

# TURISMO

◆ CADERNO ◆ ESPECIAL ◆

PATROCINADORES





Rita Marques (secretária de Estado do Turismo), Ricardo Florêncio (Multipublicações), Nuno Vale (Associação de Promoção da Madeira), Timóteo Gonçalves (B the travel brand), António Loureiro (Travelport) e Pedro Ribeiro (Dom Pedro Hotels)

# Confiança na retoma

*Enquanto a pandemia continuar a pesar negativamente sobre o Turismo, o Governo irá manter os apoios às empresas, continuando ao seu lado.*

*Quem o garante é Rita Marques, secretária de Estado do Turismo*

A secretária de Estado do Turismo foi a convidada especial no mais recente almoço-debate do sector, organizado pela Marketeer. Num almoço onde foram abordados temas como a utilidade do Certificado Digital Covid-19 (válido, desde 1 de Julho, para viagens internacionais), ou as restrições sanitárias que continuam a penalizar o sector, Rita Marques aproveitou, sobretudo, o momento para apelar ao optimismo por parte dos responsáveis do sector na retoma. Até porque a pandemia tem representado também uma oportunidade, na medida em que tem trazido turistas de outras geografias (como os países de Leste), que habitualmente não visitavam (tanto) o País. E reiterou a confiança do Governo em atingir o objectivo dos 27 mil milhões de euros em receitas turísticas até ao ano de 2027, assim saibamos capitalizar essa oportunidade.

Durante este almoço, a secretária de Estado respondeu às questões, dúvidas e receios dos responsáveis de algumas das principais empresas do sector. Foram eles Andrea Granja (Tivoli Hotels & Resorts), António Loureiro (Travelport), Bernardo Corrêa de Barros (Associação de Turismo de Cascais), Carlos Bessa (Associação de Turismo dos Açores), Catarina Pádua (Vila Galé), Eduardo Cabrita (MSC Cruzeiros), João Machado (Pestana Hotels & Resorts), João Pinto Coelho (Grupo Onyria), Manuel Di Pietro (Taste - Catering & Events), Nuno Vale (Associação de Promoção da Madeira), Paula Canada (TAP), Paulo Monge (Sana Hotels), Pedro Miguel Ramos (Sana Hotels), Pedro Ribeiro (Dom Pedro Hotels), Solange Moreira (Be Live Hotels) e Timóteo Gonçalves (B the travel brand). A conversa decorreu no Hotel Quinta da Marinha Resort, em Cascais. ■



João Machado (Pestana Hotels & Resorts), Daniel Almeida (Marketeer), Catarina Pádua (Vila Galé), Bernardo Corrêa de Barros (Associação de Turismo de Cascais), Rita Marques (secretária de Estado do Turismo) e Ricardo Florêncio (Multipublicações)



Paulo Monge (Sana Hotels), Pedro Miguel Ramos (Sana Hotels) e Solange Moreira (Be Live Hotels)



Manuel Di Pietro (Taste - Catering & Events) e M.ª João Vieira Pinto (Marketeer)



João Pinto Coelho (Grupo Onyria) e Andrea Granja (Tivoli Hotels & Resorts)



Eduardo Cabrita (MSC Cruzeiros), Paula Canada (TAP) e Carlos Bessa (Associação de Turismo dos Açores)



# As férias mais formosas

*É em Cabanas de Tavira, uma pequena e pitoresca vila debruçada sobre a Ria Formosa, que fica situado o AP Cabanas Beach & Nature, o 6.º hotel do Grupo AP Hotels & Resorts no Algarve*

Inaugurado no final de Junho passado, o AP Cabanas Beach & Nature, em Cabanas de Tavira, é a mais recente unidade do Grupo AP Hotels & Resorts no Sotavento algarvio. Esta unidade, que foi concebida e desenhada de raiz e conta com 181 quartos, destaca-se pela sua localização, ou não ficasse situada numa zona de singular beleza junto à Ria Formosa.

O AP Cabanas Beach & Nature convida os seus hóspedes a conhecer e desfrutarem de uma piscina de 600 m<sup>2</sup> e extensas zonas de jardim e terraços. No interior, dois restaurantes garantem uma oferta diversificada, quer seja através dos menus internacionais do Buffet Flor de Sal, ou do conceito fine dining do restaurante Ria, onde os produtos regionais do Algarve e da Ria Formosa prometem fazer as delícias à mesa. Sem esquecer o AP Cabanas Rooftop Bar & Lounge, que acolhe os melhores sunsets e noites com muita animação, sempre com vista para a Ria Formosa e o mar.

