

* Spreco alimentare: cosa posso fare? *

SEGUI QUESTI CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE, RISPARMIARE, E PROTEGGERE L'AMBIENTE



1. Pianifica la tua spesa

PIANIFICA I PASTI DELLA SETTIMANA. PRIMA CONTROLLA QUELLO CHE HAI A CASA E POI FAI LA SPESA.

NON ANDARE AL SUPERMERCATO QUANDO HAI FAME, COMPRERESTI PIU' DEL NECESSARIO.

COMPRA FRUTTA E VERDURA SFUSA, COSI' PRENDERAI SOLO CIO' DI CUI HAI BISOGNO.

2.

Controlla le date

"DA CONSUMARSI ENTRO" SIGNIFICA CHE L'ALIMENTO E' SICURO PER IL CONSUMO FINO AL GIORNO INDICATO.

"DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO" INDICA LA DATA FINO ALLA QUALE IL PRODOTTO MANTIENE LA SUA QUALITA'. I PRODOTTI SONO ANCORA SICURI PER IL CONSUMO OLTRE IL TERMINE DI CONSUMAZIONE MINIMO INDICATO.

SPRECARRE CIBO SIGNIFICA SPRECARRE DENARO.

3.

Considera il tuo budget

4.

Conserva il cibo

SECONDO LE ISTRUZIONI DELLA CONFEZIONE.



5.

Tieni pulito il frigo

CONTROLLA LE GUARNIZIONI E LA TEMPERATURA.

GLI ALIMENTI FRESCHI DEVONO ESSERE CONSERVATI TRA 1 E 5 °C PER GARANTIRE LA FRESCHEZZA E LA LONGEVITA'.

QUANDO COMPRI DEI NUOVI ALIMENTI, PORTA AVANTI NELLA DISPENSA E NEL FRIGO TUTTI GLI ALIMENTI PIU' VECCHI.

METTI IL CIBO NUOVO NEL RETRO PER RIDURRE IL RISCHIO DI TROVARE DELLA MUFFA NEGLI SCOMPARTI.

6.

Ruota

