

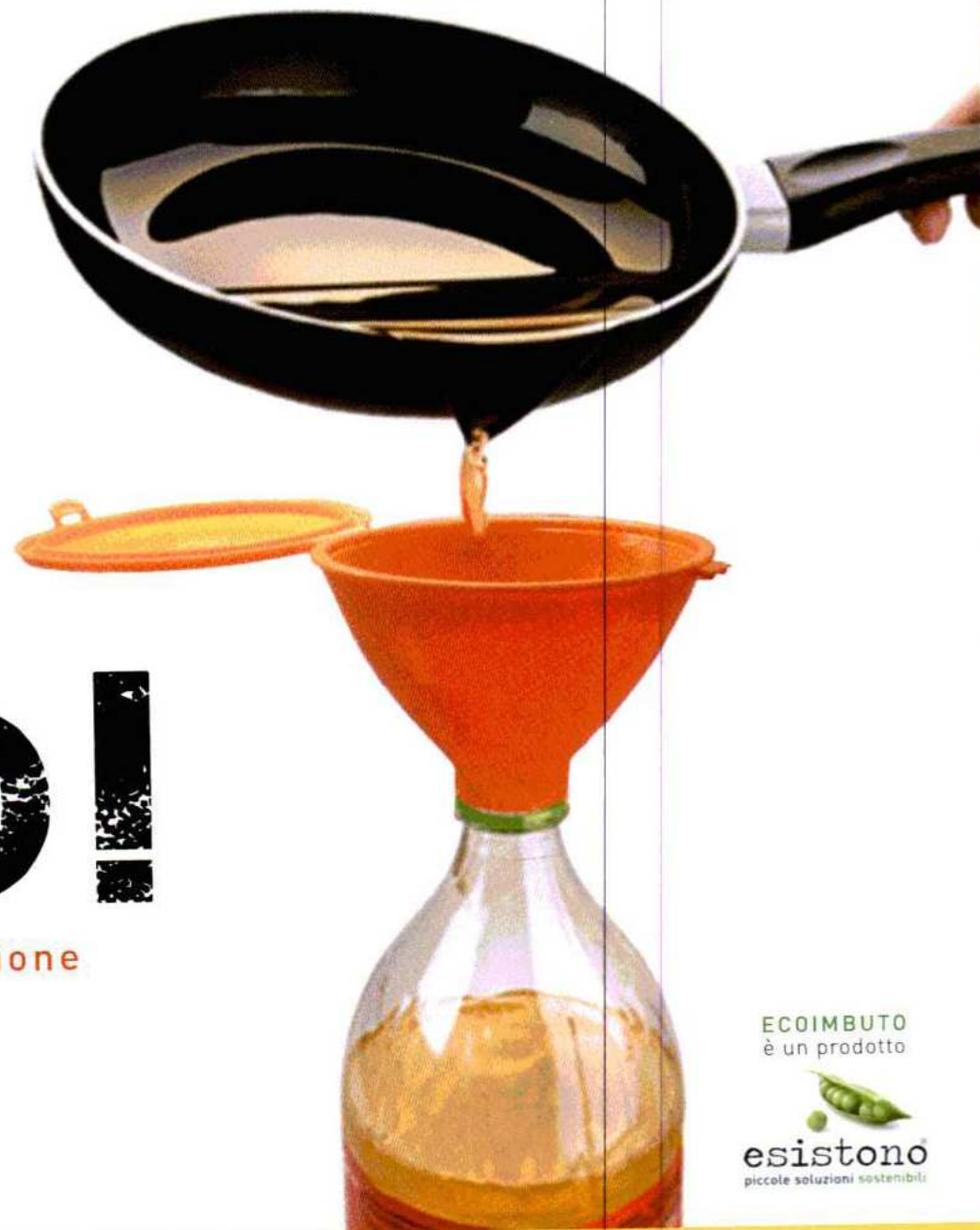
...e l'olio
esclamò

**SONO
FRITTO!**

campagna di comunicazione e sensibilizzazione
per lo sviluppo della raccolta differenziata
degli oli commestibili esausti



Il Gabbiano, industria ecologica Srl
P. Torres (SS) - Tel. 348 7031153
e-mail: info@industriaecologica.com



ECOIMBUTO
è un prodotto


esistono
piccole soluzioni sostenibili



Ogni anno in Sardegna si producono e si disperdono nell'ambiente circa **7.500.000 litri di olio di cucina esausto**, pari a 250 grosse autocisterne.

** dati statistici Ministero della Sanità*

NON versare l'olio nelle tubazioni di scarico della casa
NON versare l'olio nel giardino, provoca cattivi odori
NON usare l'olio come mangime, è pericoloso per la salute

L'olio di cucina esausto **causa gravi inconvenienti al sistema fognario del Comune**, con aggravio di costo sulle bollette dell'acqua

dall'olio fritto rigenerato si ottengono prodotti ecologici di alto profilo ambientale.

Se ognuno di noi fa un piccolo sforzo per conferire l'olio esausto al sistema di raccolta differenziata predisposto dal Comune, e non lo getta via senza criterio, quei **7.500.000 litri di olio esausto possono essere recuperati a costo zero dal sistema industriale, risparmiando risorse e tutelando l'ambiente.**

Ecoimbuto

Come usarlo

Utilizzando l'Ecoimbuto la pratica di raccolta degli oli domestici esausti, è più agevole. Si inserisce a pressione su qualunque tipo di bottiglia di plastica (acqua o bibite) e con il suo pratico coperchio stagno impedisce ai cattivi odori di fuoriuscire



Il Cubo Ecologico

Come funziona

- 1) Raccogliere l'olio esausto in bottiglie di plastica.**
- 2) Assicurarsi che il tappo sia chiuso bene.**
- 3) Depositare la bottiglia nel contenitore.**