De acordo com Lino Martins, director comercial do Grupo AP Hotels & Resorts, trata-se de um hotel «adults friendly, recomendado para pessoas acima dos 14 anos, e que se posiciona num segmento alto. Um produto de elevada qualidade, com um serviço de excelência disponível em regime Tudo Incluído ou Bed & Breakfast (B&B) e com uma forte li-

gação à natureza e sustentabilidade». Nesta vertente, o AP Cabanas Beach & Nature tem classificação energética global A+, usa energia 100% renovável e recorre também a energia térmica, tem um sistema de aproveitamento de águas pluviais, 100% de iluminação LED de alto rendimento, entre outros argumentos que o tornam um espaço eco-friendly.

O AP Cabanas Beach & Nature vem contribuir para consolidar a presença do Grupo AP Hotels & Resorts no Algarve, onde tem vindo este ano a «quebrar todos os recordes de vendas no que respeita ao mercado nacional». De resto, esta é a 6.ª unidade hoteleira do grupo na região, juntando-se assim ao AP Adriana Beach Resort, AP Victoria Sports & Beach (ambos junto à Praia da Falésia, em Albufeira), AP Eva Senses (Faro), AP Maria Nova Lounge (Tavira) e AP Oriental Beach (Praia da Rocha, Portimão). Cada uma destas seis unidades hoteleiras é um produto completamente diferente e que aponta a clientes e mercados distintos.

Recentemente, o Grupo AP Hotels & Resorts realizou um processo de rebranding, onde decidiu adicionar o prefixo “AP” em todas as suas unidades, bem como a sua localização. «Esta decisão prendeu-se com a necessidade do grupo reforçar a sua marca», explica a Marketing manager Inês Gama. ▀

  
**CABANAS BEACH & NATURE**  
TAVIRA  
★★★★

# DEIXE-SE ENVOLVER PELA RIA FORMOSA

COM O NOVO AP CABANAS BEACH & NATURE



ACEDA A [WWW.AP-HOTELSRESORTS.COM](http://WWW.AP-HOTELSRESORTS.COM) COM O SEGUINTE QR CODE



RESERVAS: Tel: +351 289 540 105 | e-mail: [book@ap-hotelsresorts.com](mailto:book@ap-hotelsresorts.com)



  
HOTELS & RESORTS

  
ADRIANA BEACH RESORT  
PRAIA DA FALESIA - ALBUFEIRA  
★★★★

  
CABANAS BEACH & NATURE  
TAVIRA  
★★★★

  
EVA SENSES  
FARO  
★★★★

  
ORIENTAL BEACH  
PORTIMÃO  
★★★★

  
MARIA NOVA LOUNGE  
TAVIRA  
★★★★

  
VICTORIA SPORTS & BEACH  
FALESIA - ALBUFEIRA  
★★★★

# Vilamoura na rota do golfe

*Vilamoura é um dos destinos mais procurados para a prática do golfe, não só por portugueses como essencialmente por turistas de toda a Europa. E, na região, o Grupo Dom Pedro Hotels conta com três unidades focadas nesta modalidade, tendo cinco campos cujo prestígio vai além-fronteiras*





O Grupo Dom Pedro Hotels & Golf Collection tem uma forte oferta em Vilamoura, no Algarve, com as unidades Dom Pedro Marina, Dom Pedro Vilamoura e Dom Pedro Portobelo. Dado o contexto, torna-se evidente de que Vilamoura é o destino mais importante para o Grupo Dom Pedro, destacando-se uma oferta global de produtos com três hotéis, cinco restaurantes (fora dos hotéis), campos de golfe, Pro Golf Shops e ainda um centro de conferências (Fórum Dom Pedro).

Mas é o golfe o grande destaque na oferta do grupo nesta região, uma vez que se trata do maior destino europeu da modalidade, atingindo, num ano de plena operação, as 200 mil voltas de golfe. É também o maior destino nas vendas dos maiores operadores de golfe europeus. E, nesta modalidade, o Grupo Dom Pedro conta com uma forte oferta que atrai turistas de vários pontos.

