



## **EnWave erhält zweite Bestellung von Ashgrove Cheese Verdopplung der Produktionskapazität für Amazeballs Snackprodukte in Australien**

Vancouver, B.C., 5. September 2019

**Die EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) ("EnWave", oder das "Unternehmen" - [https://www.commodity-tv.net/c/search\\_adv?v=299137](https://www.commodity-tv.net/c/search_adv?v=299137) )** berichtet heute, dass das Unternehmen eine zweite Bestellung für eine 10kW Strahlungsenergie-Vakuumtrocknungsanlage ("REV™") von Ashgrove Cheese Ltd Pty ("Ashgrove"), einem diversifizierten australischen Milchverarbeiter in Familienbesitz mit Sitz in Nord-Tasmanien erhalten hat. Im Mai 2017 erhielt Ashgrove von EnWave eine Lizenz für das exklusive Recht, die REV™-Technologie zur Verarbeitung von getrockneten Snackkäseprodukten für den direkten Einzelhandel in Australien zu nutzen. Als Gegenleistung für diese Exklusivität hat sich Ashgrove bereit erklärt, EnWave eine Lizenzgebühr von 5% auf den Großhandelspreis aller verkauften REV™-Trockenprodukte zu zahlen.

Die erfolgreiche Entwicklung und Markteinführung des Käse-Snackprodukts Amazeballs von Ashgrove stimulierte diese zweite Bestellung. Amazeballs ist der erste australische Trockenkäsesnack. Es wurde aus der Milchproduktion der Ashgrove Farm hergestellt und war eine Möglichkeit für unsere Verbraucher, die benötigten Proteine und Nährstoffe in einem einfach zu verarbeitenden Milchformat zu erhalten. Amazeballs ist derzeit im australischen Lebensmittelmarkt in sechs verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich - Cheddar, Havarti, Pizza Supreme, Apfelessig und Schnittlauch, Süßer Chili und Sauerrahm und Salzkaramell.

### **Über Ashgrove Cheese Pty Ltd.**

Ashgrove ist eine der führenden unabhängigen Premium-Molkerei-Marken und -Hersteller Australiens. Ein tasmanisches Familienunternehmen, das frische Milch, Käse, Rahmbutter und Ambiente-Snacks in Premium-Qualität herstellt. Die Ashgrove Käsefabrik befindet sich in Elizabeth Town, im Herzen der Milchviehländereien im Norden Tasmaniens.

Ashgrove hat im Laufe der Jahre viele Auszeichnungen für seine hochwertigen Käse im Cheddar-Stil erhalten. Seit 2015 wird Ashgrove Premium-Qualität Milch, Käse und Butter mit – 1x Reserve Champion, 2x Champion, 26x Gold, 80x Silber und vielen anderen Prämierungen in Australien ausgezeichnet.

Die Produkte von Ashgrove werden über Lebensmittelgeschäfte, große Einzelhändler und Supermärkte in ganz Australien vertrieben und an Restaurants, im Gastronomiemarkt und den Export geliefert. Für weitere Informationen über Ashgrove besuchen Sie bitte [www.ashgrovecheese.com.au](http://www.ashgrovecheese.com.au)

### **Über EnWave**

EnWave Corporation, ein in Vancouver ansässiges Hochtechnologieunternehmen, hat Radiant Energy Vacuum ("REV™") entwickelt - eine innovative, patentierte Methode zur präzisen Entwässerung organischer Materialien. EnWave hat zum Patent angemeldete Methoden zur gleichmäßigen Trocknung und Dekontamination von Cannabis unter Verwendung der REV™-

Technologie weiterentwickelt, um die Zeit von der Ernte bis zu marktfähigen Cannabisprodukten zu verkürzen.

Die kommerzielle Tragfähigkeit der REV™-Technologie wurde nachgewiesen und wächst schnell in mehreren Marktsegmenten in den Bereichen Lebensmittel und Pharmazie, einschließlich legalem Cannabis. Die Strategie von EnWave ist es, lizenzpflichtige kommerzielle Lizenzen mit innovativen, disruptiven Unternehmen in mehreren Branchen für die Nutzung der REV™ Technologie zu unterzeichnen. Das Unternehmen hat bisher über dreißig abgabenpflichtige Lizenzen unterzeichnet. Zusätzlich zu diesen Lizenzen gründete EnWave eine Limited Liability Corporation, NutraDried Food Company, LLC, zur Herstellung, Vermarktung und zum Verkauf von natürlichen Milchprodukten in den Vereinigten Staaten, einschließlich der Marke Moon Cheese®.

