

Genussvielfalt mit Bergader Käsespezialitäten

Auflage 23 | Mai 2026



”

Höchste Qualitätsanforderungen, Beachtung von Nachhaltigkeit im Unternehmen sowie ein enger Draht zu unseren Milchbauern liegen uns sehr am Herzen.

”



Die Bergader Privatkäserei

Die Bergader Privatkäserei GmbH mit Sitz in Waging am See wurde 1902 gegründet und ist in vierter Generation in Familienbesitz. Das Unternehmen produziert und vermarktet Käsespezialitäten und ist führender Hersteller und Exporteur von Blaukäse. Mit namhaften Marken wie Bavaria blu, Bergbauern Käse, Almzeit, edelblu und Bonifaz ist

Bergader eine feste Größe im deutschen Lebensmittel Einzelhandel. Die Familienkäserei ist fest verwurzelt mit der Alpenregion und verbindet traditionelle Käseherstellung mit moderner Technik. Hergestellt aus regionaler Alpen- und Bergbauernmilch begeistern die Bergader-Markenprodukte mit Qualität, Innovation und Genuss.

Unsere Marken:

Bavaria blu

Bavaria blu ist eine weltoffene und zugleich eindeutig mit Bayern verbundene Marke, die für ein neu interpretiertes Bayern steht und die Konsumenten in eine innere Genusswelt entführt.

edelblu

Mit edelblu Edelpilzkäse gelang dem Firmengründer Basil Weixler 1927 der Durchbruch. Seither ist er weit über die Grenzen Europas hinaus für seine Spitzenqualität bekannt und gehört auf den Teller eines jeden Käseliebhabers.

Bergader

Der humorvolle und aufmerksamkeitsstarke Auftritt der Bergader Produkte hebt sich deutlich im Käseregal ab und spricht vor allem junge Zielgruppen an. Das Portfolio bietet hochwertige und moderne Käseprodukte, die einfach Spaß machen.

Basils

Basils eine abwechslungsreiche Käseserie, hergestellt nach Originalrezeptur des Firmengründers Basils Weixler. Mit bester Alpenmilch, einen unverwechselbaren Charakter und regionaler Verwurzelung.

BIANCO

Bianco überzeugt mit seiner besonders weichen Konsistenz und einem mild-sahnigen Geschmack, der durch die feine Zugabe von Rahm entsteht – ein Käse, der Groß und Klein gleichermaßen begeistert.

Bergader Bergbauern Käse

Bergbauern Käse steht für natürliche Produkte aus einem kostbaren Rohstoff und trägt mit seinem unverfälschten Konzept gesellschaftliche Relevanz.

Bonifaz

Bonifaz verbindet einen köstlich-vielseitigen Genuss mit dem Bewusstsein der kostbaren, werthaltigen Klostertradition Oberbayerns.

WATZMANN®

Herausragender Geschmack und Qualität zeichnen unseren Watzmann Bergkäse aus. Hergestellt aus bester, frischer Alpenmilch verleihen die mindestens 4 Monate Reifung und der handwerkliche Reifeprozess unserem Watzmann sein kräftig-würziges Aroma.

Lottes Liebling

Lottes Liebling steht für Leichtigkeit und gelebte Familientradition: Feiner Weichkäse aus Alpenmilch mit cremiger Textur, mildem Geschmack und zarter Rinde. Ein Käse, der nach mehr verlangt ohne schwer zu wirken.

Amoroso blu

Amoroso blu – inspiriert vom italienischen Wort für „liebvoll“ oder „zärtlich“, ein Name der perfekt zu unseren vollmundig-cremigen Blaukäse aus frischer Alpenmilch steht.

Inhaltsverzeichnis:

3 Einleitung | Vorstellung Bergader Marken

4 Blaukäse | Produkte | Genießer-Rezept

6 Bonifaz | Produkte | Genießer-Rezept

8 Almzeit Weichkäse | Produkte | Genießer-Rezept

10 Basils Halbfester Schnittkäse | Produkte | Genießer-Rezept

12 Bergbauern Käse | Produkte | Genießer-Rezept

14 Heumilch Käse, Bergkäse & Watzmann | Produkte | Genießer-Rezept

16 Bergader Scheiben & Weichkäse | Produkte | Genießer-Rezept

18 Bergader Genuss-Empfehlungen | Informationen

22 Sortiments-Übersicht | TH- & SB-Produkte

Bavaria blu, edelblu & Amoroso blu – Blaukäse-Spezialitäten für Käseliebhaber



Bavaria blu – Das Original

Das unverwechselbar cremige Blaukäse-Original – Auf einem Geschmacksgrat zwischen kräftig und mild wandernd, vereint dieser

Bavaria blu cremig-milden Käseteig mit fein-würzigem Blauschimmel. Besonders gut harmoniert er mit fruchtigen Chutneys, Krustenbrot oder mit aromatischen Rotweinen.

Thekentorte | ca. 1,2 kg | Doppelrahmstufe

Amoroso blu

Amoroso blu steht für cremigen, vollmundigen Blaukäsegenuss aus bayerischer Handwerkstradition. Hergestellt mit frischer Alpenmilch und mit edlen Blauschimmelpilzkulturen, überzeugt er mit seiner besonders cremigen Konsistenz und einem vollmundigen Blaukäsegeschmack, der mit zunehmender Reife an Intensität gewinnt.

Dank seines unverwechselbaren Charakters bildet Amoroso blu die perfekte Ergänzung zu unserem Thekenklassiker Bavaria blu Das Original. Er schmeckt besonders gut pur auf knusprigem Brot, als feiner Begleiter zu Birnen, Nüssen oder Feigensenf oder als cremiger Akzent in der warmen Küche.

Thekentorte | ca. 1,2 kg | Doppelrahmstufe



Bavaria blu – Der Milde

Zarter Blauschimmel trifft auf edlen Weißschimmel –

Bavaria blu Der Milde beeindruckt mit einer Symbiose aus Cremigkeit und zarter Blauschimmelnote. Ob zur zünftigen Brotzeit oder in warmen Gerichten – aufgrund seines milden Geschmacks glänzt er in beiden Bereichen. Bavaria blu Der Milde bietet außerdem den perfekten Einstieg für Blaukäse-Neulinge.

Minilaib | 350 g | Doppelrahmstufe

edelblu SB

Der international bekannte Edelpilzkäse nach Originalrezeptur des Firmengründers – edelblu zeichnet sich durch seine kräftige Blauschimmelnote und seine etwas schnittfestere Konsistenz aus. Durch seinen pikanten Geschmack ist diese Sorte besonders für Blaukäse-Liebhaber ein echter Genuss und eignet sich hervorragend zur Veredelung von Steaks oder als Topping für Suppen.

