



## EnWave unterzeichnet Geräte-Kaufvertrag mit Intakt Snacks aus Chile

Vancouver, B.C., 29. September 2020

EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) ("EnWave", oder das "Unternehmen" - <https://www.commodity-tv.com/play/enwave-update-on-covid-19-impact-rev-machine-sales-reviving/>) gab heute bekannt, dass es mit Lake Blue SpA d.b.a. INTAKT SNACKSTM ("Intakt Snacks"), einem chilenischen Lizenzpartner des Unternehmens, eine Vereinbarung über den Kauf von Ausrüstung (die "Vereinbarung") unterzeichnet hat. Intakt Snacks hat ein zweites 10kW Strahlungsenergie-Vakuumgerät ("REV™") gekauft, um seine lizenzgebührenpflichtige Kapazität für die kommerzielle Produktion von getrockneten Käsesnacks in Chile zu verdoppeln. Intakt Snacks hatte bereits im Juli 2015 eine lizenzgebührenpflichtige kommerzielle Lizenz mit EnWave unterzeichnet und zahlt dem Unternehmen eine Lizenzgebühr in Höhe von fünf Prozent des Umsatzes, den es mit REV™-trockenen Produkten erzielt.

Das Portfolio der knusprigen Käseprodukte von Intakt Snacks umfasst verschiedene Käsesorten mit verschiedenen natürlichen Zutaten wie Chili-Pfeffer und Koriander (scharf), Schwarzer Pfeffer, Oregano, Mozzarella-Blauschimmelkäse, Zwiebel, Tomaten-Basilikum-Oregano (mediterrane Mischung), Heidelbeere, Himbeere und Honig. Intakt Snacks vertreibt seine Produkte derzeit über inländische Einzelhändler in Chile und den USA über mehrere Keto-Snack-Vertriebsunternehmen und E-Commerce-Plattformen. Intakt Snacks plant, seinen Vertrieb im Jahr 2021 auf den chinesischen und den japanischen Markt auszuweiten und das jüngste Wachstum hat dazu geführt, dass zusätzliche REV™-Automaten-Kapazitäten benötigt werden.

EnWave hat derzeit vierzig aktive Lizenzpartner, darunter zwölf Unternehmen, die die Technologie von REV™ nutzen, um innovative, nahrhafte und lagerstabile Anwendungen für Milchprodukte zu entwickeln. REV™ bietet seinen Nutzern bewährte Skalierbarkeit, Zuverlässigkeit und materielle wirtschaftliche Vorteile.

### Über Intakt Snacks

Lake Blue SpA d.b.a. INTAKT SNACKSTM, ist ein agro-industrielles Familienunternehmen mit einer mehr als 60-jährigen Geschichte in der Milch- und Fleischproduktion in der Flussregion im Süden Chiles, einem der unberührtesten Orte der Welt. In den letzten zehn Jahren hat LakeBlue eine Obstproduktion entwickelt, die erfolgreich in Märkte wie die Vereinigten Staaten, Europa, China und Korea exportiert wurde.

Intakt Snacks produziert und verkauft seit 2016 international Käsesnacks. Für weitere Informationen über Intakt Snacks besuchen Sie bitte: [www.intaktsnacks.com](http://www.intaktsnacks.com)

## Über EnWave

EnWave Corporation, ein in Vancouver ansässiges Unternehmen für Spitzentechnologie, hat ein Strahlungsenergie-Vakuum ("REV™") entwickelt - eine innovative, geschützte Methode zur präzisen Dehydratisierung organischer Materialien. EnWave hat die zum Patent angemeldeten Methoden zur gleichmäßigen Trocknung und Dekontaminierung von Cannabis durch den Einsatz der "REV™"-Technologie weiterentwickelt und damit die Zeit von der Ernte bis zur Marktreife von Cannabisprodukten verkürzt.

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 störende Dehydrierungsplattform im Lebensmittel- und Cannabissektor eingeführt: schneller und billiger als Gefriertrocknung, mit besserer Qualität des Endprodukts als 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*®, ein System auf Schalenbasis, das für die kontinuierliche Trocknung bei niedrigen Temperaturen in großen Mengen verwendet wird.

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, CPA, CA, CFO unter +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)

*Safe Harbour Statement 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 Ansprüche Dritter, auf die in dieser Pressemitteilung Bezug genommen wird, sind nicht garantiert, dass sie korrekt sind. 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.**