EnWave hat REV™ als disruptive Dehydrierungsplattform im Lebensmittel- und Cannabisbereich eingeführt: schneller und kostengünstiger als die Gefriertrocknung, mit besserer Endproduktqualität als die Luft- oder Sprühtrocknung. EnWave bietet derzeit zwei verschiedene kommerzielle REV™ Plattformen an:

1. nutraREV®, ein trommelbasiertes System, das organische Materialien schnell und kostengünstig entwässert und gleichzeitig ein hohes Maß an Nährstoff, Geschmack, Textur und Farbe beibehält; und...,
2. quantaREV®, ein schalenbasiertes System zur kontinuierlichen, volumenstarken Niedertemperaturtrocknung.

Weitere Informationen über EnWave finden Sie unter [www.enwave.net](http://www.enwave.net)

### **EnWave Corporation**

Herr Brent Charleton, CFA  
Präsident und CEO

Für weitere Informationen:

Brent Charleton, CFA, Präsident und CEO unter +1 (778) 378-9616

E-Mail: [bcharleton@enwave.net](mailto:bcharleton@enwave.net)

Dan Henriques, CPA, Chief Financial Officer unter +1 (604) 835-5212

E-Mail: [jbudreski@enwave.net](mailto:jbudreski@enwave.net)

Deborah Honig, Unternehmensentwicklung bei + 1 (647) 203-8793

E-Mail: [dhonig@enwave.net](mailto:dhonig@enwave.net)

In Europa:

Swiss Resource Capital AG

Jochen Staiger

[info@resource-capital.ch](mailto:info@resource-capital.ch)

[www.resource-capital.ch](http://www.resource-capital.ch)

*Sicherer Hafen für zukunftsweisende Informationserklärungen: Diese Pressemitteilung kann zukunftsgerichtete Informationen enthalten, die auf den Erwartungen, Schätzungen und Prognosen des Managements basieren. Alle Aussagen, die sich auf Erwartungen oder Prognosen über die Zukunft beziehen, einschließlich Aussagen über die Wachstumsstrategie des*

*Unternehmens, die Produktentwicklung, die Marktposition, die erwarteten Ausgaben und die erwarteten Synergien nach dem Abschluss, sind zukunftsgerichtete Aussagen. Alle in dieser Mitteilung genannten Ansprüche Dritter sind nicht garantiert korrekt. Alle Verweise Dritter auf Marktinformationen in dieser Mitteilung sind nicht garantiert korrekt, da das Unternehmen nicht die ursprüngliche Primärrecherche durchgeführt hat. Diese Aussagen stellen keine Garantie für die zukünftige Entwicklung dar und beinhalten eine Reihe von Risiken, Unsicherheiten und Annahmen. Keine Aussage in dieser Pressemitteilung darf als Verzicht auf die Rechte einer Partei ausgelegt werden, und alle diese Rechte sind vorbehalten. Obwohl die Gesellschaft versucht hat, wichtige Faktoren zu identifizieren, die dazu führen könnten, dass sich die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich unterscheiden, kann es andere Faktoren geben, die dazu führen, dass die Ergebnisse nicht den Erwartungen, Schätzungen oder Absichten entsprechen. Es kann nicht garantiert werden, dass sich solche Aussagen als richtig erweisen, da die tatsächlichen Ergebnisse und zukünftigen Ereignisse wesentlich von den in solchen Aussagen erwarteten abweichen können. Dementsprechend sollten sich die Leser nicht zu sehr auf zukunftsgerichtete Aussagen verlassen.*

**Weder die TSX Venture Exchange noch ihr Regulierungsdienstleister (wie dieser Begriff in den Richtlinien der TSX Venture Exchange definiert ist) übernehmen die Verantwortung für die Angemessenheit oder Genauigkeit dieser Mitteilung.**