


PUNTO LIO



DAI NUOVA VITA ALL'OLIO ALIMENTARE ESAUSTO



QUALI OLI:

oli di frittura, oli di conservazione
dei cibi in scatola e oli alimentari
deteriorati o scaduti 

grassi di cottura 
(burro, strutto, lardo...)

COME FARE:

Lascia raffreddare l'olio **1**

Versalo in una bottiglia di
plastica vuota (NO VETRO) **2**

Chiudi bene la bottiglia e inseriscila
con cura nei contenitori
dislocati sul territorio **3**

gelsiambiente.it



Quando c'è un modo in più per prenderci
cura dell'ambiente **la vita è più azzurra**