«O Dom Pedro Old Course, Dom Pedro Victoria, Dom Pedro Pinhal, Dom Pedro Millennium e Dom Pedro Laguna estão entre os melhores campos de Portugal e os dois campos premium (Old Course e o Victoria) entre os mais famosos campos na Europa. Temos igualmente uma nova estrutura, a Dom Pedro Golf Academy, uma academia para a iniciação ao golfe, mas igualmente para o aperfeiçoamento de quem joga, contando com profissionais bastante conceituados, com elevada experiência, bem como com as mais modernas tecnologias digitais para a melhoria das técnicas de cada jogador», conta Pedro Ribeiro, director comercial do Dom Pedro Hotel & Golf Collection.

Quanto às unidades hoteleiras nesta região, apresentam uma oferta que se dirige a diferentes públicos-alvo.

O Dom Pedro Vilamoura é um hotel com forte presença em segmentos como grupos corporate (devido a contar com o Fórum Dom Pedro com capacidade para reuniões até 400 pessoas) e também golfe, assumindo-se como um dos mais famosos hotéis no Algarve para o segmento de golfe.

O Dom Pedro Marina, que se posiciona como um boutique hotel, conta com 30% dos quartos com a tipologia de suite, o que faz com que tenha uma forte procura de famílias. «Com as características de ser um hotel mais pequeno e mais charmoso é procurado por um segmento de mercado mais up market», refere Pedro Ribeiro.

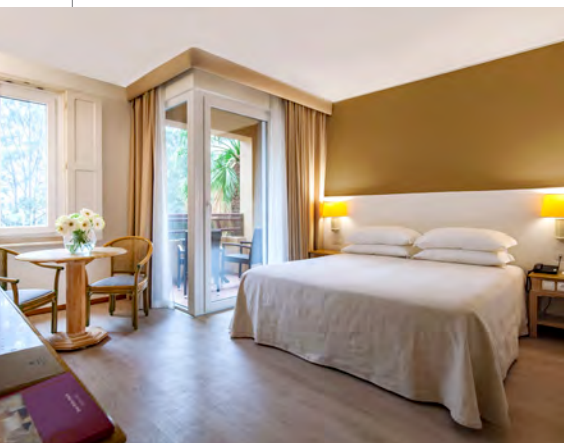
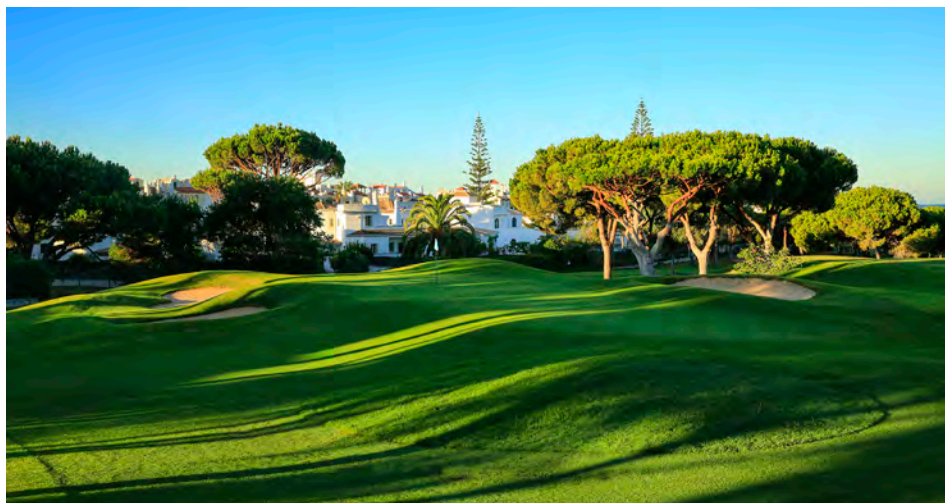
Por último, o Dom Pedro Portobelo é um aparthotel que é procurado pelo segmento famílias e golfe, mas com características próprias deste tipo de alojamento.

Nestas unidades, o Grupo Dom Pedro tem apostado em programas em que, com a estadia num dos seus hotéis, é oferecida uma clínica/aula de iniciação ao golfe, bem como pacotes de alojamento e golfe com um produto completo para se jogar, incluindo o próprio transfer dos hotéis para os campos.

