



EnWave kündigt mit LD Food den Markteintritt in Indien an, Unterzeichnung einer Optionsvereinbarung für Technologie- und Evaluierungslizenzen

Vancouver, B.C., 13. Oktober 2021

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 es eine Technologiebewertungs- und Lizensoptionsvereinbarung (die "Vereinbarung") mit M/S Lalsai Dehy Foods ("LD Food") unterzeichnet hat, um die potenzielle kommerzielle Nutzung der Radiant Energy Vacuum ("REV™") Dehydratisierungstechnologie des Unternehmens für eine Vielzahl von Gemüse, Kräutern, Gewürzen und Milchprodukten in Indien zu bewerten.

Während der Laufzeit der Vereinbarung wird LD Food eine 10-kW-REV™-Maschine für die intensive Produktentwicklung in seiner Verarbeitungsanlage in Mahuva, Gujarat - einem landwirtschaftlichen Zentrum für die Zwiebelproduktion in Indien - mieten. Wenn im Rahmen der Vereinbarung kommerziell brauchbare Zutaten und Snackprodukte entwickelt werden, wird LD Food den Kauf einer REV™-Maschine anstreben, um die kommerzielle Produktion in seiner Anlage nach BRC Global Standard in Gujarat aufzunehmen.

Das Unternehmen verfügt derzeit über eine groß angelegte Lufttrocknungsinfrastruktur für sein bestehendes Produktportfolio, das eine Vielzahl von Zwiebel-, Knoblauch-, Karotten- und Gewürzzutatenprodukten umfasst. Mit Hilfe der REV™-Technologie möchte LD Food einzigartige Prototypen im kommerziellen Maßstab entwickeln und sein Produktangebot für den nationalen und internationalen Markt erweitern.

Die Ausweitung der globalen REV™-Technologie von EnWave auf Indien ist ein weiterer Beweis für den bedeutenden Wertbeitrag für Lebensmittelhersteller, die neue und innovative Anwendungen für Premium-Zutaten und Snacks auf den Markt bringen wollen. EnWave hat ein umfassendes Portfolio an geistigem Eigentum mit Patenten in zahlreichen internationalen Märkten entwickelt und hat die REV™-Technologie an mehr als fünfundvierzig Unternehmen in einundzwanzig Ländern weltweit lizenziert.

Über LD Food

LD Food ist ein BRC- und FSSC 22000-zertifiziertes Unternehmen mit Sitz in Gujarat, das Lebensmittel, insbesondere Gemüse, mit Hilfe der Lufttrocknungstechnologie

verarbeitet und konserviert. Das Unternehmen ist derzeit hauptsächlich im B2B-Bereich auf dem Inlands- und Exportmarkt tätig und verfügt über einen beeindruckenden Kundenstamm, der sich über Kategorien wie Gewürze, Food Service, verzehrfertig, kochfertig, erhitzbar, tiefgekühlt, Gewürzmischungen, Einzelhandelsmarken und mehr erstreckt. Ob indische oder nicht-indische Küche, LD Food produziert sichere und hochwertige Lebensmittelzutaten, die in fast allen Mahlzeiten verwendet werden - sei es zum Frühstück, Brunch, als Hauptmahlzeit oder als Snack.

LD Food ist nun bestrebt, seine Nachhaltigkeitsziele schneller zu erreichen, und ist entschlossen, nachhaltige Praktiken in allen Geschäftsbereichen - vom Bauernhof bis zum Endverbraucher - einzuführen.

Für weitere Informationen über LD Food besuchen Sie bitte <https://www.ldfood.in>

LD Food ist ein in Gujarat ansässiger Lebensmittelhersteller, der sich auf dehydrierte Gemüse- und Gewürzprodukte für den Inlands- und Exportmarkt spezialisiert hat. Zu den Hauptkunden gehören große Lebensmittelunternehmen, die sich auf verzehrfertige Anwendungen, Kochzutaten und hochwertige Markensoßenhersteller spezialisiert haben. LD Food ist nach APEDA, RCMC, BRC Global Standard, FSSC, DIC-MSME, FSSAI, Halal und Kosher zertifiziert.

Über EnWave

Die EnWave Corporation, ein fortschrittliches Technologieunternehmen mit Sitz in Vancouver, hat ein Strahlungsenergie-Vakuum ("REV™") entwickelt - eine innovative, geschützte Methode zur präzisen Dehydrierung organischer 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 zum marktfähigen Cannabisprodukt 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. Das Unternehmen hat bis heute über dreißig lizenzpflichtige Lizenzen unterzeichnet. Zusätzlich zu diesen Lizenzen gründete EnWave eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, NutraDried Food Company, LLC, zur Herstellung, Vermarktung und zum Verkauf von natürlichen Milchsneackprodukten in den Vereinigten Staaten, einschließlich der Marke Moon Cheese®.

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

1. *nutraREV®* ist ein trommelbasiertes System, das organische Materialien schnell und kostengünstig dehydriert und dabei ein hohes Maß an Nährwert, Geschmack, Textur und Farbe beibehält; und,
2. *quantaREV®*, ein System auf Tray-Basis, das zur kontinuierlichen Trocknung großer Mengen bei niedriger Temperatur 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:

media@enwave.net

In Europa:

Swiss Resource Capital AG

Jochen Staiger

info@resource-capital.ch

www.resource-capital.ch

Safe Harbour für zukunftsgerichtete Informationen: Diese Pressemitteilung kann zukunftsgerichtete Informationen enthalten, die auf den Erwartungen, Schätzungen und Prognosen der Geschäftsleitung 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 der Transaktion, sind zukunftsgerichtete Aussagen. Für die Richtigkeit aller Angaben Dritter, auf die in dieser Mitteilung Bezug genommen wird, wird keine Gewähr übernommen. Alle Verweise Dritter auf Marktinformationen in dieser Mitteilung sind ohne Gewähr, da das Unternehmen die ursprünglichen Primärrecherchen 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, 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 erheblich 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 (gemäß der Definition dieses Begriffs in den Richtlinien der TSX Venture Exchange) übernehmen die Verantwortung für die Angemessenheit oder Richtigkeit dieser Pressemitteilung.