Schale | 100 g | Rahmstufe



edelblu Theke

Das Blaukäse-Original – edelblu Edelpilz-Käse zeichnet sich durch seine besonders kräftige Blauschimmelnote und seine etwas schnittfestere/geschmeidige, leicht krümelige Konsistenz aus. Durch seinen pikanten Geschmack ist diese Sorte besonders für Blaukäse-Kenner ein echter Genuss und eignet sich hervorragend zur Veredelung von Steaks oder als Topping für Suppen.

Thekenlaib | ca. 2,3 kg | Vollfettstufe



Unser Genießer-Rezept: Cremige Pasta mit Amoroso blu

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser garen.

In der Zwischenzeit Knoblauch fein hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen und Knoblauch darin anschwitzen. Sahne langsam hinzufügen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Anschließend Blaukäse in Würfel schneiden, hinzugeben und so lange köcheln lassen, bis dieser vollständig geschmolzen ist.

Zum Schluss die Nudeln in die Soße geben und vermengen. Mit Zitronenabrieb garnieren und auf einem Teller warm servieren.

Für 4 Personen

- ▶ 500 g Tagliatelle
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 2 TL Butter
- ▶ 400 ml Sahne
- ▶ 100 g Amoroso blu
- ▶ Abrieb einer halben Zitrone
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer



Weitere
Rezepte unter
www.bergader.de

Feinster Käse zum Dahinschmelzen: Pasta mit Lachs und cremiger Bonifaz-Soße

Für 4 Personen

- 600 g Lachsfilet (4 Stück à 150 g)
- 320 g Tagliatelle
- 500 g grüner Spargel (ca. 1 Bund)
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone (Bio)
- 2 Schalotten
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 100 ml Fischfond aus dem Glas
- 150 ml Sahne
- 90 g Butter
- 150 g Bonifaz Natur (Käse für die Soße ent-rinden)
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- Etwas Chili, geschrotet
- 1 Bund Dill
- 8 Stück Cherry Tomaten

Zubereitung:

Grünen Spargel waschen, die unteren Enden schälen und in Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Vom Käse die Rinde abschneiden und würfeln, Tomaten halbieren. Tagliatelle (oder andere Nudelsorte) nach Packungsbeilage kochen. Lachsfilet mit Salz, Pfeffer würzen und in der Pfanne mit Butter auf der Hautseite braten. In einer separaten Pfanne Zwiebel, Schalotten, Knoblauch und Grün-spargel in Olivenöl anschwitzen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chili würzen. Fond und Sahne aufgießen und kurz einkochen. To-maten, Zitronenabrieb und gekochte Nudeln dazugeben und Käsewürfel vorsichtig unterheben. Die fertige Pasta anrichten und mit Lachs und Dill garnieren.

Weitere
Rezepte unter
www.bergader.de

Lottes Liebling – ein Bissen Leichtigkeit



Lottes Liebling

Ein feiner Weichkäse mit cremiger Textur, mildem Geschmack und zarter Rinde. Mit zunehmendem Alter entwickelt er eine leichte Würze, bleibt aber stets leicht und angenehm im Mundgefühl. Ein Käse, der nach mehr verlangt ohne schwer zu wirken.

Thekenlaib | ca. 1,6 kg | Rahmstufe

Mit der neuesten Erweiterung des Theken-sortiments vereint Bergader Trendbewusst-sein und Tradition in einem cremig-milden Weichkäse mit feinem Milchschnitzel. Lottes Liebling ist eine Hommage an Charlotte Steffel, die Tochter des Firmen-gründers Basil Weixler und zentrale Figur der Bergader Firmengeschichte. Das moderne, zeitlose Design ist dabei inspiriert vom tra-ditionellen Käsehandwerk und spiegelt den besonders weichen und cremigen Charakter des Käses wider. Lottes Liebling ist ein feiner Weichkäse aus frischer Alpenmilch mit cre-miger Textur, mildem Geschmack und zarter Rinde. Mit zunehmendem Alter entwickelt er eine leichte Würze, bleibt aber stets leicht und angenehm im Mundgefühl. Ein Käse, der nach mehr verlangt ohne schwer zu wirken.

Bonifaz – Weichkäse in vielfältigem Genuss



Bonifaz Naturgenuss

Wie auf Wolken – Unser Bonifaz Naturgenuss ist cremig-zarter Weichkäse, hergestellt mit frischer Milch aus der Alpenregion. Mit seinem sahnig-milden Geschmack schmeckt er hervorragend zur Brotzeit und eignet sich ideal für liebevoll ange-richtete Käseplatten. Dieser Weichkäse ist purer bayerischer Käsegenuss.

Thekentorte | ca. 1,2 kg | Doppelrahmstufe

Bonifaz Milder Chili

Der milde Wilde – Wunderbar cremig-zarter Weichkäse verfeinert mit roten und grünen Chilis. Durch seine pikante, leicht scharfe Note eignet er sich bestens zum Verfeinern würziger Suppen und Soßen, und ist auch auf knusprigem Brot ein echter Hochgenuss. Bringt Schwung in jede Mahlzeit!

Thekentorte | ca. 1,2 kg | Doppelrahmstufe



Bonifaz Grüner Pfeffer

Das gewisse Etwas an Würze – Bonifaz Pfeffer ist unvergleichlich cremiger Weichkäse gespickt mit grünen Pfeffer-körnern. Er harmonisiert wunderbar mit roten Fruchtkonfitüren und schmeckt besonders gut auf knusprigem Baguette. Auch in der warmen Küche lässt er sich optimal ein-setzen, zum Beispiel als Krönung würziger Soßen.

Thekentorte | ca. 1,2 kg | Doppelrahmstufe



Bonifaz Pilzkörbchen

Herbstliches Geschmackserlebnis – Unser Bonifaz Pilzkörbchen vereint cremig-zarten Weichkäse mit aromatischen Pilzen. Beson-ders gut eignet er sich zum Über-backen von Fleischgerichten oder auch einfach pur zur traditionellen Brotzeit. Hier kommen nicht nur Pilz-liebhaber auf ihre Kosten!

Thekentorte | ca. 1,2 kg | Doppelrahmstufe



Almzeit – Cremiger Weichkäse mit bester Alpenmilch



Almzeit cremig-mild

Ein Stück genussvolles Almgefühl – Der ganz besonders cremige Almzeit mit zartem Weißschimmel ist aufgrund seiner milden Geschmacksnote vielseitig einsetzbar.

Ob zur Brotzeit mit frischem Obst oder auch in der warmen Küche, mit Almzeit cremig-mild fühlst du dich den Bergen immer ein Stückchen näher.

