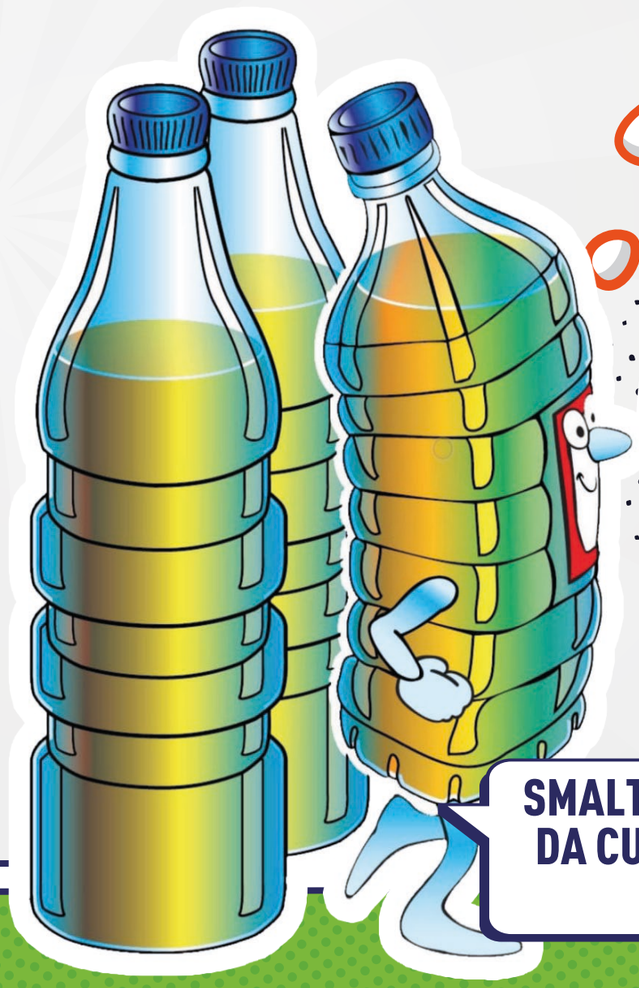
#OLIOcolBENEchetivOLIO

SE LO BUTTI NELLO SCARICO, SIAMO FRITTI!

CANDIDATO ALL'OSCAR PER: SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

#OLIOcolBENEchetivOLIO

SE LO BUTTI NELLO SCARICO, SIAMO FRITTI!



SMALTISCI CORRETTAMENTE L'OLIO DA CUCINA ESAUSTO E QUELLO DEI CIBI SOTT'OLIO

AZIENDA INCARICATA AL RITIRO:

DUE MAICH SERVIZI

Tel. 0331480862 - 840 130 129
commerciale@duemaich.it
www.duemaich.it

ATTORE: **IL BOTTIGLIOLIO**

REGIA: **AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

PRODUZIONE: **DUE MAICH SRL**

NON GETTARE L'OLIO ESAUSTO NEL LAVANDINO O NEL WC

2 LITRI DI OLIO VERSATI NELLO SCARICO, RENDONO NON POTABILE 2 MILIONI DI LITRI DI ACQUA

2 MILIONI DI LITRI DI ACQUA EQUIVALGONO A 1 PISCINA OLIMPIONICA

SAI COME SI RECUPERA L'OLIO ESAUSTO? ECCO TRE SEMPLICI "MOSSE"!

01 RAFFREDDA

Lascia raffreddare l'olio;

02 VERSA

Versalo con l'aiuto di un imbuto in una bottiglia di plastica trasparente alimentare e chiudila bene;

03 RIPONI

Riponi nell'apposito contenitore posizionato sul territorio, eviterai di sporcare e di sporcarti.

ATTENZIONE

Non utilizzare contenitori di vetro o di latta!

QUALE OLI SMALTIRE? NON SOLO FRITTURE!

OLIO VEGETALE E GRASSI ANIMALI
Usati per le fritture e per la preparazione degli alimenti.

OLIO DI CONSERVAZIONE DEI CIBI IN SCATOLA
Come tonno, funghi, carciofini, acciughe, ecc...

OLIO E GRASSI ALIMENTARI DETERIORATI E/O SCADUTI Lardo, strutto, burro...

PER SAPERE I PUNTI DI RACCOLTA SUL TUO TERRITORIO CHIAMA IN COMUNE.