



## **EnWave unterzeichnet Ausrüstungskaufvertrag mit Calbee Inc. um die kommerzielle Produktionskapazität zu erweitern**

Vancouver, B.C., 29. Juni 2020

**Die EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) ("EnWave", oder das "Unternehmen" - <https://www.commodity-tv.com/ondemand/companies/profil/enwave-corp/> )** gab heute bekannt, dass sie einen Gerätekaufvertrag mit Calbee, Inc. ("Calbee"), einem weltweit führenden Unternehmen in der Herstellung von Snacks, einen Kaufvertrag über die Inbetriebnahme von zwei weiteren 10kW Strahlungsenergie-Vakuum ("REV™") Dehydrierungsmaschinen in Japan unterzeichnet hat. Die Hinzufügung der beiden 10kW REV™ Maschinen wird die kommerzielle Produktionskapazität von Calbee erheblich erweitern, um seine neue Linie von Snackprodukten auf REV™-Basis auf den Markt zu bringen.

Calbee hat erfolgreich mehrere "besser-für-dich" Snackprodukte intern entwickelt, wobei die Technologie von REV™ zum Einsatz kommt, und beabsichtigt, seine kommerziellen Bemühungen im Laufe des Jahres 2020 zu intensivieren, wobei der Schwerpunkt auf hochwertigen, gesunden Obst- und Gemüsesnackprodukten liegt.

Calbee schloss vor etwa einem Jahr eine lizenzgebührenpflichtige kommerzielle Lizenzvereinbarung mit EnWave ab, und der Kauf der beiden zusätzlichen REV™ Maschinen zeigt den kommerziellen Wert der Nutzung der proprietären Technologie von EnWave zur Herstellung von Premium-Snack-Produkten.

Calbee hat weiterhin die Exklusivrechte für die Vermarktung der REV™ Technologie zur Lebensmittel Trocknung von EnWave für die Entwicklung mehrerer hochwertiger, gesunder Obst- und Gemüsesnackprodukte und -zutaten im Land Japan. Die Installation der beiden zusätzlichen 10kW-Maschinen wird die lizenzgebührenpflichtige Produktionskapazität von Calbee in Japan verdreifachen.

### **Über Calbee**

Calbee, Inc. ist eines der größten Snack-Food-Unternehmen Japans und führend in der Herstellung und im Verkauf von Kartoffeln, Snacks auf Mehlbasis und verarbeiteten Getreidesorten. Calbee hält einen Marktanteil von über 50% auf dem inländischen japanischen Snack-Markt und einen Marktanteil von über 70% bei Snacks auf Kartoffelbasis. Außerhalb Japans ist Calbee auch auf den Snackmärkten in den Vereinigten Staaten, Korea, China, Hongkong, Thailand, Singapur, Indonesien, Australien und dem Vereinigten Königreich mit mehreren bekannten Haushaltsmarken international stark vertreten. Das Unternehmen wurde am 30. April 1949 gegründet und hat seinen Hauptsitz in Tokio, Japan.

### **Über EnWave**

EnWave Corporation, ein kanadisches Hochtechnologieunternehmen, hat das Strahlungsenergie-Vakuum ("REV™") entwickelt - eine innovative, geschützte Methode zur präzisen Dehydratisierung organischer Materialien. EnWave hat patentierte Verfahren zur gleichmäßigen Trocknung und Dekontaminierung von Cannabis durch den Einsatz der REV™ Technologie weiterentwickelt, wodurch die Zeit von der Ernte bis zur Marktreife von Cannabisprodukten verkürzt wird.

Die kommerzielle Machbarkeit der Technologie von REV™ wurde nachgewiesen und wächst rasch in mehreren Marktvertikalen im Lebensmittel- und Pharmasektor, darunter auch legales Cannabis. Die Strategie von EnWave besteht darin, lizenzgebührenpflichtige kommerzielle Lizenzen mit innovativen, bahnbrechenden Unternehmen in mehreren Vertikalen für die Nutzung der REV™ Technologie zu unterzeichnen. Das Unternehmen hat bisher über dreißig lizenzgebührenpflichtige Lizenzen unterzeichnet. Zusätzlich zu diesen Lizenzen gründete EnWave eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, die

NutraDried Food Company, LLC, zur Herstellung, Vermarktung und zum Verkauf rein natürlicher Milch-Snackprodukte in den Vereinigten Staaten, einschließlich der Marke Moon Cheese®.

EnWave hat REV™ als marktverändernde Dehydrierungsplattform im Lebensmittel- und Cannabissektor eingeführt: schneller und billiger als Gefriertrocknung, mit besserer Qualität des Endprodukts gegenüber 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 Nährstoffen, Geschmack, Textur und Farbe beibehält; und
2. *quantaREV*®, bei dem es sich um ein schalenbasiertes System handelt, das für die kontinuierliche, großvolumige Trocknung bei niedriger Temperatur verwendet wird.

EnWave ist durch eine gemeinsame Entwicklungsvereinbarung mit GEA Lyophil, einem führenden Hersteller von GMP-Trocknungsanlagen, auch in der pharmazeutischen Industrie tätig.

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

### **EnWave Unternehmen**

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, CA, CPA, CFO  
Phone: +1 (604) 835-5212  
E-Mail: [dhenriques@enwave.net](mailto:dhenriques@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 zukunftsgerichtete Informationserklärungen: Diese Pressemitteilung kann zukunftsgerichtete Informationen enthalten, die auf den Erwartungen, Schätzungen und Vorhersagen des Managements basieren. Alle Aussagen, die sich auf Erwartungen oder Vorhersagen über die Zukunft beziehen, einschließlich Aussagen über die Wachstumsstrategie des Unternehmens, Produktentwicklung, Marktposition, erwartete Ausgaben und die erwarteten Synergien nach dem Abschluss, sind zukunftsgerichtete Aussagen. Alle Behauptungen Dritter, auf die in dieser Mitteilung Bezug genommen wird, sind nicht garantiert. Alle Verweise Dritter auf Marktinformationen in dieser Mitteilung sind nicht garantiert, da das Unternehmen die ursprüngliche Primärforschung nicht durchgeführt hat. Diese Aussagen sind keine Garantie für zukünftige Leistungen und beinhalten eine Reihe von Risiken, Ungewissheiten und Annahmen. Obwohl das Unternehmen versucht hat, wichtige Faktoren zu identifizieren, die dazu führen könnten, dass die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich abweichen, kann es andere Faktoren geben, die dazu führen könnten, dass die Ergebnisse nicht wie erwartet, geschätzt oder beabsichtigt ausfallen. Es kann nicht garantiert werden, dass sich solche Aussagen als richtig erweisen, da die tatsächlichen Ergebnisse und zukünftigen Ereignisse erheblich von den in solchen Aussagen erwarteten abweichen können. Dementsprechend sollten Leser kein unangemessenes Vertrauen in zukunftsgerichtete Aussagen setzen.*

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