Minilaib | 330 g | Rahmstufe

Almzeit cremig-würzig

Für eine zünftige Almzeit – Seinen charakteristisch würzigen Geschmack erhält unser Almzeit cremig-würzig durch feine Rotkulturen unter dem weißen Edelschimmel. Ob zur Brotzeit oder in Kombination mit einem kühlen Radler, Almzeit cremig-würzig ist der perfekte Begleiter für deine nächste Bergtour.

Minilaib | 330 g | Rahmstufe



Almzeit Schnittlauch

Frühlingsfrische Auszeit – Verfeinert mit Schnittlauch überzeugt das Produkt durch seine cremig-zarte Konsistenz und eine frühlingsfrische Geschmacksnote. Schmeckt hervorragend auf kräftigem Schwarzbrot oder auf einem kross gebackenen Flammkuchen.



Halbmond | 175 g | Doppelrahmstufe

Almzeit Paprika

Aromatische Weichkäse-Raffinesse – In dieser Almzeit-Spezialität werden aromatische Paprikastückchen von cremigem Weichkäse umhüllt. Egal ob in der warmen Küche zum Verfeinern von Soßen und Suppen, oder zur traditionellen Brotzeit – mit Almzeit Paprika kommt ein jeder Weichkäse-Liebhaber auf seine Kosten.

Halbmond | 175 g | Doppelrahmstufe



Almzeit Halbmonde erhältst du auch in weiteren geschmackvollen Sorten: Pfeffer, Biergarten Schmankerl, Pilze, cremig-mild und cremig-würzig!

”

Mit Almzeit genießt du deinen ganz persönlichen Alm-Moment – zu jeder Zeit, an jedem Ort.

”

Gaumenschmaus mit Bergader Weichkäse: Herzhafter Gemüsestrudel mit Almzeit Käse

Für 4 Personen

- | | |
|--|--|
| 2 Rollen Strudelteig | 1 EL Schnittlauch |
| 400 g Gemüse nach Wahl
z.B. Karotten, Blattspinat,
Erbsen, Lauch, Zucchini,
Paprika, Brokkoli | 100 g Sahne |
| 250 g mehlig kochende
Kartoffeln | 2 Eier |
| 50 g Schalotten, in Würfel | 100 g Bergbauern
Rauchkäse, gewürfelt |
| 2 EL Rapsöl | Salz, Pfeffer und Muskat |
| 1 EL Petersilie, gehackt | 50 g zerlassene Butter |
| | 1 Eigelb |
| | 330 g Almzeit cremig-
wild |

Zubereitung:

Für die Füllung das Gemüse waschen, schälen und klein schneiden. Schalotten in Öl anschwitzen und restliches Gemüse hinzugeben. Gemüse mit Sahne, 2 Eiern und Bergbauern Käse vermischen und etwas köcheln lassen. Petersilie, Schnittlauch hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat würzen.

Für die Runde Form des Strudels die Strudelteigrollen auspacken, auseinanderrollen und aufeinanderlegen. Teig mit einem Pizzaschneider einmal längs und zweimal quer teilen, damit Quadrate entstehen. Diese Quadrate nochmal diagonal halbieren, somit entstehen gleichgroße Dreiecke. Den Almzeit Käse in die Mitte auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nun das erste Teig-Dreieck so um den Käse legen, dass die lange Spitze nach außen zeigt und die breite Seite nach innen. Das nächste Dreieck genauso anlegen, sodass dieses das erste Dreieck überlappt. So weitermachen, bis alle Dreiecke angereicht sind.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun den Strudelteig mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Gemüsemischung auf den inneren Rand des Teiges geben. Käse aus der Mitte des Ringes nehmen und die äußeren Spitzen des Blätterteigs nach innen über die Füllung klappen. Den Teigring mit Eigelb einstreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten auf der mittleren Schiene goldgelb backen. Nun den Käse auf der Oberseite einritzen und für die letzten 10-15 Minuten Backzeit in die Mitte des Strudels legen. Strudel aus dem Ofen nehmen und servieren.



Weitere
Rezepte unter
www.bergader.de

Würzig eingelegt – Käsegenuss wie vom Wochenmarkt: Marinierter Käse im Glas

Für 4 Personen

- 400 g Alpzzeit-Alpenkäse, diverse Sorten
- 100 ml Rapsöl
- 100 ml Olivenöl
- 1/2 Zehe Knoblauch
- 1 kleine weiße Zwiebel
- 1/2 rote Paprikaschote
- 1/2 gelbe Paprikaschote
- Kümmel ganz, nach Geschmack
- 1 Zweig Petersilie frisch
- Schnittlauch frisch
- 1 Zweig Thymian frisch
- Salz
- Pfeffer geschrotet

Zubereitung:

Käse in Würfel schneiden und in ein Weck Glas/Schraubglas füllen.

Zwiebeln schälen, Paprika waschen, von Kernen befreien und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Das Gemüse kurz in einer Pfanne mit Rapsöl andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das abgekühlte Gemüse zusammen mit den Kräutern und etwas gestoßenem Pfeffer zu den Käsewürfeln geben und mit den Ölen übergießen.

Den Käse über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Basils und BIANCO Natur – Halbfester Schnittkäse in köstlichen Varianten



Basils Grüner Pfeffer

Für alle, die es gerne pikant mögen. Gespickt mit grünen Pfefferkörnern überzeugt dieser halbfeste Schnittkäse mit seiner pikant-feinen Geschmacksnote. Sein charaktervolles Aroma bringt genau die richtige Würze in jede Mahlzeit – ob pur auf frischem Krustenbrot, als würziger Raclette-Käse oder verarbeitet zu einem pfeffrigen Käsedip.

Thekenbrot | ca. 1,7 kg | Vollfettstufe

Basils Kümmel

Überzeugt mit seiner fein-würzigen Note und seinem ausgewogenen, aromatischen Charakter. Die Verwendung ganzer Kümmelkörner verleiht dem Käse ein besonderes aromatisches Geschmacksprofil. Er schmeckt besonders gut als Kombination mit knusprigem Baguette, frischem Obst oder beim Raclette.

Thekenbrot | ca. 1,7 kg | Vollfettstufe



Basils Paprika-Zwiebel

Vollmundig-würziger Käsegenuss – Gespickt mit feinen Zwiebel- und Paprikastückchen verführt dieser halbfeste Schnittkäse mit seiner herzhaft-würzigen Geschmacksnote und seiner feinen, halbfesten Konsistenz.



Besonders lecker schmeckt er in Kombination mit ofenfrischem Baguette, Tomaten oder einem kühlen Glas Weißwein.

