



EnWave informiert über kommerziellen Fortschritt von Bonduelle für die Marke InFlavor Tiefkühlgemüse

Vancouver, B.C., 30. September 2019

Die EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) ("EnWave" oder das "Unternehmen" - <https://www.youtube.com/watch?v=hVSI-SRI4m4=4s>) informiert heute über die Vermarktungsbemühungen der Bonduelle Group ("Bonduelle"), einem langjährigen Lizenzpartner des Unternehmens. Bonduelle führte Anfang 2019 seine Premium-Tiefkühlgemüsemarke InFlavor bei vielen Kunden im Food-Service-Bereich ein und generierte damit großes kommerzielles Interesse, darunter die Verleihung des Grande Enterprise Awards für den revolutionären InFlavor-Prozess von ADRIQ. Aufgrund der positiven wirtschaftlichen Dynamik von Bonduelle hatte EnWave zuvor vereinbart, die Exklusivitätsfrist von Bonduelle zu verlängern, um seine Strahlungsenergie-Vakuumtechnologie (REV™) für die Produktion von dehydrogefrostenem Gemüse in Nordamerika bis zum 30. September 2019 zu nutzen. Diese Erweiterung beinhaltete die Anforderung, vor dem oben genannten Datum eine 400 kW REV™ Maschine im kommerziellen Maßstab zu kaufen.

Im Juli und nach der ersten Einführung in die Gastronomie führte Bonduelle die dehydrofrozene Gemüselinie InFlavor in Nordamerika über seine bekannte Einzelhandelsmarke [Arctic Garden](#) ein. Arctic Garden Produkte sind jetzt für Verbraucher bei Einzelhändlern in ganz Kanada in den Sorten Fajita Mix, Pizza Mix und gewürfelte Zwiebeln erhältlich. Diese Direktverbraucher-Initiative soll den möglichen Kauf von zusätzlichen REV™ Entwässerungsmaschinen von EnWave in naher Zukunft rechtfertigen, wird dies aber nicht vor dem 30. September 2019 tun.

Bonduelle setzt sich weiterhin für die Vermarktung seines einzigartigen und hochwertigen InFlavor-Produktportfolios ein. Mit der kürzlich erfolgten Einführung von InFlavor in den Bereichen Gastronomie und Einzelhandel hat Bonduelle sein voraussichtliches Engagement für eine zusätzliche Bestellung unter REV™ verschoben. Diese Verzögerung führt dazu, dass die Umwandlung der lizenzpflichtigen Lizenz als nicht exklusiv erfolgt und EnWave nun weitere Partner im gleichen Produktbereich verfolgen kann. Bonduelle wird die Marktnachfrage nach der InFlavor-Linie weiter steigern und eine nicht öffentliche Lizenzgebühr auf alle REV™-Produkte zahlen, die im Rahmen des kommerziellen Lizenzvertrags mit EnWave hergestellt werden.

Beide Parteien planen, ihre enge Zusammenarbeit fortzusetzen und auf einen größeren kommerziellen Erfolg hinzuarbeiten, der weitere Investitionen in die Trocknungskapazität von REV™ unterstützen wird.

Über Bonduelle

Bonduelle, ein Familienunternehmen, wurde 1853 gegründet. Seine Mission ist es, die weltweite Referenz für "gut lebende" Lebensmittel auf pflanzlicher Basis zu sein. Die Gruppe setzt auf Innovation und langfristige Visionen und diversifiziert ihre Geschäftstätigkeit und geografische Präsenz. Das Gemüse, das auf mehr als 130.000 Hektar weltweit angebaut wird, wird in 100 Ländern unter verschiedenen Markennamen und über verschiedene Vertriebskanäle und Technologien verkauft. Als Experte für die Agroindustrie mit 56 Industriestandorten oder eigenen

landwirtschaftlichen Produktionsstätten produziert Bonduelle Qualitätsprodukte durch die Auswahl der besten Anbauflächen in der Nähe seiner Kunden.

Für weitere Informationen über Bonduelle besuchen Sie bitte www.bonduelle.com

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 lizenzpflichtige 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*® ist ein trommelbasiertes System, das organische Materialien schnell und kostengünstig entwässert, während es 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

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

Dan Henriques, CFO unter +1 (604) 835-5212

E-Mail: dhenriques@enwave.net

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

E-Mail: dhonig@enwave.net

In Europa:

Swiss Resource Capital AG

Jochen Staiger

info@resource-capital.ch

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 Primärforschung durchgeführt hat. Diese Aussagen stellen keine Garantie für die zukünftige Entwicklung dar und beinhalten eine Reihe von Risiken, Unsicherheiten und Annahmen. 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.