



## **EnWave mit positiven Neuigkeiten zur Zusammenarbeit in Bonduelle's InFlavor® Dehydrofrozen Gemüseprojekt**

Vancouver, B.C., 12. Februar 2019

**Die EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) ("EnWave", oder das "Unternehmen" - [http://www.commodity-tv.net/c/search\\_adv/?v=298830](http://www.commodity-tv.net/c/search_adv/?v=298830) )** berichtet heute, dass die Bonduelle Group ("Bonduelle"), ein langjähriger Lizenzpartner des Unternehmens, ihre Produktlinie InFlavor® Dehydrofrozen-Gemüse offiziell an ihre Kunden im Food-Service-Bereich eingeführt hat und Pläne zur Einführung von Einzelhandelsprodukten Ende 2019 bestätigt hat. Bonduelle's InFlavor® dehydrofrozenes Gemüse nutzt die von EnWave entwickelte Strahlungsenergie-Vakuum-Technologie (REV™), um Verbrauchern ein erstklassiges Tiefkühlgemüseangebot zu bieten.

Aufgrund dieser wirtschaftlichen Dynamik hat sich EnWave bereit erklärt, die Laufzeit des exklusiven Rechts von Bonduelle zur Herstellung von tiefgefrorenem Gemüse in Nordamerika (die "Erweiterung") unter Verwendung der REV™ Technologie zu verlängern. Damit Bonduelle die nordamerikanische Exklusivität für dehydrogefrostetes Gemüse behalten kann, muss sie sich verpflichten, bis zum 30. September 2019 eine 400 kW REV™-Maschine zu kaufen.

Darüber hinaus wird Bonduelle eine Meilensteinzahlung an EnWave im Austausch für die Erweiterung leisten und hat sich bereit erklärt, den Operating Lease für die 120 kW *Quanta-REV®-Maschinen* zu übernehmen, die derzeit im Bonduelle-Werk in Sainte-Martine, Quebec, in Betrieb sind.

Bonduelle wurde für sein bahnbrechendes InFlavor®-Verfahren von der *Association pour le développement de la recherche et de l'innovation du Québec (ADRIQ)* ausgezeichnet, die Bonduelle im November 2018 den Innovation Grande Enterprise Award verlieh. Bonduelle hat mit der Vermarktung seiner InFlavor® Dehydrofrozen-Gemüseprodukte ein bedeutendes Engagement für Innovationen in seinem Bereich gezeigt.

### **Über Bonduelle**

Bonduelle wurde 1853 gegründet und hat es sich zur Aufgabe gemacht, "weltweit führend zu werden, wenn es darum geht, Wohlbefinden durch pflanzliche Ernährung zu fördern". Die Gruppe diversifizierte ihre Aktivitäten und vergrößerte ihre geografische Reichweite. Bonduelle ist in Amerika gut etabliert, mit über 3000 Mitarbeitern und einer großen Anzahl von Verarbeitungsbetrieben, darunter 8 in Kanada, 4 in den Vereinigten Staaten und 1 in Brasilien, wo gefrorenes und konserviertes Gemüse sowie eine Reihe von Soßen, Bohnen, Bohnen, Suppen und eine neue Linie von frischen Salatschüsseln verarbeitet werden. Neben der Herstellung von Produkten, die an große Einzelhändler verkauft werden, vertreibt die amerikanische Tochtergesellschaft auch Gemüse unter eigenen Markennamen wie Bonduelle, Arctic Gardens, Del Monte und Graves in Kanada.

## 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 Verfahren zur gleichmäßigen Trocknung und Dekontamination von Pflanzenmaterial einschließlich Industriehanf unter Verwendung der REV™-Technologie weiterentwickelt, um die Zeit von der Ernte bis zum marktfähigen Produkt zu verkürzen.

Die kommerzielle Lebensfähigkeit der REV™ Technologie wurde nachgewiesen und wächst schnell über mehrere Marktvertikalen in den Bereichen Lebensmittel und Pharmazie hinweg und hat klare Vorteile bei der Trocknung von industriellem Hanf. 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](http://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](mailto:bcharleton@enwave.net)

John P.A. Budreski, Executive Chairman unter +1 (416) 930-0914

E-Mail: [jbudreski@enwave.net](mailto:jbudreski@enwave.net)

Deborah Honig, Unternehmensentwicklung+ 1 (647) 203-8793

E-Mail: [dhonig@enwave.net](mailto:dhonig@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 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 Primärrecherche durchgeführt hat. Diese Aussagen stellen keine Garantie für die zukünftige Entwicklung dar und beinhalten eine Reihe von Risiken, Unsicherheiten und Annahmen. Keine Aussage in dieser Pressemitteilung darf als Verzicht auf die Rechte einer Partei ausgelegt werden, und alle diese Rechte sind vorbehalten. 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.**