Pedro Ribeiro conta que o golfe tem como épocas de maior procura os meses de Março, Abril, Maio, Setembro e Outubro, meses nos quais este segmento representa 50% a 60% das reservas nos hotéis de Vilamoura.

A época dos torneios de golfe do 2.º semestre terá o seu início em Setembro. Apesar disso, o Grupo Dom Pedro terá, este mês, alguns eventos, como o 4.º Torneio do Dom Pedro Trade Golf Circuit (dia 28 de Agosto), um circuito para profissionais de turismo que joguem golfe ou que se queiram iniciar no golfe. Para o fim do ano (4 a 8 de Dezembro) está





agendada a 33.<sup>a</sup> edição do Grande Troféu de Vilamoura, o maior torneio para amadores que se realiza em Portugal.

#### **Oferta abrangente**

Para além do golfe, Pedro Ribeiro afirma que Vilamoura é um dos maiores destinos de congressos médicos em Portugal, bem como de lançamento de produtos. Por este motivo, a partir de Setembro existe uma forte procura por eventos no destino. «A partir de Setembro a procura está elevada, quer para golfe, quer para os grupos corporate. Existem muitas datas já com pouca disponibilidade para ambos os segmentos», informa.

No segmento de eventos corporativos e eventos sociais, o grupo distingue-se em Vilamoura pela sua oferta integrada: dentro do mesmo grupo consegue apresentar soluções complementares para um evento, como campos de golfe, restaurantes, salas de reunião ou centro de conferências.

Desta forma, o director afirma ser possível formatar um venue com alojamento para cada um dos hotéis. «Podemos ter uma reunião no Fórum Dom Pedro, almoço no restaurante do hotel, uma clínica de golfe ou um torneio de golfe num campo dos mais icónicos de Portugal - o Victoria - e ainda jantar num dos venues nos campos de golfe», explica o responsável.

#### **Ainda longe de 2019**

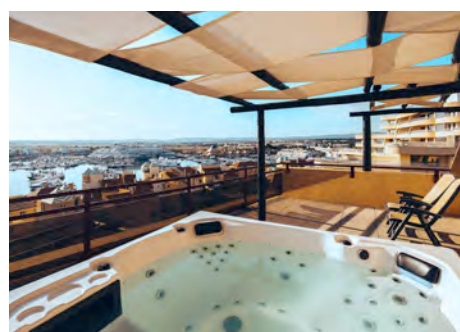
Para atrair clientes no mercado português, o Grupo Dom Pedro conta, neste mo-

mento, com campanhas válidas para Agosto com parcerias com canais de distribuição (operadores e agências). Mas aposta igualmente no Dom Pedro Club Card, o seu programa de fidelização. «Estas campanhas são dinâmicas e vão-se adaptando à procura e ao nível de ocupação. Estamos em conjunto com os principais operadores de golfe europeus com campanhas fortes de venda de Vilamoura a partir de Setembro e já promovendo activamente o 2022», sublinha.

O director comercial do Dom Pedro Hotels & Golf Collection refere que a procura de Vilamoura tem estado muito baseada no consumidor português. «O mercado inglês (o mais forte e tradicional em Vilamoura) tem tido bastantes restrições, a procura tem-se ficado mais pelo mercado nacional. Espera-se que em Setembro exista uma forte retomada do mercado inglês com o segmento de golfe.»

Neste momento, as perspectivas para Agosto são de crescimento das receitas perante 2020, mas com uma forte quebra, ainda comparado com 2019, sendo que 95% da ocupação provém do mercado português.

Apesar de alguns indicadores positivos, Pedro Ribeiro assegura que este será um Verão muito abaixo da procura normal pelo Algarve por parte dos mercados internacionais. «E não é totalmente compensada pelo aumento da procura do mercado nacional. Estima-se quebras entre os 40 e os 60%, dependendo dos meses, comparando com 2019», finaliza. ■







**Dom Pedro**  
Hotels & Golf Collection®  
PORTUGAL - BRASIL

# ESPERAMOS POR SI

VILAMOURA - ALGARVE



**A 5 MINUTOS A PÉ DA PRAIA E DA MARINA DE VILAMOURA**

266 QUARTOS & SUITES . RESTAURANTES & BARES . SPA AQUAE . GOLF DESK . TUDO INCLUÍDO

**HOTEL DOM PEDRO VILAMOURA**

vilamoura.booking@dompokro.com . +351 289 300 780 . www.dompokro.com .   dompokrohotels