Thekenbrot | ca. 1,7 kg | Vollfettstufe

Basils Mediterrane Kräuter

Mediterranes Urlaubsgefühl trifft bayerische Käsetradition – durch die Verbindung aus sahnigem, halbfestem Schnittkäse und mediterranen Kräutern entsteht ein unschlagbar würzig-feines Geschmackserlebnis. Besonders in Kombination mit Oliven-Ciabatta, auf mediterranem Ofengemüse oder mit aromatischem Wein löst er garantiert Fernweh aus.

Thekenbrot | ca. 1,7 kg | Vollfettstufe



BIANCO Natur

Unverwechselbare weiche Konsistenz, mild & zart im Geschmack dafür steht unser Bergader BIANCO Natur halbfester Käse. Dieser Käseklassiker sorgt mit seiner milden Noten für einen feinen Genussmoment nicht nur bei Erwachsenen sondern auch bei Kindern.



Genießen lässt er sich sowohl pur, in der warmen Küche z.B. zum Raclette, als auch auf dem Pausenbrot. Ein echter Allrounder.

Thekenbrot | ca. 2,8 kg | Rahmstufe

Basils Rauchkäse Chili-Paprika

Dieser Käse wird nach einem traditionellem Verfahren über bayerischem Buchen- und Fichtenholz kalt geraucht. Auf raffinierte Art und Weise verbindet er dadurch milden halbfesten Schnittkäse mit einem angenehmen rauchigen Aroma. Dieser Käse eignet sich hervorragend für Raclette oder zum Überbacken deftiger Gerichte.

Thekenbrot | ca. 1,7 kg | Vollfettstufe



Weitere
Rezepte unter
www.bergader.de

Bergbauern Käse – Aus kostbarer Bergbauern-Milch der bayerischen Alpenregion



Bergbauern Käse mild-cremig

So mild schmeckt die hochwertige Bergbauernmilch: Mit seinem milden Geschmack und seiner unvergleichlich cremigen Konsistenz zergeht diese Bergbauern Käse-Spezialität einem jeden Käseliebhaber auf der Zunge. Schmeckt einfach herrlich zur traditionellen Brotzeit oder auch in Kräuter gehüllt vom Grill, sowie als purer Snack vom Buffet.
Minilaib | 300 g | Rahmstufe

Bergbauern Käse feinwürzig-cremig

Feinwürziger Hochgenuss: Dieser Weichkäse aus kostbarer Bergbauern-Milch überzeugt mit feinwürzigem Geschmack und cremiger Konsistenz. Schmeckt hervorragend auf frischem Bauernbrot und in Kombination mit knackigem Gemüse.

Minilaib | 300 g | Rahmstufe



Bergbauern Käse mild-nussig

Der Bergbauern Käseklassiker – Hergestellt aus besonders kostbarer Bergbauernmilch zeichnet sich dieser vollmundige Schnittkäse durch seinen mild-nussigen Geschmack aus. Er verleiht Gerichten wie Cordon bleu und deftigen Aufläufen durch seine nussige Note einen ganz besonderen Kick. Außerdem eignet er sich ideal zur Brotzeit mit fruchtigem Senf und frischem Brot.
Scheiben | 150 g | Vollfettstufe



Bergbauern Käse milder Tilsiter

Leicht pikanter Geschmack aus Bergbauernmilch – sein hellgelber, geschmeidiger Käseteig zergeht regelrecht auf der Zunge und lässt jeden Käseliebhaber dahinschmelzen. Tilsiter ist vielfältig einsetzbar ob auf Brot, in der warmen Küche zum Verfeinern von Speisen wie z.B. Burgern oder pur zu einem Glas Rotwein – ein echtes Vielseitigkeitstalent.
Scheiben | 140 g | Vollfettstufe



Bergbauern Käse Schnittkäse würzig-nussig

Würziger Schnittkäse-Genuss aus kostbarer Bergbauernmilch – Durch seine besondere Reifung bekommt unser Bergbauern Käse würzig-nussig viel Zeit, um in Ruhe seinen einzigartigen Charakter zu entwickeln. Der perfekte Käse, um volles Aroma zu erleben. Seine kräftige Note spielt er vor allem beim Überbacken von Nudel-, Gemüse- und Fleischgerichten aus.
Thekenbrot | ca. 2,8 kg | Vollfettstufe



”

Die Bergbauern pflegen mit ihrer Arbeit in der Bergregion eine einzigartige Kultur- und Naturlandschaft.

”

Bayerische Tradition mit Pepp: Focaccia mit Bergbauern Käse Bärlauch

Für 4 Personen

- ▶ 250 g Weizenmehl, Typ 405
- ▶ 250 g Roggenmehl
- ▶ 20 g frische Hefe
- ▶ 120 ml Vollmilch 3,5%
- ▶ 220 ml lauwarmes Wasser
- ▶ 15 g Salz
- ▶ 15 g Zucker
- ▶ 45 ml Olivenöl plus 50 ml zum Bestreichen der Focaccia
- ▶ 100 g Bergbauern Käse Bärlauch
- ▶ 1 gelbe Paprikaschote
- ▶ 1 Zucchini
- ▶ 6 Stk. Kirschtomate
- ▶ 1 Schale Thaispargel ca. 125g
- ▶ 2 Zweige Rosmarin
- ▶ Etwas grobes Meersalz
- ▶ Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Hefe in handwarmer Milch und Wasser zergehen lassen. Roggenmehl, Weizenmehl, Salz, Zucker, Olivenöl, Milch-Hefemischung verkneten bis ein homogener Teig entsteht und diesen ca. eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Während der Gärzeit des Teiges das Gemüse waschen. Kirschtomaten und Zucchini in Scheiben schneiden. Die Paprikaschote vom Kernhaus befreien und in Streifen schneiden, vom Thaispargel das unterste Ende kürzen. Den Käse ebenfalls in feine Streifen oder Würfel schneiden. Den Hefeteig nach der Gärzeit nochmals durchkneten und in Form ausrollen. Die Focaccia mit Olivenöl bepinseln und mit dem vorbereiteten Gemüse und Käse belegen. Etwas grobes Meersalz und Rosmarinzwige darauf verteilen und bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.



Weitere
Rezepte unter
www.bergader.de

Ein echter Geschmacksgipfel: Tortellini mit Wildkräuterpesto und Watzmann Käse

Für 4 Personen

Pasta:

- ▶ 400 g Tortellini
- ▶ 150 g Watzmann Käse
- ▶ Olivenöl
- ▶ Salz, Pfeffer

Pesto:

- ▶ 80 g frische (Wild-) Kräuter z.B. Bärlauch, Giersch, Knoblauchrauke, Sauerampfer
- ▶ 80 g Watzmann Käse, in Stücken
- ▶ 30 g Pinienkerne
- ▶ 150 ml Olivenöl
- ▶ ½ TL Salz

Zubereitung:

Für das Pesto die Kräuter waschen, trockenschleudern und klein schneiden. Zusammen mit den Pinienkernen, Watzmann Käse, Olivenöl und Salz im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse pürieren. Hat man die Kräuter nicht zur Hand, kann alternativ auch ein anderes Pesto verwendet werden z.B. Bärlauchpesto oder Basilikumpesto.

