































































PARTITA del Socio della Latteria

OTTOBRE		NOVEMBRE		DICEMBRE		GENNAIO		FEBBRAIO		MARZO	
DATA	DESCRIZIONE	DATA	DESCRIZIONE	DATA	DESCRIZIONE	DATA	DESCRIZIONE	DATA	DESCRIZIONE	DATA	DESCRIZIONE
1		1		1		1		1		1	
2		2		2		2		2		2	
3		3		3		3		3		3	
4		4		4		4		4		4	
5		5		5		5		5		5	
6		6		6		6		6		6	
7		7		7		7		7		7	
8		8		8		8		8		8	
9		9		9		9		9		9	
10		10		10		10		10		10	
11		11		11		11		11		11	
12		12		12		12		12		12	
13		13		13		13		13		13	
14		14		14		14		14		14	
15		15		15		15		15		15	
16		16		16		16		16		16	
17		17		17		17		17		17	
18		18		18		18		18		18	
19		19		19		19		19		19	
20		20		20		20		20		20	
21		21		21		21		21		21	
22		22		22		22		22		22	
23		23		23		23		23		23	
24		24		24		24		24		24	
25		25		25		25		25		25	
26		26		26		26		26		26	
27		27		27		27		27		27	
28		28		28		28		28		28	
29		29		29		29		29		29	
30		30		30		30		30		30	
31		31		31		31		31		31	

RIASSUNTO

Mese	Importo
Ottobre	K
Novembre	
Dicembre	42 6
Gennaio	101 6
Febbraio	101 8
Marzo	344 8
Aprile	412 3
Maggio	158 -
Giugno	
TOTALE K	1564 4

LIQUIDAZIONE FINALE DEL CONTO

Lato passivo Kg	Prodotto e Spese			
	BIRRO	FORMAGGIA	RICOTTA	SPES
Prodotto				
Importato				
Consumato				
Risultato				

Sociale Signor *Bencetti*

SOMMISTRAZIONI E PAGAMENTI

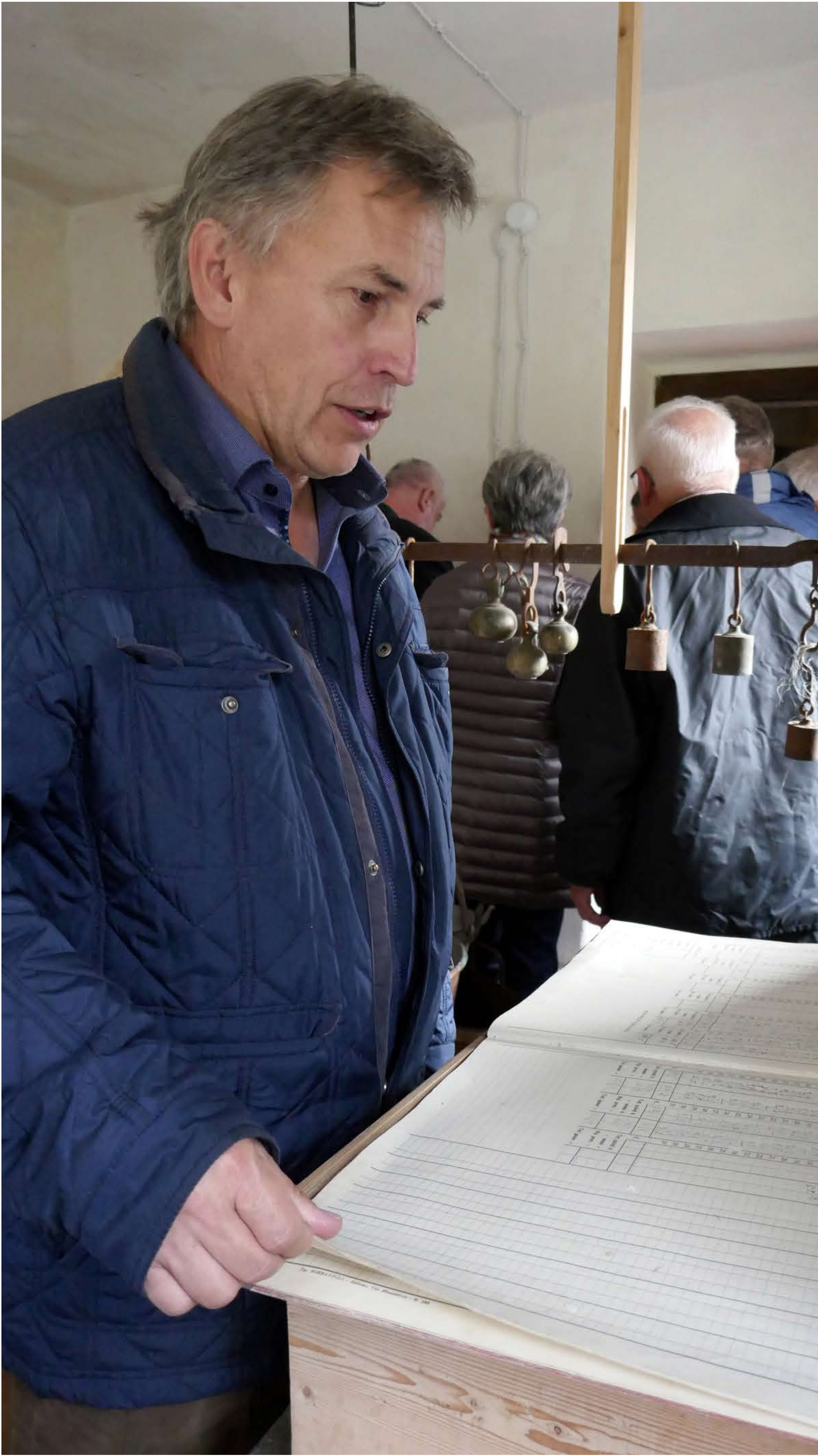
DATA	RICEVUTO DAL SOCIO		RISERVA	Cassa	Estr. C
	Conto	Formaggio			
12	100	15 24			
13	100	15 24			
14	100	15 24			
15	100	15 24			
16	100	15 24			
17	100	15 24			
18	100	15 24			
19	100	15 24			
20	100	15 24			
21	100	15 24			
22	100	15 24			
23	100	15 24			
24	100	15 24			
25	100	15 24			
26	100	15 24			
27	100	15 24			
28	100	15 24			
29	100	15 24			
30	100	15 24			
31	100	15 24			

ANNOTAZIONI

Sociale Signor

Beneolletti

APRILE				MAGGIO				GIUGNO			
Mattina Kg.		Sera Kg.		Mattina Kg.		Sera Kg.		Mattina Kg.		Sera Kg.	
1	62	67	1	74	65	1	64	68			
2	71	62	2	74	68	2	56	6-			
3	65	65	3	69	58	3	65	68			
4	63	71	4	75	6-	4	67	66			
	6-	6-	5	8-	58	5	57	58			









Latteria coop.
SAPPADA

burro - peso netto gr. 1000 ca
da conservare a temperatura da 0° a +4°

e da consumarsi preferibilmente entro il

 Barbini

















