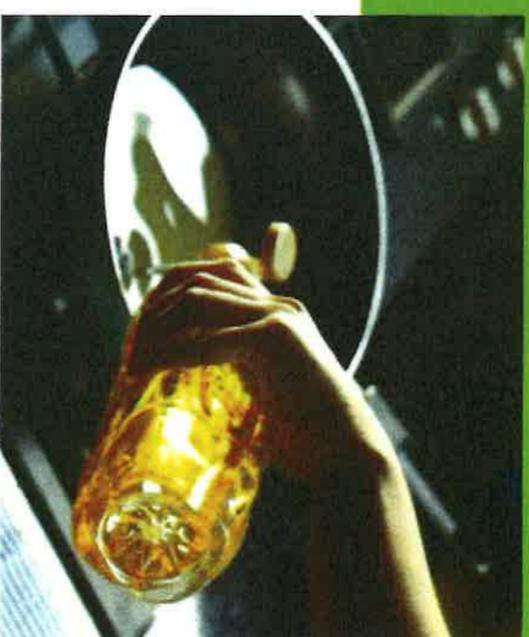


**CHIAMATE IN COMUNE
PER SAPERE I PUNTI DI
RACCOLTA SUL TERRITORIO**



**I CONTENITORI PER LA
RACCOLTA DELL'OLIO**

**L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
"VI INFORMA"**



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



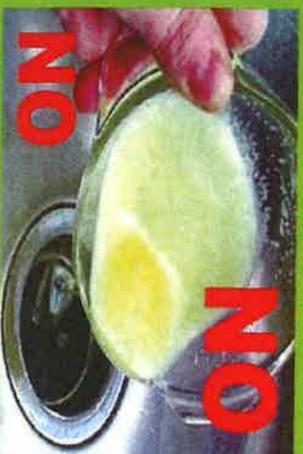
In collaborazione con:
DUE MAICH SERVIZI s.r.l
Tel. 0331480862 - 3483212612
commerciale@duemaich.it

**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.)

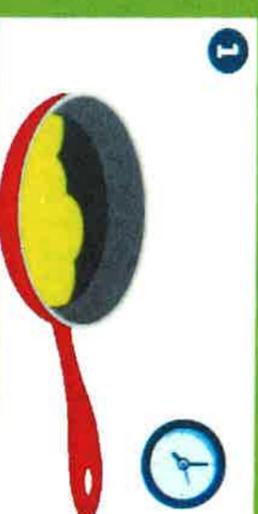
NON VERSARLO NEGLI SCARICHI USARE BOTTIGLIE DI PLASTICA



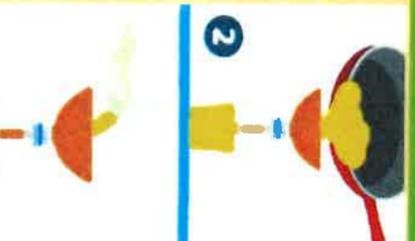
**NON INSERIRE NEI
CONTENITORI**

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

**OGNI
QUALVOLTA
CHE
EFFETTUA**



**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**

GRAZIE PER LA VOSTRA COLLEBORAZIONE