Die Tortellini nach Packungsbeilage kochen. In der Zwischenzeit den Käse für das Topping reiben.

Nun die Tortellini mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten, Pesto hinzugeben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Käse garnieren und servieren.

Heumilch Käse aus Heumilch g.t.S. – Aromatischer Schnittkäse aus natürlicher und nachhaltiger Milcherzeugung



Heumilch Käse herzhaf aus Heumilch g.t.S.

Herzhaft pikanter Käsegenuss mit Charakter – hergestellt aus feinstem Heumilch zeichnet sich dieser Schnittkäse mit Rotschmiere durch seinen

rassig-würzigen Geschmack aus. Ein Must-have für echte Käsefans – ob zur Brotzeit oder zum Überbacken von warmen Gerichten.

Scheiben | 140 g | Vollfettstufe

Heumilch Käse feinwürzig aus Heumilch g.t.S.

Feinwürziger Schnittkäse – Genuss aus feinstem Heumilch. Der mild-aromatische Geschmack und die leicht würzige Note zeichnen den Käse aus und machen ihn zu einem echten Highlight zu jeder Brotzeit – beliebt bei der ganzen Familie. Seine charakteristisch haselnussgroßen Löcher entstehen im natürlichen Reifeprozess.

Scheiben | 140 g | Vollfettstufe



Bergkäse von Bergader – Langgereift und kräftig-würzig im Geschmack



Bergkäse Scheiben

Bergader Bergkäse verwöhnt Hartkäsefans mit kräftig-würzigem und pikantem Geschmack. Tagesfrische Alpenmilch, handwerkliches Können und 4 Monate behutsame Reifung garantieren seine unver-

wechselbare Geschmacksfülle und feine Konsistenz. In Scheiben geschnitten entfaltet er sein spezielles Aroma. Die charakteristische Rinde ist zum Verzehr geeignet.

Scheiben | 130 g | Vollfettstufe

WATZMANN® Bergkäse

Herausragender Geschmack und Qualität zeichnen unseren Watzmann Bergkäse aus.

Hergestellt aus bester, frischer Alpenmilch verleihen die mindestens 4 Monate Reifung und der handwerkliche Reifeprozess unserem Watzmann sein kräftig-würziges Aroma. Egal ob pur oder verwendet in der warmen Küche zum Verfeinern herzhafter Gerichte, unser Watzmann überzeugt auf ganzer Linie.

Die charakteristische Rinde ist zum Verzehr geeignet.

Thekenbrot | ca. 2,8 kg | Vollfettstufe



Weitere
Rezepte unter
www.bergader.de

Bergader Sortiment – hochwertige Käseprodukte in modernem Design



Bergader Gipfelkäse

Bergader Gipfelkäse – für Liebhaber des milden Geschmacks. Dieser halbfeste Schnittkäse ist durch seinen zart-milden Geschmack bei Groß und Klein beliebt und lässt sich sowohl pur, als auch verarbeitet in warmen Gerichten genießen.

Scheiben | 170 g | Vollfettstufe



Bergader Brotzeitkäse

Bergader Brotzeitkäse – ein echter Allrounder. Ob pur, traditionell aufs Brot oder als Zutat in der warmen Küche. Er überzeugt Käseliebhaber durch seine Vielseitigkeit und seine angenehme Würze. Dieser Käse macht jede Brotzeit zur schönsten Zeit.

Scheiben | 170 g | Vollfettstufe



Bergader Bergsteigerkäse

Bergader Bergsteigerkäse – für alle, die hoch hinauswollen: Mit seinem nussigen Geschmack und seiner zarten Konsistenz ist dieser Käse ein echter Klassiker – er überzeugt mit seiner Vielseitigkeit und ist bei Konsumenten besonders beliebt. Die charakteristisch großen Löcher sorgen nicht nur für einen hohen Wiedererkennungswert, sondern stehen auch für eine Sorte, die seit jeher geschätzt wird.

Ob auf der Käseplatte, im Sandwich oder pur: Immer die perfekte Wahl und einfach köstlich!

Scheiben | 170 g | Vollfettstufe

MEHR
INHALT 170 g

Bergader Lieblingskäse mild & cremig

Zarte Schale, weicher Kern – das ist es, was unseren Bergader Weichkäse auszeichnet. Mild und cremig im Geschmack ist es ein leichter Weichkäse von dem man nicht genug bekommen kann.

Puck | 190 g | Vollfettstufe



Bergader Lieblingskäse würzig & cremig

Zarte Schale, weicher Kern – das ist es, was unseren Bergader Weichkäse auszeichnet. Dieser Käse überzeugt mit seiner leicht würzigen Note. Perfekt für alle die cremigen Genuss mit einer fein würzigen Geschmacksdimension mögen.

Puck | 190 g | Vollfettstufe



Bergader Körniger Frischkäse

NEU

Natürlicher Genuss aus den Alpen: Unser körniger Frischkäse überzeugt mit seinem angenehm milden Geschmack und einer typisch körnigen Konsistenz. Dank seines natürlich hohen Eiweißgehalts ist er der ideale Begleiter für einen aktiven Alltag: ob nach dem Sport, als leichter Snack zwischendurch oder als sättigende Zutat in deiner Lieblingsküche.

Becher | 180 g | Viertelfettstufe



Farbenfroh gefüllt, herzhaft verfeinert: Bunte Tacos mit Brotzeitkäse

Für 4 Personen

- 12 kleine Taco-Schalen
- 500 g Rinderhackfleisch
- 3 EL Tomatenmark
- 150 g Brotzeitkäse
- 1/2 Kopfsalat
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Tomaten
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Kidneybohnen
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- Chiliflocken
- Limetten (-saft)

Zubereitung:

Für die Füllung der Tacos das Gemüse waschen und klein schneiden. Knoblauch fein hacken. Mais und Bohnen abspülen und abtropfen lassen. Käse in feine Streifen schneiden. Tacos laut Packung im Ofen backen.

In der Zwischenzeit das Hackfleisch in einer Pfanne mit etwas Öl kräftig anbraten. Anschließend Knoblauch und Zwiebel kurz mit-anbraten. Nun Tomatenmark hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Zuletzt Mais, Tomaten und Kidneybohnen hinzugeben und alles gut vermengen.