# O futuro não existe sem tradição

*Qualquer pessoa que entre no Hotel Palácio Estoril viaja no tempo. O hotel, que chegou a tornar-se um “lugar de espionagem”, mantém um equilíbrio harmonioso entre o modernismo e a tradição*

Construído em 1930, o Hotel Palácio dos dias de hoje mantém muitas das características desse período. O ambiente exclusivo que se faz sentir no hotel inspira todos aqueles que nele entram, desde a sua impressionante fachada integralmente branca e os belíssimos jardins até à sua elegante decoração clássica, atualizada no decorrer do tempo, mas sem perder a matriz de intemporalidade, luxo e sofisticação.

Durante a II Guerra Mundial, devido à neutralidade de Portugal, algumas famílias reais exilaram-se no Estoril, tornando-se este conhecido como a “Costa dos Reis”. O Hotel Palácio foi a casa escolhida para a estadia de inúmeros membros da realeza europeia e foi

também frequentado por espões britânicos e alemães, que muitas vezes se encontravam no seu bar. Posteriormente, estas histórias de intriga e espionagem inspiraram famosos romancistas e cineastas, sendo o hotel cenário de um dos filmes de James Bond, “Ao Serviço de Sua Majestade”.

O Hotel Palácio dispõe de 161 quartos e suítes, completamente renovados e com vista para os elegantes jardins do Casino Estoril e para o mar, proporcionando um oásis de relaxamento e tranquilidade para os executivos de negócios e viajantes de lazer. O hotel dispõe também de nove salas de reuniões com luz natural e capacidade até 500 pessoas, restaurantes, bar, Wellness Center, Banyan Tree Spa e o campo de golfe Estoril.

Desde sempre que o Palácio Estoril tem sido palco das mais glamorosas e elegantes festas da região de Lisboa e também de todo o tipo de eventos corporativos. Num ambiente requintado e de esplendor clássico, o hotel oferece toda a elegância e conforto, distinguindo-se pelo seu famoso e atento serviço. As magníficas salas e salões e o amplo jardim fazem com que seja o lugar ideal para a organização de todo o tipo de eventos, quer sociais, quer de negócios.

No Hotel Palácio irão estar acompanhados por uma equipa altamente dedicada e profissional, à espera da oportunidade de poder exceder as suas expectativas e tornar a sua estadia numa experiência memorável. ▀



# Menus para todos os gostos

*Já pensou em fazer um piquenique num hotel? Ou em encomendar o almoço do restaurante de hotel próximo de si? Na Vila Galé, estas são algumas das opções, numa oferta gastronómica que homenageia Portugal*



O Grupo Vila Galé tem vindo a alargar e diversificar a sua oferta gastronómica para ir ao encontro dos gostos de todos os clientes, valorizando ao mesmo tempo a estadia nas suas unidades hoteleiras. Face ao contexto pandémico, o grupo criou novas opções para desfrutar de refeições ao ar livre, seja através de piqueniques a céu aberto, ou da inclusão de esplanadas nalgumas das suas unidades.

Disponíveis nos hotéis Vila Galé Clube de Campo (em Beja) e Vila Galé Collection Alter Real (na coudelaria de Alter do Chão), os piqueniques permitem aproveitar as zonas verdes destas unidades para fazer uma refeição ao ar livre em família e em comunhão com a Natureza. Ambos os hotéis disponibilizam duas opções de cestas de piquenique (Vila Galé e Vila Galé Premium), que incluem uma selecção de bebidas, pastelaria, charcutaria e frutas. Em breve, esta oferta deverá ser alargada aos hotéis Vila Galé Sintra, Vila Galé Collection Palácio dos Arcos, Vila Galé Serra da Estrela e Vila Galé Douro Vineyards.

Para quem quiser optar por outras propostas ao ar livre, as pizzarias Massa Fina (localizadas nas imediações ou integradas nos hotéis do grupo) dispõem de esplanadas para apreciar, num ambiente descontraído e seguro, uma grande variedade de pizzas artesanais, mas também saladas, pastas, bruschettas, risottos, gelados e cocktails. Actualmente, são cinco os espaços Massa Fina em Portugal, todos com esplanada: junto ao Vila Galé Ampalius (Vilamoura), junto ao Vila Galé Collection Praia (Praia da Galé, Albufeira), no Vila Galé Náutico (Armação de Pêra), Vila Galé Lagos e Vila Galé Estoril. Estes espaços estão abertos a clientes externos.

