

Das Geheimnis der Bergader-Käse ist neben den Rezepturen und dem traditionellen Käsehandwerk immer auch die besonders geschmackvolle und hochwertige Milch, die in der Bergader Privatkäserei verarbeitet wird.

Qualität und Herkunft unserer Bergader Spezialitäten

Höchste Qualitätsanforderungen, nachhaltiges Handeln im Unternehmen sowie ein enger Draht zu unseren Milchbauern liegen uns dabei sehr am Herzen.

Als bayerisches Familienunternehmen stehen Regionalität, Fairness und nachhaltiges Wirtschaften für uns im Vordergrund.

**Entdecke Deine
Bergader mit Bavaria blu
und Bonifaz.**

