



SALVAGUARDIAMO L'AMBIENTE RECUPERANDO OLI E GRASSI DI CUCINA

PERCHÈ RECUPERARE?

- Per ridurre i rifiuti a carico del sistema fognario comunale
- Per eliminare i grassi alimentari negli impianti di depurazione (con riduzione dei costi di gestione)
- Per eliminare il rischio di soffocamento della flora e della fauna nei corsi d'acqua
- Per ridurre l'uso di oli vergini nelle lavorazioni industriali a favore di quelli di recupero

DOVE SI RECUPERA?

Gli oli alimentari domestici, di scarto, devono essere conferiti nei centri di raccolta (Novi Ligure - strada vecchia per Bosco Marengo, Tortona - strada per Castelnuovo, Acqui Terme - strada della Polveriera, Ovada - strada Rebba, Castellazzo B.da - via Santuario, Francavilla Bisio - via Guasco, Predosa - via dei Cavallari, Albera Ligure - via Figino).

Personale qualificato provvederà periodicamente al loro ritiro, inviando il tutto all'impianto di trattamento per ottenere oli di recupero da utilizzare in molteplici lavorazioni industriali (Bio-diesel, corrente, generazione di calore...).

COSA SI METTE NEI CONTENITORI

SI



Oli dei barattoli sott'olio;
Oli derivanti da frittura
e/o cotture in pentola.

NO



Residui di cibo;
Acqua di lavaggio di
pentole, piatti,
vasetti o di qualsiasi
altro genere.



Novese • Tortonese • Acquese • Ovadese

In collaborazione con *SALMOIRAGHI S.r.l.*

Raccolta differenziata

Tel 0331-501387 Fax 0331-505464

www.salmoiraghi.it E-mail: micsalmo@tin.it