«Uma marca hoteleira também se posiciona no mercado através da sua oferta gas-

tronómica e na Vila Galé damos muita importância a esta vertente, porque queremos proporcionar aos nossos clientes diferentes experiências. Mas sempre tendo em conta a qualidade, a alimentação saudável e o equilíbrio nutricional, a diversidade e rastreabilidade dos alimentos, a regionalidade, a dieta mediterrânica e o que caracteriza e torna tão apreciada a gastronomia portuguesa. Por isso, praticamente todos os serviços estão disponíveis para os hóspedes dos hotéis, mas também para clientes externos», afirma Gonçalo Rebelo de Almeida, administrador da Vila Galé. «O objectivo é atrair novos públicos, ganhar notoriedade e aumentar a rentabilidade da operação hoteleira», sublinha.

#### **O elogio à gastronomia nacional**

Mas estas não são as únicas propostas na “carta” da Vila Galé. Sabendo que a gastronomia é um dos cartões-de-visita do País, o grupo tem vindo a consolidar a aposta na cozinha tradicional nos seus restaurantes, onde é possível conhecer diferentes pratos e iguarias nacionais e regionais. Até porque cada restaurante integrado nas unidades hoteleiras da Vila Galé conta com fornecedores locais, privilegiando-os, por exemplo, na compra de queijos, enchidos, pão ou especialidades típicas de cada zona.

Para divulgar os sabores portugueses, a Vila Galé tem vindo a promover a iniciativa “12 Meses, 12 Pratos, 12 Euros”, que consiste em destacar, todos os meses, um prato típico de determinada região, que é assim acrescentado à carta de todos os restaurantes dos hotéis Vila Galé de 4 estrelas. Este mês de Agosto é dedicado ao Choco Frito, que será substituído em Setembro pelo Arroz de Pato à moda de

#### **Pratos para toda a família**

O Grupo Vila Galé tem tido também uma preocupação crescente em adaptar a sua oferta gastronómica às necessidades de todos, contando com várias opções. A pensar nos mais novos, os restaurantes à la carte do grupo disponibilizam o menu infantil Nep (o nome da mascote dos kids clubs dos hotéis Vila Galé), composto por uma entrada, diferentes opções de prato principal, bebida e sobremesa, enquanto nos restaurantes com buffet há o corner Nep, também com propostas especiais para este target.

Os hotéis do grupo têm ainda a preocupação de responder a quem tem restrições alimentares, seja através da inclusão de pratos vegetarianos e sem glúten nas cartas dos restaurantes, ou da disponibilização, em todos os hotéis, de um pequeno-almoço para pessoas com intolerância ou alergia ao glúten, sem qualquer custo adicional.

## / VILA GALÉ //



«possibilitam complementar a nossa proposta de hotelaria», mas também «apostar em experiências de enoturismo e em programas de vindimas ou apanha da azeitona», sublinha Gonçalo Rebelo de Almeida. «Acreditamos que temos vindo a contribuir para ultrapassar o estigma do restaurante de hotel, já que os clientes procuram cada vez mais estes espaços para fazer os seus eventos, sejam pessoais ou empresariais, pela conveniência, pela competitividade dos preços e pela qualidade reconhecida», reitera.

### **Aposta reforçada na conveniência**

A oferta gastronómica dos restaurantes dos hotéis Vila Galé responde também cada vez mais a um princípio de conveniência, para se adaptar às necessidades de todos os clientes. Mesmo antes da chegada da pandemia de Covid-19 a Portugal e das várias restrições que foram impostas ao sector, alguns hotéis do grupo já faziam entregas de refeições em regime de delivery e/ou take away, que foram reforçadas com a crise sanitária.

Actualmente, é possível encomendar o serviço de take away de brunch nos hotéis Vila Galé Porto Ribeira, Vila Galé Ópera (Lisboa) e Vila Galé Ampalius (Vilamoura); no Vila Galé Porto Ribeira há ainda take away e delivery do pequeno-almoço de hotel todos os dias, bem como propostas para almoço e jantar; e também as pizzarias Massa Fina dispõem de serviço de take away. Os pedidos podem ser tratados directamente com os hotéis, através do telefone, ou via online.

