

Vilstrup Bacon I/S  
Sønder Vilstrup Bygade 1B  
6100 Haderslev

Sdr. Vilstrup, 23.05.2017

### **Nu har du muligheden for at skrive grill baconista på dit CV**

Vilstrup Bacon søger en grill baconista til at give feedback og eksperimentere med bacon på grillen henover sommeren 2017. Vilstrup Bacon I/S's helt store passion er bacon – og det er en passion, der deles med mange danskere.

En heldig dansker får nu muligheden for at bidrage til den rivende udvikling af Vilstrup Bacon I/S ved sommeren over at teste forskellige bacon-typer på grillen og nye måder at bruge bacon på i grill-sammenhæng. Det vil kun være grill baconistaens fantasi, der sætter grænserne for, hvad han/hun i samarbejde med Vilstrup Bacon I/S kan finde på. Allan Ungstrup fra Vilstrup Bacon specificerer:

*"Jeg søger en, der er ærlig, ligefrem og ser skoven og træerne. En god grill baconista er åben for at udfordre traditionelle bacon retter, tænker i nye baner og er ikke bange for at fejle - en ret med bacon som ikke lykkedes åbner nok en anden dør"*

Stillingen kan ansøges på Vilstrup Bacon I/S's Facebook-side, hvor de nærmere instrukser er beskrevet. Den heldige grill baconista udnævnes på Facebook-siden d. 9. juni og kan se frem til en masse grillet bacon frem til når stillingen slutter, samme dato, som når sommeren officielt slutter, d. 31. august.

[Link til pressebilleder](#)

*Den passionerede baconista Allan Ungstrup er altid klar på en snak om Vilstrup Bacon I/S og gourmet bacon generelt og kan kontaktes på tlf. **25 72 97 77** eller via mail: [allan@vilstrupbacon.dk](mailto:allan@vilstrupbacon.dk)*

*Bag om Vilstrup Bacon I/S*

*I 2015 rejste Allan Ungstrup sig fra sit skrivebord og sagde farvel til revisorjobbet for at følge sin passion som baconista. Allan og hans partner Mette Hoeing var ved at være godt trætte af, at ordentlig kvalitets bacon var en mangelvare på det danske marked. Derfor tog de sagen i egne hænder og gik ind i jagten på den perfekte bacon. En bacon, hvor der er kræset for produktionen for at opnå en smag, der harmonerer med elementer af salt, røg og kød.*

*Det blev starten på Vilstrup Bacon I/S – et nicherøgeri med huse i et gammelt slagteri i Sønderjylland. Her er det passionen for bacon, der dikterer, og det eneste maskineri, der er at finde, er en opvaskemaskine, vaccuumpakker og en pålægsmaskine. Ellers foretages alt ved håndkraft, hvilket tager tid, men sikrer at hvert eneste stykke bacon, der sendes ud af røgeriet, er kvalitetstestet.*

*Vilstrup Bacon I/S's indsats på det danske bacon-marked, er ikke gået ubemærket hen. To priser på et år anerkender kvaliteten i produkterne fra Vilstrup Bacon I/S. Først var det 'Sol over Gudhjem', der belønnede Vilstrup Bacon I/S's bacon af vildsvin med årets produktpris og senest blev det til et prestigefyldt hædersdiplom fra Det Danske Gastronomiske Akademi.*