EnWave schließt Verkauf einer 10kW REV™ Maschine ab an NuWave Foods zur Herstellung von lagerstabilen Backwaren

Vancouver, B.C., 20. April 2021

EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) ("EnWave" - https://www.commodity-tv.com/ondemand/companies/profil/enwave-corp/) gab heute bekannt, dass das Unternehmen den Verkauf einer 10kW Radiant Energy Vacuum ("REV™") Maschine an NuWave Foods, Inc. ("NuWave"), ein kanadisches Unternehmen, das sich auf die Markteinführung neuer und innovativer lagerstabiler Backwaren konzentriert, abgeschlossen hat. NuWave hat mit EnWave eine lizenzpflichtige Lizenzvereinbarung zur Nutzung der REV™-Technologie für eine Reihe von haltbaren Backwaren im November 2020 abgeschlossen (die "Lizenz"). NuWave muss eine REV™-Maschine mit einer Nennleistung von 60 kW oder mehr erwerben, um die Exklusivität für sein Sortiment an regalbeständigen Backwaren zu erhalten, die im Rahmen der Lizenz gewährt wird.

NuWave vermarktet eine Reihe von Bäckereiprodukten mit verlängerter Haltbarkeit, darunter Donuts, Fritters und Käsekuchenprodukte und bemüht sich aktiv um den Vertrieb im kanadischen Lebensmitteleinzelhandel. Dieser Fortschritt in der Bäckerei reduziert den Verderb im Einzelhandel und minimiert das Risiko, dass Produkte in den Regalen der Geschäfte verderben, ohne verkauft zu werden. Wenn der Materialvertrieb gesichert ist, wird NuWave große REV™-Maschinen benötigen, um die Nachfrage seiner Kunden zu erfüllen.



Darüber hinaus nutzt NuWave die patentierte Dehydrierungstechnologie von EnWave, um eine Reihe von mit Cannabis angereicherten Backwaren für seine Schwesterfirma Spaced Food Inc. in ihrer kommerziellen Bäckerei in Edmonton, Alberta, herzustellen. Spaced Food kündigte kürzlich den Vertrieb seiner Produkte in British Columbia und Ontario an, wobei der Vertrieb auch für Saskatchewan und Alberta geplant ist. Gemäß den Lizenzbedingungen wird NuWave eine Lizenzgebühr an EnWave für alle Produkte zahlen, die mit der REV™-Technologie hergestellt werden.

Die skalierbare und zuverlässige Radiant Energy Vacuum-Technologie von EnWave kann eingesetzt werden, um die Haltbarkeit von Backwaren deutlich zu verlängern und dabei Texturen und Aromen zu erhalten, die mit frisch gebackenen Produkten vergleichbar sind. Dies stellt eine große Chance dar, die Verluste durch abgelaufene Waren zu reduzieren, indem die Haltbarkeit verlängert und die Rentabilität für Unternehmen, die Backwaren herstellen, verbessert wird. EnWave ist davon überzeugt, dass die REV™-Technologie der Backwarenindustrie einen erheblichen Mehrwert bieten wird, da der REV™-Trocknungsprozess die Retrogradation oder Rekristallisation von Stärkemolekülen verlangsamt, die zum "Staling"-Prozess beitragen.

Über NuWave Foods

NuWave Foods ist eine 51%ige Tochtergesellschaft von Blackhawk Growth Corp. (CSE:BLR). NuWave ist ein voll lizenzierter Großküchen- und Backwarenhersteller mit Sitz in Edmonton, Alberta, der sich auf die Entwicklung und Kommerzialisierung von haltbaren Backwaren ohne jegliche Konservierungsstoffe konzentriert. NuWave wurde als eine gemeinsame Partnerschaft zwischen einer Gruppe von gleichgesinnten Fachleuten gegründet, die ihre beträchtlichen Kontakte in der nordamerikanischen Lebensmittelindustrie nutzen wollen, um in diesem sich schnell verändernden Bereich eine führende Position einzunehmen. NuWave ist bestrebt, innovative Lebensmitteltechnologien zu nutzen, um neue Lebensmittelprodukte auf dem nordamerikanischen Markt einzuführen.

Über EnWave

Die EnWave Corporation, ein in Vancouver ansässiges Unternehmen für Spitzentechnologie, hat ein Radiant Energy Vacuum ("REV™") entwickelt - eine innovative, proprietäre Methode zur präzisen Dehydrierung von organischen Materialien. EnWave hat darüber hinaus zum Patent angemeldete Methoden zur gleichmäßigen Trocknung und Dekontaminierung von Cannabis durch den Einsatz der REV™-Technologie entwickelt, wodurch die Zeit von der Ernte bis zu hochwertigen, marktfähigen Cannabisprodukten verkürzt wird.

Die kommerzielle Lebensfähigkeit der REV™-Technologie wurde nachgewiesen und wächst schnell in verschiedenen vertikalen Märkten im Lebensmittel- und Pharmasektor, einschließlich legalem Cannabis. Die Strategie von EnWave besteht darin, lizenzpflichtige kommerzielle Lizenzen mit innovativen, bahnbrechenden Unternehmen in verschiedenen Branchen für die Nutzung der REV™-Technologie zu unterzeichnen. Bis heute hat das Unternehmen über vierzig lizenzpflichtige Lizenzen in zwanzig Ländern

weltweit unterzeichnet. Zusätzlich zu diesen Lizenzen gründete EnWave eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, NutraDried Food Company, LLC, zur Herstellung, Vermarktung und zum Verkauf von natürlichen Milchsnackprodukten in den Vereinigten Staaten, einschließlich der Marke Moon Cheese®.

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

1. *nutraREV*®, ein trommelbasiertes System, das organische Materialien schnell und kostengünstig dehydriert und dabei ein hohes Maß an Nährstoffen, Geschmack, Textur und Farbe beibehält; und,
2. *quantaREV*® ist ein schalenbasiertes System, das für die kontinuierliche, hochvolumige Niedertemperaturtrocknung eingesetzt wird.

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, CPA, CA, CFO unter +1 (604) 835-5212
E-Mail: dhenriques@enwave.net

Für Medienanfragen:
E-Mail: media@enwave.net

In Europa:
Swiss Resource Capital AG
Jochen Staiger
info@resource-capital.ch
www.resource-capital.ch

Safe Harbour für zukunftsgerichtete Informationen Aussagen: Diese Pressemitteilung kann zukunftsgerichtete Informationen enthalten, die auf den Erwartungen, Schätzungen und Projektionen 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 Angaben Dritter, auf die in dieser Mitteilung Bezug genommen wird, sind ohne Gewähr. Alle Verweise Dritter auf Marktinformationen in dieser Mitteilung sind ohne Gewähr, da das Unternehmen die ursprüngliche Primärforschung nicht durchgeführt hat. Diese Aussagen stellen keine Garantie für zukünftige Leistungen dar 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, dass die Ergebnisse nicht wie erwartet, geschätzt oder beabsichtigt ausfallen. Es kann nicht garantiert werden, dass sich solche Aussagen als zutreffend erweisen, da die tatsächlichen Ergebnisse und zukünftigen Ereignisse wesentlich von denen abweichen können, die in solchen Aussagen erwartet werden. Dementsprechend sollte der Leser kein unangemessenes Vertrauen in zukunftsgerichtete Aussagen setzen.

Weder die TSX Venture Exchange noch ihr Regulierungsdienstleister (gemäß der Definition dieses Begriffs in den Richtlinien der TSX Venture Exchange) übernehmen die Verantwortung für die Angemessenheit oder Richtigkeit dieser Mitteilung