Para proporcionar estadias mais descomplicadas e em segurança, a Vila Galé alargou também a oferta do regime Tudo Incluído a mais hotéis e com condições especiais em determinados períodos, sendo actualmente esta uma opção nos hotéis Vila Galé Cerro Alagoa (Albufeira), Vila Galé Lagos, Vila Galé Náutico (Armação de Pêra) e Vila Galé Santa Cruz (Madeira).

Destaque ainda para o formato Vila Galé Café, um espaço ideal para apreciar refeições ligeiras, com produtos frescos e decoração acolhedora e confortável, onde se pode trabalhar, estudar ou fazer uma pausa. Em Portugal, este formato existe no Vila Galé Ampalius e, mais recentemente, em Oeiras, junto à nova sede do Grupo Vila Galé. ■

Braga. Em Outubro, será o Bacalhau à Brás a integrar a carta dos restaurantes do grupo.

Além desta iniciativa, diferentes restaurantes dos hotéis Vila Galé oferecem diferentes tipos de buffets, que privilegiam as receitas e matérias-primas regionais. É o caso do Buffet do Mar, composto por opções como Feijoada de Búzios, Cataplana de Peixe ou Bacalhau com Broa, e que pode ser encontrado nas unidades Vila Galé Ericeira, Vila Galé Collection Alter Real e Vila Galé Clube de Campo; do Buffet Alentejano, que traz os melhores sabores regionais aos hóspedes dos hotéis do grupo no Alentejo (Vila Galé Collection Alter Real, Vila Galé Évora e Vila Galé Clube de Campo); e o Buffet de Açordas, uma outra proposta de cariz regional, que destaca as tradicionais açordas alentejanas, disponível apenas no Vila Galé Collection Alter Real.

Para quem prefere pratos confeccionados na brasa, vários hotéis do grupo disponibilizam opções grelhadas: no Vila Galé Cascais há barbecue aos sábados, enquanto no Vila Galé Clube de Campo há churrasco, que no Vila Galé Collection Elvas tem o nome de “churrasquinho alentejano”. Já no Vila Galé Collection Douro, aos domingos ao almoço não falta o tradicional Cabrito Assado em forno a lenha.

Para cada uma das opções, não falta também o acompanhamento ideal, ou não fosse a Vila Galé detentora das marcas de vinhos e azeites Santa Vitória e Val Moreira, que

NORDWEG

# Chegamos a Portugal.

Na Nordweg fabricamos produtos de couro de qualidade premium.



# Assine já!



Assine a **MARKETEER**  
12 edições + UFO Mini  
pelo valor de 60€\*  
ou 24 edições + UFO Mini  
pelo valor de 80€\*

60€\*

O UFO mini é o primeiro dispositivo que combina tratamento anti-idade com estimulação luminosa LED, termoterapia, pulsações sónicas (tecnologia patenteada pela FOREO) e silicone ultra-higiénico 100% à prova de água. Permite um tratamento facial profissional digno de um SPA em casa, em apenas 90 segundos.

As pulsações T-Sonic, as luzes LED vermelha (efeito anti-idade), verde (maior luminosidade) e azul (efeito anti-acne), livres de UV, e o calor suave permitem uma maior e mais profunda absorção dos activos das máscaras na pele do rosto. Uma excelente forma de cuidar da pele depois da exposição sol de Verão.

Eficaz e de fácil utilização, o UFO mini proporciona um tratamento superior em casa revelando uma pele radiante e saudável. Dê um mimo diário à sua pele!



FOREO  
SWEDEN

\*Campanha limitada ao stock existente e válida para Continente e Ilhas.  
O UFO Mini, será enviado após boa cobrança do Pack Assinatura Marketeer.  
Poderá consultar outras campanhas em vigor em [assinaturas.multipublicacoes.pt](https://assinaturas.multipublicacoes.pt).  
Venda limitada até ao máximo de 2 assinaturas por cliente.  
Para mais informações ligue 210 123 400 ou email [assinaturas@multipublicacoes.pt](mailto:assinaturas@multipublicacoes.pt).  
Assine já em: <https://assinaturas.multipublicacoes.pt/>

Siga-nos em

