

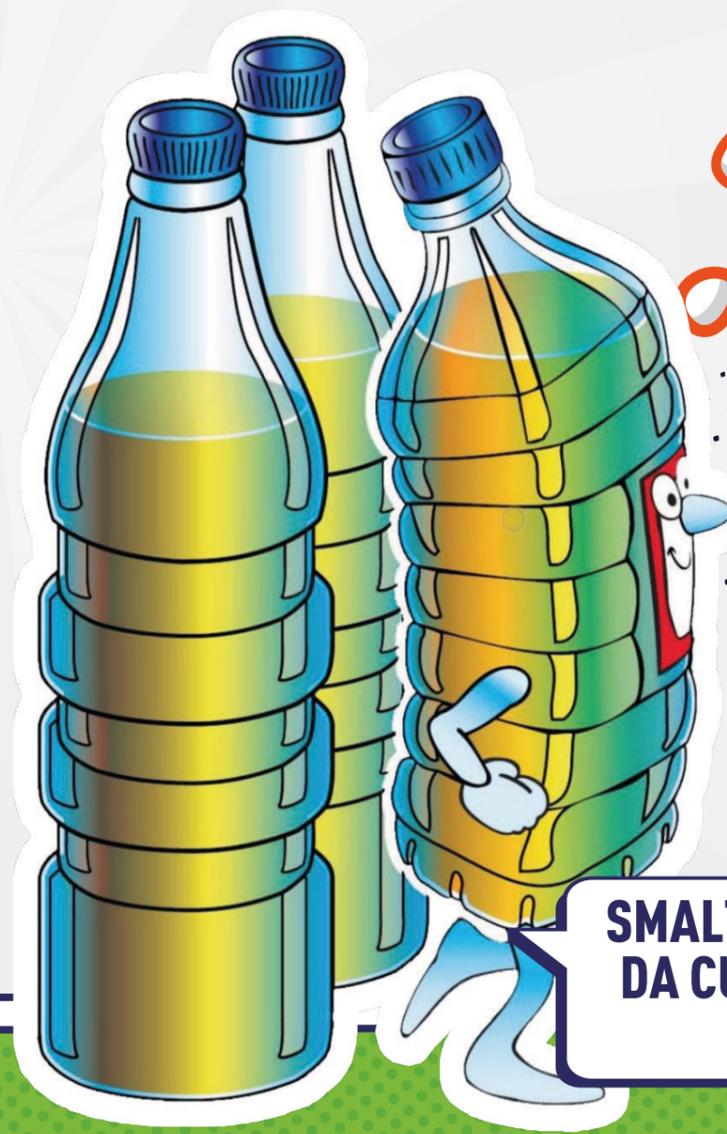
# #OLIOCOLBENECHETIVOLIO

SE LO BUTTI NELLO SCARICO, SIAMO FRITTI!

CANDIDATO ALL'OSCAR PER:  
SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

# #OLIOCOLBENECHETIVOLIO

SE LO BUTTI NELLO SCARICO, SIAMO FRITTI!



**AZIENDA INCARICATA AL RITIRO:**

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



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