Die Taco Schalen zuerst mit Salat, dann mit Gemüse-Hackfleischmischung füllen. Zum Schluss mit Käse toppen und nach Belieben noch mit etwas Limettensaft und Chiliflocken garnieren. Dazu passt auch Guacamole oder Creme fraîche.



Weitere
Rezepte unter
www.bergader.de

Wie lassen sich unsere Käse kombinieren?

Bergader Genussempfehlungen

Bavaria blu – Der Feinwürzige / Das Original

Der milde, feinwürzige Blauschimmelkäse passt hervorragend zu:

-  Riesling Spätlese oder Rotling
-  Dunkles Bockbier
-  In Kombination mit Pulled Beef, Pastrami, Feigen, Beeren, Portwein oder auch Schokolade.
Als Topping von Risotto, Nudeln, Flammkuchen oder Pizza.
Verwendung: Für Salatsoßen, zum Überbacken und im Dessert.

Bergader Grillempfehlung:

-  Bavaria blu Der Feinwürzige schmilzt zart auf Fleisch und sorgt für eine angenehme Überraschung auf Ihrem Grillteller. Ideal für magere Fleischsorten wie Geflügel oder Rind oder zu würzigen Burgern.
Genießertipp: Für ein würziges Steak oder Burger mit Bavaria blu Der Feinwürzige kurz vor Ende der Garzeit des Steaks/Patties eine Scheibe Bavaria blu Der Feinwürzige auflegen und bis zum gewünschten Punkt schmelzen lassen.

Bonifaz

Der cremig-zarte Weichkäse harmoniert ausgezeichnet zu:

-  Müller-Thurgau, Weißburgunder oder Scheurebe
-  Helles oder dunkles Weißbier oder helles Lagerbier
-  Für Erdbeeren oder Kirschen mit grünem Pfeffer, Balsamico und Bonifaz. Als Grundlage für Aufstriche z.B. mit Marille, Thymian, Walnuss. Dessertkomponente auf eine Tarte mit Pflaumen, Birnen und Marzipan.
Verwendung: Zum Verfeinern von Nudelgerichten und zum Dessert.

Bergader Grillempfehlung:

-  Die Vielfalt, Cremigkeit und der niedrige Schmelzpunkt der verschiedenen Bonifaz-Sorten sind ideal als Alternative zu Grillbutter. Ausgezeichnet für mageres Rinder- oder Schweinefleisch und Lamm.
Genießertipp: Grill-Sandwich: Toastbrot beidseitig mit Frischkäse bestreichen, Bonifaz, Scheiben von frischen Feigen, Feigensenf, Zwiebeln, Schinkenspeck oder Rauchlachs und Basilikum hinzufügen, zusammenklappen und beidseitig „angrillen“.

Bergbauern Käse

Der vollmundige Schnittkäse schmeckt besonders gut zu:

-  Spätburgunder, Riesling, Cabernet Dorsa oder Zweigelt Cuvée
-  Helles Lagerbier, Pils oder Export
-  Bergbauern Käse ist ein „Allrounder“, ob kalt oder warm mit vielem kombinierbar und trägt kräftige Gewürze und Aromen.
Verwendung: Käsesalate, Überbacken von Nudelgerichten, Mariniert in Öl mit Gewürzen, Cous-Cous, als Füllung für Fleischgerichte.

Bergader Grillempfehlung:

-  Mit seinem nussigen Geschmack und seiner festeren Konsistenz ist er der ideale Begleiter für zahlreiche Grillgerichte wie Burger, Bacon-Cheese-Bomb, Quesadilla oder zum Überbacken von gefülltem Grillgemüse.
Genießertipp: Für nussige Bergbauern Käse-Röllchen dünne Schnitzel mit Senf, Grillpaprika, Gewürzgurken, Bacon und einer Scheibe Käse belegen, einrollen und grillen.

Amoroso blu

Die Genuss-Empfehlungen passen auch für Edelpilz & edelblu!

-  Gewürztraminer oder Muskateller
-  India Pale Ale
-  Für Foodpairing im Brownie oder als Topping zu Pancakes mit Ahornsirup und Beeren.
Im Dessert mit Bitterschokolade, Banane und Amarettini.
Verwendung: Für Salat, Steak, Burger, Dessert.

Bergader Grillempfehlung:

-  Amoroso blu eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Soßen und Dips.
Ideal für Rinder-, Lamm- und Schweinesteak.
Genießertipp: Gegrilltes Gemüse in Butcher Paper garen und mit Amoroso blu überbacken.

Basils

Der geschmeidig-zarte, halbfeste Schnittkäse harmoniert hervorragend zu:

-  Riesling halbtrocken, Weißburgunder oder leichter Spätburgunder
-  Märzenbier oder dunkles Vollbier
-  Die halbfesten Schnittkäse von Basils lassen sich fein zu dekorativen Würfeln schneiden.
Der gerauchte Käse eignet sich bestens als Fleischersatz für Vegetarier.
Verwendung: Als Raclette-Käse, Fondue, Käsetoast, Sandwich, Flammkuchen, Pizza, für Wurstsalat. Alle Sorten harmonieren zu vegetarischen Burger-Patties.

Bergader Grillempfehlung:

-  Basils gibt Grillgerichten ein intensives Aroma und eignet sich auf Grund seines Schmelzverhaltens hervorragend zum Grillen.
Ideal für Spieße, magere Filets oder Burger.
Genießertipp: Als Topping für Pulled Pork (vom Smoker) oder als Füllung für Grillkartoffeln mit Frischkäsefüllung und Bacon.

Käse bei Laktoseunverträglichkeit:

Auch Personen, die unter Laktoseintoleranz leiden, können in der Regel alle vorgestellten Käsesorten ohne große Bedenken genießen.
Denn der in der Kuhmilch enthaltene Milchzucker, der die Unverträglichkeit auslöst, verbleibt bei der Käseherstellung zum größten Teil in der abfließenden Molke.
Durch die natürliche Reifung ist die Laktose nach 3 Monaten so gut wie abgebaut.

Spuren von Laktose können aber trotzdem noch enthalten sein (unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschen Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz). Daher ist es empfehlenswert, zunächst eine kleine Menge auszuprobieren, um zu testen, ob diese problemlos vertragen wird.

Schimmel- und Bakterienleitfaden



Milchsimmel (Geotrichum Candidum)

Milchsimmel ist ein Qualitätskennzeichen für Naturkäse. Er sorgt für eine Reduzierung des Säuregehalts und entwickelt so seinen typischen Geschmack: mild-aromatisch.

Schon probiert?

