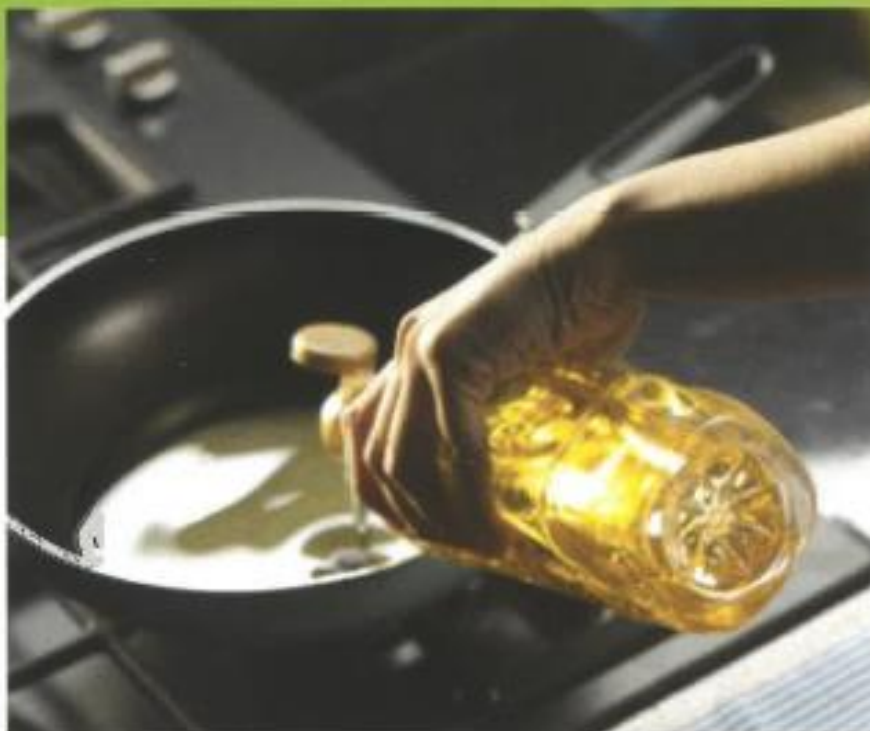




**"PROGETTO PER LA RACCOLTA
DELL'OLIO DA CUCINA
ESAUSTO
PRODOTTO DALLE FAMIGLIE"**

**PENSA ALL'AMBIENTE, CHI
RACCOGLIE L'OLIO DA CUCINA
ESAUSTO NON INQUINA**

QUALE OLIO RACCOGLIERE :

Raccogliete solo olio e grassi alimentari di origine vegetale e animale

- per la conservazione dei cibi in scatola e vetro (olio di tonno, carciofi, funghi, condimenti per riso, ecc)**
- per la frittura e la preparazione dei cibi, o scaduti (olio di oliva, olio di mais, arachidi, girasole, strutto, burro, ecc.)**

**NON VERSARLO NEGLI
SCARICHI**



**USARE BOTTIGLIE DI
PLASTICA**



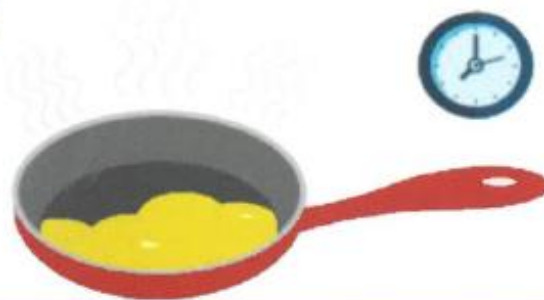
**NON INSERIRE NEI
CONTENITORI**



**OLIO MINERALE (AUTOMOBILI,ECC.) ...
RESIDUI DI DETERSIVI, ACETO, LATTE ...
BOTTIGLIE E BARATTOLI IN VETRO,
METALLO ... MEDICINE SCADUTE ...
PICCOLI ELETTRODOMESTICI ...**

**OGNI
QUALVOLTA
CHE
EFFETTUAATE**

1



**UNA QUALSIASI FRITTURA LASCIATE
RAFFREDDARE L'OLIO**



**VERSATE L'OLIO NELLA
BOTTIGLIA DI
PLASTICA, OPPURE
SCOLATE QUALSIASI
VASETTO CONTENENTE
CIBO SOTT'OLIO NELLA
BOTTIGLIA PLASTICA**



**QUANDO LA BOTTIGLIA DI
PLASTICA E' PIENA
CHIUDETELA BENE E
PORTATELA NEI CONTENITORI
SUL TERRITORIO**

CHIAMATE IN COMUNE PER SAPERE I PUNTI DI RACCOLTA SUL TERRITORIO



I CONTENITORI PER LA RACCOLTA DELL'OLIO



In collaborazione con:

DUE MAICH SERVIZI srl

Tel. 0331480862 - 3483212612

commerciale@duemaich.it