

# PUNTO LIO

Rovello Porro

## 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
-  Versalo in una bottiglia di plastica vuota (NO VETRO)
-  Chiudi bene la bottiglia e inseriscila con cura nei contenitori sul territorio

### DOVE SONO I CONTENITORI



Largo Società Cattolica Mutuo Soccorso