Lottes Liebling



Weißschimmel (Penicillium camemberti)

DER Schimmelpilz der Käse-Branche, benannt nach dem Käse mit der häufigsten Anwendung: dem Camembert. Die Schimmelpilze sorgen für den typischen Geschmack des Käses nach weißen Champignons.

Schon probiert?

Bonifaz in vielen verschiedenen Sorten



Blauschimmel (Penicillium roqueforti)

Bei Blauschimmelkäse wird der Teig mit Schimmelkulturen veredelt, die für die typische bläuliche Marmorierung sorgen. Der Geschmack variiert von mild-würzig bis kräftig.

Schon probiert?

Bavaria blu und Amoroso blu



Rotschmiere (Brevibacterium linens)

Die Rindenschicht wird nicht durch Schimmel sondern Bakterien gebildet. Die sogenannte „Rotschmiere“ ist eine Methode zur Oberflächenbehandlung des Käses. Es bildet sich eine orange-rötliche Rinde, die auch essbar ist. Typische Geschmacksentwicklung: intensiv, herzhaft, würzig.

Schon probiert?

Bergader Watzmann

Schon gewusst?

An den Schnittflächen eines Käses kann sich auch der Schimmel bilden, der für den Käse verwendet wurde. Dies ist ganz normal und ein Zeichen von frischem Käse, da die Kulturen noch leben und sich vermehren können.

Basils



Echtes Käsehandwerk
nach Rezeptur von Firmengründer Basil Weixler.



Aus Almzeit Alpenkäse wird Basils.
Neue Marke, neuer Auftritt, bewährte Qualität.

Bergader

Entdecke Deine Bergader

mit unseren
Schulungsvideos



**Bergader
Käsewissen**

Schneiden, Verpacken, Tipps &
Tricks rund um Käse!
Jetzt alle Videos unter:
[www.bergader.de/
thekenwissen](http://www.bergader.de/thekenwissen)

Bergader Käsewissen

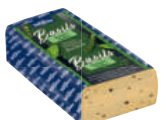
Kurze Schulungsvideos liefern in wenigen Minuten hilfreiche Antworten
auf Fragen rund um das Thema Käse und erleichtern Ihren Arbeitsalltag.

- Wie schneide ich Weichkäse richtig?
- Darf man Käse einfrieren?
- Wie verpacke ich Edelschimmelkäse für Kunden?



Jetzt QR-Code scannen und Videos ansehen:
www.bergader.de/thekenwissen

Bergader Sortiment Theken-Produkte

Produkt-Abbildung	Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Fett-stufe	Einzel-ab-packung	Produkt-Abbildung	Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Fett-stufe	Einzel-ab-packung
	100100	edelblu	Voll-fett-stufe	Laib ca. 2,3 kg		560300	Basils Kümmel	Voll-fett-stufe	Brot ca. 1,7 kg
	250200	Bavaria blu Das Original	Doppel-rahm-stufe	Torte ca. 1,2 kg		560301	Basils Grüner Pfeffer	Voll-fett-stufe	Brot ca. 1,7 kg
	160201	Amoroso blu	Doppel-rahm-stufe	Torte ca. 1,2 kg		560302	Basils Mediterrane Kräuter	Voll-fett-stufe	Brot ca. 1,7 kg
	300200	Bonifaz Naturgenuss	Doppel-rahm-stufe	Torte ca. 1,2 kg		560303	Basils Paprika-Zwiebel	Voll-fett-stufe	Brot ca. 1,7 kg
	330200	Bonifaz Milder Chili	Doppel-rahm-stufe	Torte ca. 1,2 kg		570300	Basils Rauchkäse Chili-Paprika	Voll-fett-stufe	Brot ca. 1,7 kg
	350200	Bonifaz Grüner Pfeffer	Doppel-rahm-stufe	Torte ca. 1,2 kg		500000	Bianco Natur	Rahm-stufe	Brot ca. 2,8 kg
	360200	Bonifaz Aromatischer Knoblauch	Doppel-rahm-stufe	Torte ca. 1,2 kg		620301	Bergbauern Käse würzig-nussig Thekenbrot	Voll-fett-stufe	Brot ca. 2,8 kg
	420200	Bonifaz Zünftige Brotzeit	Doppel-rahm-stufe	Torte ca. 1,2 kg		600303	WATZMANN® Bergkäse	Voll-fett-stufe	Brot ca. 2,8 kg
	340200	Bonifaz Pilzkörbchen	Doppel-rahm-stufe	Torte ca. 1,2 kg		700501	Lottes Liebling	Rahm-stufe	Laib ca. 1,6 kg

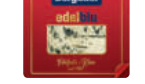


Bester Geschmack für Ihren Erfolg
Die Bergader Käsespezialitäten sind jährlich DLG-prämiert.



Die Bergader Käsespezialitäten sind von Natur aus laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik. Für den vegetarischen Genuss (mikrobielles Lab).

Bergader Sortiment SB-Produkte

Produkt-Abbildung	Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Fett-stufe	Gewicht Einzel-stücke	EAN/GTIN Einzel-stücke	Karton-Inhalt	EAN/GTIN Karton
	204100	Bavaria blu „Der Würzige“ halbrund	Doppel-rahm-stufe	175 g	40 06402 0 2041 3	6 x 175 g	40 06402 1 2041 0
	254100	Bavaria blu „Der Milde“ halbrund	Doppel-rahm-stufe	175 g	40 06402 0 2541 8	6 x 175 g	40 06402 1 2541 5
	251200	Bavaria blu „Der Feinwürzige“ Minitorte	Doppel-rahm-stufe	150 g	40 06402 0 2512 8	8 x 150 g	40 06402 3 2512 9
	271300	Bavaria blu „Der Sanfte“ Minitorte	Rahm-stufe	150 g	40 06402 0 2713 9	6 x 150 g	40 06402 2 2713 3
	253800	Bavaria blu „Der Milde“ Minilaib	Doppel-rahm-stufe	350 g	40 06402 0 2538 8	6 x 350 g	40 06402 2 2538 2
	101000	Bergader edelblu Schale	Rahm-stufe	100 g	40 06402 1 0083 2	8 x 100 g	40 06402 3 0228 1
	305500	Almzeit cremig-mild Minilaib	Rahm-stufe	330 g	40 06402 0 3055 9	6 x 330 g	40 06402 2 3055 3
	715500	Almzeit cremig-würzig Minilaib	Rahm-stufe	330 g	40 06402 0 7155 2	6 x 330 g	40 06402 2 7155 6
	305100	Almzeit cremig-mild halbrund	Doppel-rahm-stufe	175 g	40 06402 0 3051 1	6 x 175 g	40 06402 2 3051 5
	715100	Almzeit cremig-würzig halbrund	Doppel-rahm-stufe	175 g	40 06402 0 7151 4	6 x 175 g	40 06402 2 7151 8
	355100	Almzeit Pfeffer halbrund	Doppel-rahm-stufe	175 g	40 06402 0 3551 6	6 x 175 g	40 06402 2 3551 0
	375100	Almzeit Schnittlauch halbrund	Doppel-rahm-stufe	175 g	40 06402 0 3751 0	6 x 175 g	40 06402 2 3751 4
	332000	Almzeit Paprika halbrund	Doppel-rahm-stufe	175 g	40 06402 1 0033 7	6 x 175 g	40 06402 3 0069 0

