

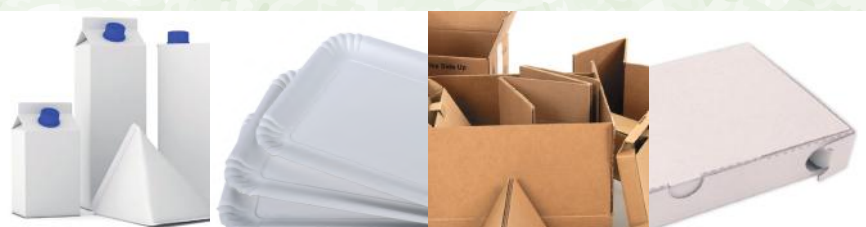
Gli 'ingredienti' di una buona raccolta differenziata

COME SI DIFFERENZIANO I RIFIUTI

IN CUCINA



ORGANICO Bucce di frutta e verdura, scarti di cibo crudo e cotto, ossi, carta paglia unta o sporca di alimenti, gusci, tovaglioli di carta, carta sporca di alimenti, cenere di legno spenta.



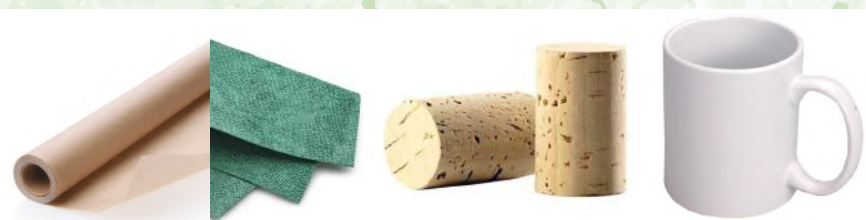
CARTA/CARTONE Cartoni per bevande, scatole, vassoi e imballaggi di carta senza residui di cibo, svuotati dai liquidi e ridotti di volume.



PLASTICA/LATTINE Bottiglie, flaconi, vaschette, plastica e polistirolo, pellicole e sacchetti per alimenti senza residui di cibo e/o liquidi, tappi in metallo, barattolame, vassoi in acciaio e alluminio, pellicole e altri imballaggi in alluminio.



VETRO Bottiglie di vetro vuote, vasetti, barattoli, bicchieri in vetro, cocci di vetro.



INDIFFERENZIATA Pellicola per alimenti sporca, carta da forno, spugne, stracci, cocci di ceramica e di pirex, tappi di sughero, mozziconi di sigarette.



★ RAEE, pentole, cassette in legno possono essere portati in Stazione Ecologica.

Solo se i rifiuti vengono separati correttamente possono essere avviati al recupero.

La qualità della raccolta differenziata è importante.

Scopri come differenziare bene i rifiuti
SCARICA LA APP O VAI SUL SITO



 **il Rifiutologo.it**

Informazioni: servizio clienti
dedicato alle Aziende
800 999 700

GRUPPO
HERA



/ per l'ambiente