

# PUNTO OILIO

*Besana in Brianza*

## 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:

- 1 Lascia raffreddare l'olio
- 2 Versalo in una bottiglia di plastica vuota (NO VETRO)
- 3 Chiudi bene la bottiglia e inseriscila con cura nei contenitori sul territorio

### DOVE SONO I CONTENITORI



Via Leonardo da Vinci