YOUZZER™...

**Não é um vendedor:** Quando partilha a sua experiência, sabe de antemão que não se encontra num papel de vendedor. Ser youzzer™ é, por isso, dar a conhecer a experimentação de um serviço ou produto e partilhar as suas opiniões honestas adquiridas. Não pressiona, assim, quem divulga e dá a conhecer as suas apreciações sobre **SAL&VIDA®**.

**É um ouvinte:** É, acima de tudo, um bom ouvinte. Presta atenção à forma como partilha a experiência e observa as reações dos seus amigos, familiares e conhecidos. O Word-of-Mouth é, por isso, uma rua de dois sentidos: divulga-se o produto ou serviço e escuta-se as diversas opiniões existentes. Ouvir significa tornar-se num youzzer™ exemplar.

**Está sempre em contacto:** Mantém-se sempre atento aos convites, às campanhas e às novidades. Sabe aquilo que gosta, os seus interesses e as suas expectativas. Atualiza o perfil com regularidade e preenche todos os inquéritos que estão disponíveis. É eficaz, apresenta detalhadamente a informação e interage para que as experiências de que faz parte possam ser cada vez mais influenciadoras e estimulantes.

**Diverte-se:** Sabe ser honesto e sabe que pode desfrutar ao máximo de cada experiência. Diverte-se, portanto, e sabe usufruir dos produtos e serviços para os quais foi selecionado, divulgando a informação que pretende e a quem pretende. Um youzzer™ diverte-se e faz divertir todos aqueles com quem partilha a sua opinião!

# SAL&VIDA<sup>®</sup>



[www.sal-vida.com](http://www.sal-vida.com)

 /SAL.VIDA.sal.quenaofaz.mal