



RACCOLTA OLIO ALIMENTARE ESAUSTO



CITTÀ DI
NOCERA INFERIORE



Recuperare l'olio alimentare esausto

(quello utilizzato in cucina
per la preparazione del cibo)
è una buona abitudine.

Un impegno importante che
consente di evitare negativi
impatti ambientali.



Basta un litro d'olio esausto per rendere non potabile un milione di litri d'acqua.

Una quantità che potrebbe
dissetare circa 140 persone
per 10 anni.



Piccolo o grande ogni
contributo è importante,
compreso il tuo, **perché
ogni goccia di olio raccolta
correttamente verrà
valorizzata e trasformata
in risorsa.**

Come conferire correttamente l'olio alimentare esausto, in 3 semplici mosse.

Per informazioni Contattare

l'Ufficio Ambiente
del Comune di Nocera Inferiore

081 323 52 90

ambiente.ecologia@comune.nocera-inferiore.sa.it

www.comune.nocera-inferiore.sa.it

1

Raccogliere l'olio
raffreddato
all'interno
di bottiglie
di plastica.



2

Chiudere bene
le bottiglie
piene d'olio.



3

Conferire le
bottiglie ben chiuse
nel contenitore
di raccolta.



gruppolem.com



numero verde
800 - 858436

[f](#) [@](#) [t](#) [in](#)
seguici ci fa piacere



dona a Save the Children

