



EnWave erhält Bestellung für Dritte kleine REV™-Maschine von Bare Foods Co.

Vancouver, B.C., 4. Oktober 2018

Die EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) ("EnWave", oder das "Unternehmen" - http://www.commodity-tv.net/c/search_adv/?v=297852) gab heute bekannt, dass sie einen dritten Gerätekaufvertrag (den "Vertrag") mit Bare Foods Co. d.b.a. Bare Snacks unterzeichnet hat. Der Kauf von Geräten unterliegt der bestehenden Lizenzvereinbarung von Bare Snacks mit EnWave.

Gemäß der Vereinbarung hat Bare Snacks eine dritte, kleine, kommerzielle Radiant-Energy-Vakuummachine (REV™) gekauft, um die Verarbeitungskapazität zu erhöhen, um die steigende Marktnachfrage nach seinen REV™- getrockneten Snackprodukten zu decken. Der dritte Gerätekauf durch Bare Snacks bestätigt die wachsende kommerzielle Akzeptanz der REV™-Technologie von EnWave in der schnell wachsenden "better for you"-Snackbranche des Konsumgütersektors.

Über Bare Foods Co. d.b.a. Bare Snacks®.

Bare Snacks ist der Schöpfer von köstlichen Snacks Gone Simple®, einschließlich bare® Apple Chips, Bananenchips, Kokosnuss-Chips und neuen Rübenchips, Karottenchips und Süßkartoffelchips. Die Roh-Produkte, die nur aus echten, vollwertigen Zutaten hergestellt werden, womit Verbrauchern, zu jeder Tageszeit gesund genießen können. Bare Snacks ist auf der Mission, eine Revolution im Snackbereich im ganzen Land zu schaffen, motiviert durch eine Gründungsphilosophie, köstliche Snacks mit einfachen Zutaten und ohne künstliche Hilfsmittel herzustellen. Um mehr zu erfahren, besuchen Sie bitte www.BareSnacks.com folgen Sie uns auf Twitter, Instagram oder Pinterest oder "Like" uns auf Facebook.

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 Branchenführern in mehreren Branchen für die Nutzung der REV™ Technologie zu unterzeichnen. Das Unternehmen hat bisher über zwanzig lizenzpflichtige Lizenzen unterzeichnet und damit neun verschiedene Marktsegmente für die Vermarktung neuer und innovativer Produkte erschlossen. Zusätzlich zu diesen Lizenzen hat EnWave eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, NutraDried Food Company, LLC, gegründet, um in den Vereinigten Staaten unter der Marke Moon Cheese® natürliche Käse-Snackprodukte zu entwickeln, herzustellen, zu vermarkten und zu verkaufen.

EnWave hat REV™ als neuen Dehydrierungsstandard in den Bereichen Lebensmittel und biologische Materialien eingeführt: schneller und kostengünstiger als die Gefriertrocknung, mit besserer Endproduktqualität als die Luft- oder Sprühtrocknung. EnWave verfügt derzeit über drei kommerzielle REV™ Plattformen:

1. *nutraREV*®, das in der Lebensmittelindustrie eingesetzt wird, um Lebensmittel schnell und kostengünstig zu trocknen und gleichzeitig ein hohes Maß an Ernährung, Geschmack, Textur und Farbe zu erhalten;
2. *powderREV*®, das zur Dehydrierung von Lebensmittelkulturen, Probiotika und feinen Biochemikalien wie Enzymen unterhalb des Gefrierpunktes eingesetzt wird, und
3. *quantaREV*®, das für die kontinuierliche, volumenstarke Niedertemperaturtrocknung eingesetzt wird.

Eine weitere Plattform, *freezeREV*®, wird als neue Methode zur Stabilisierung und Entwässerung von Biopharmazeutika wie Impfstoffen und Antikörpern entwickelt. Weitere Informationen über EnWave finden Sie unter www.enwave.net.

EnWave Corporation

Herr Brent Charleton, CFA
Präsident und CEO

Für weitere Informationen:

John P.A. Budreski, Executive Chairman unter +1 (416) 930-0914
E-Mail: jbudreski@enwave.net

Brent Charleton, CFA, Präsident und CEO unter +1 (778) 378-9616
E-Mail: bcharleton@enwave.net

Deborah Honig, Unternehmensentwicklung bei + 1 (647) 203-8793
E-Mail: dhonig@enwave.net

Save Haven Erklärung 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.