

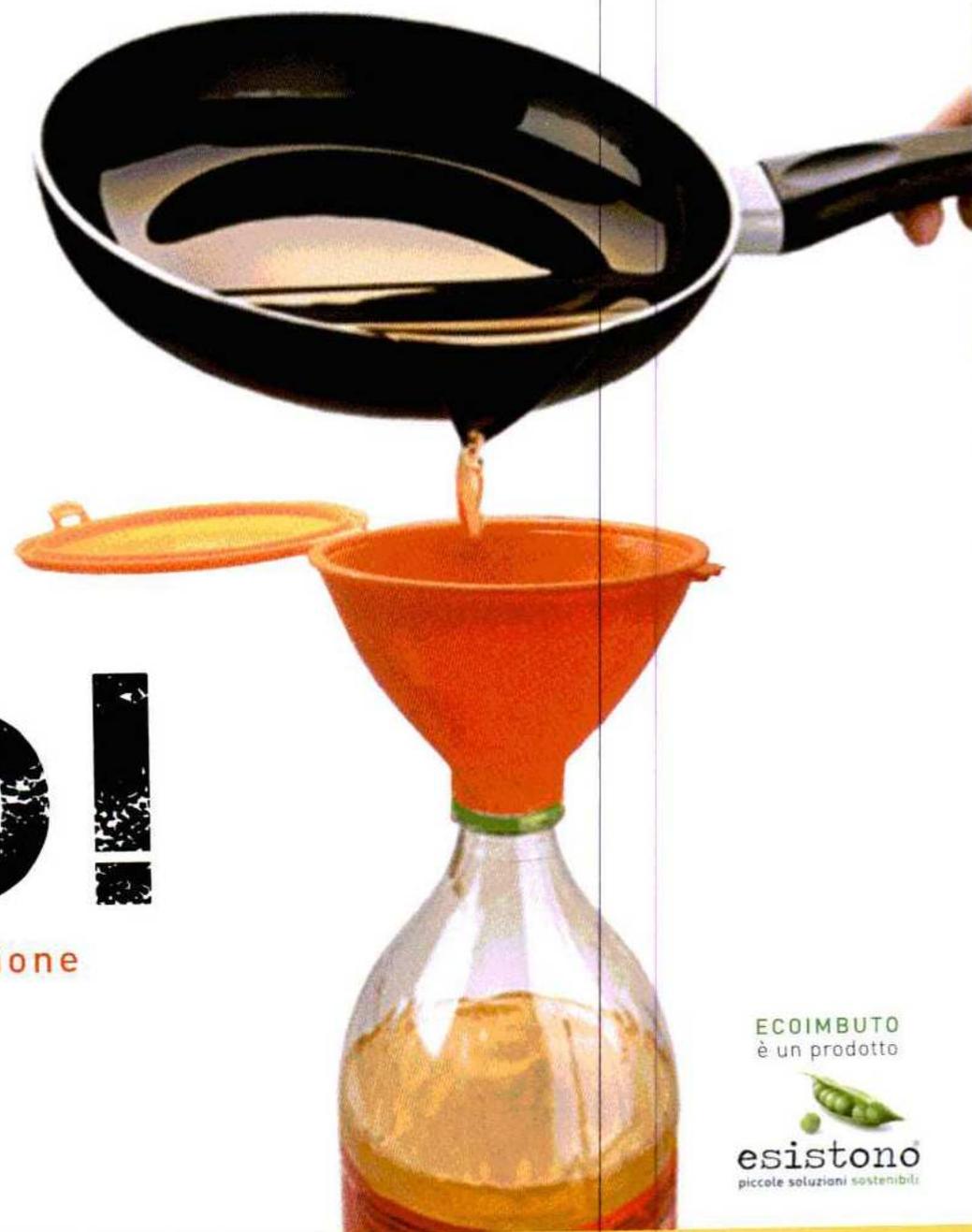
...e l'olio  
esclamò

**SONO  
FRITTO!**

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

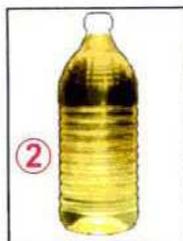


Il Gabbiano, industria ecologica Srl  
P. Torres (SS) - Tel. 348 7031153  
e-mail: [info@industriaecologica.com](mailto:info@industriaecologica.com)



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) Assicurarci che il tappo sia chiuso bene.**
- 3) Depositare la bottiglia nel contenitore.**

