

**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](mailto: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**

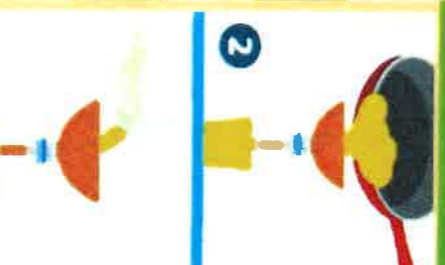
**CHE**

**EFFETTUA**

**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**

**3**



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

**GRAZIE PER LA VOSTRA COLLEBORAZIONE**