Bergader Sortiment SB-Produkte

Produkt-Abbildung	Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Fett-stufe	Gewicht Einzel-stücke	EAN/GTIN Einzel-stücke	Karton-Inhalt	EAN/GTIN Karton
	725100	Almzeit Biergarten Schmankerl halbrund	Doppel-rahm-stufe	175 g	40 06402 0 7251 1	6 x 175 g	40 06402 2 7251 5
	755100	Almzeit Pilze halbrund	Doppel-rahm-stufe	175 g	40 06402 0 7551 2	6 x 175 g	40 06402 2 7551 6
	385300	Almzeit cremig-mild Minitorte	Rahm-stufe	150 g	40 06402 0 3853 1	6 x 150 g	40 06402 2 3853 5
	715300	Almzeit cremig-würzig Minitorte	Rahm-stufe	150 g	40 06402 0 7153 8	6 x 150 g	40 06402 2 7153 2
	355300	Almzeit Pfeffer Minitorte	Rahm-stufe	150 g	40 06402 0 3553 0	6 x 150 g	40 06402 2 3553 4
	393600	Bergbauern Käse feinwürzig-cremig Minilaib	Rahm-stufe	300 g	40 06402 0 3936 1	7 x 300 g	40 06402 2 3936 5
	393800	Bergbauern Käse mild-cremig Minilaib	Rahm-stufe	300 g	40 06402 0 3938 5	7 x 300 g	40 06402 2 3938 9
	625000	Bergbauern Käse mild-nussig Scheiben	Voll-fett-stufe	150 g	40 06402 0 4619 2	10 x 150 g	40 06402 3 0318 9
	625100	Bergbauern Käse würzig-nussig Scheiben	Voll-fett-stufe	150 g	40 06402 0 4919 3	10 x 150 g	40 06402 3 0319 6
	471900	Bergbauern Käse Butterkäse Scheiben	Rahm-stufe	150 g	40 06402 0 4719 9	10 x 150 g	40 06402 2 4719 3
	641900	Bergbauern Käse Rauchkäse Scheiben	Voll-fett-stufe	150 g	40 06402 0 6419 6	10 x 150 g	40 06402 2 6419 0
	625300	Bergbauern Käse milder Tilsiter Scheiben	Voll-fett-stufe	140 g	40 06402 1 0240 9	10 x 140 g	40 06402 3 0473 5
	655000	Bergbauern Käse Bärlauch Scheiben	Voll-fett-stufe	150 g	40 06402 1 0020 7	10 x 150 g	40 06402 3 0052 2

Bergader Sortiment SB-Produkte

Produkt-Abbildung	Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Fett-stufe	Gewicht Einzel-stücke	EAN/GTIN Einzel-stücke	Karton-Inhalt	EAN/GTIN Karton
	735000	Heumilch Käse aus Heumilch g.t.S. feinwürzig	Voll-fett-stufe	140 g	40 06402 1 0121 1	10 x 140 g	40 06402 3 0293 9
	735001	Heumilch Käse aus Heumilch g.t.S. herzhaft	Voll-fett-stufe	140 g	40 06402 1 0122 8	10 x 140 g	40 06402 3 0294 6
	605001	Bergkäse Scheiben	Voll-fett-stufe	130 g	40 06402 1 0027 6	10 x 130 g	40 06402 3 0059 1
	565003	Bergader Gipfelkäse	Voll-fett-stufe	170 g	40 06402 10370 3	9 x 170 g	40 06402 3 0619 7
	565004	Bergader Brotzeitkäse	Voll-fett-stufe	170 g	40 06402 10371 0	9 x 170 g	40 06402 3 0620 3
	695502	Bergader Bergsteigerkäse	Voll-fett-stufe	170 g	40 06402 10372 7	9 x 170 g	40 06402 3 0621 0
	548200	Bergader Lieblingskäse mild & cremig	Voll-fett-stufe	190 g	400 6402 1 0298 0	6 x 190 g	400 6402 3 0532 9
	548201	Bergader Lieblingskäse würzig & cremig	Voll-fett-stufe	190 g	400 6402 1 0330 7	6 x 190 g	400 6402 3 0573 2
	748100	Bergader Körniger Frischkäse	Viertel-fett-stufe	180 g	400 6402 1 0379 6	6 x 180 g	400 6402 3 0631 9
	813000	Mischkarton	Rahm-stufe	150 g	40 06402 2 8130 2	20 Stück	40 06402 2 8130 2

Fett in Trockenmasse (Fett i. Tr.)

Die Käseverordnung lässt die Angabe absolute Zahlen zu oder die Angabe von Fettgehaltsstufen. Überwiegend wird die erste Möglichkeit gewählt. Hier finden Sie eine Gegenüberstellung:

Fettstufe	Fett i. Tr.	Fettstufe	Fett i. Tr.	Fettstufe	Fett i. Tr.
Magerstufe	unter 10 %	Dreiviertel fettstufe	mind. 30 %	Rahmstufe	mind. 50 %
Viertel fettstufe	mind. 10 %	Fettstufe	mind. 40 %	Doppelrahmstufe	60 - 87 %
Halbfettstufe	mind. 20 %	Vollfettstufe	mind. 45 %		

Bester Geschmack für Ihren Erfolg

Die Bergader Käsespezialitäten sind jährlich DLG-prämiert.

Die Bergader Käsespezialitäten sind von Natur aus laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik. Für den vegetarischen Genuss (mikrobielles Lab).

”

Sanfte Hügel, saftig-grüne Wiesen und im Hintergrund das Panorama der alpinen Bergwelt: Das bayerische Alpen- und Voralpenland ist die Heimat der Kühe, die uns die wertvolle Milch für unsere vielfältigen Käsespezialitäten liefern.

”



Händlerkontakt



Bergader Privatkäserei GmbH | Weixlerstraße 16 | 83329 Waging am See | T +49 8681 404-0 | F -100 | info@bergader.de | bergader.de
Kontakt: Petra Eglseider | Mobil +49 170 3320505 | Email petra.eglseder@bergader.de