



## **EnWave unterzeichnet Technologiebewertung und Lizenzoptionsvertrag mit der Firma Pick-One entwickelt REV™ Snacks in Mexiko**

Vancouver, B.C., 19. November 2019

**EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) ("EnWave", oder das "Unternehmen" - <https://www.commodity-tv.com/play/enwave-moon-cheese-highly-profitable-selling-more-rev-machines-in-2019/> )** gab heute bekannt, dass sie mit Pick-One S.A. de CV ("Pick-One") eine Technologieevaluierungs- und Lizenzoptionsvereinbarung (die "TELOA") unterzeichnet hat, um den Einsatz der Entwässerungstechnologie von Radiant Energy Vacuum ("REV™") des Unternehmens für die Entwicklung von dehydrierten Frucht- und Gemüsesnacks zu evaluieren. Während der Laufzeit des TELOA zahlt Pick-One eine monatliche Evaluierungsgebühr und hat die nicht-exklusive Option, die REV™ Technologie in Mexiko für eine Reihe von Snackprodukten zu lizenzieren.

Die Ausweitung der EnWave-Technologie auf Mexiko beweist erneut das globale Leistungsversprechen für Lebensmittelverarbeiter, die neue und innovative Premium-Snackprodukte auf den Markt bringen wollen. EnWave verfügt über ein robustes Portfolio an geistigem Eigentum, das zahlreiche internationale Märkte abdeckt, und hat die REV™-Technologie an Lebensmittelunternehmen in über fünfzehn Ländern weltweit lizenziert.

### **Über Pick-One**

Pick-One ist ein 100% mexikanisches Unternehmen, das mit der Idee geboren wurde, gesunde und leckere Produkte auf den Markt zu bringen. Durch das Engagement des Unternehmens, innovative Prozesse und einzigartige Geschmacksprofile in sein Produktangebot aufzunehmen, stieß Pick-One auf die REV-Technologie von EnWave. Pick-One freut sich darauf, eine innovative neue Reihe von gesunden Snackprodukten zu entwickeln, die die Geschmacksnerven der mexikanischen Verbraucher mit Hilfe der REV-Technologie von EnWave fesseln.

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte [www.pick-one.mx](http://www.pick-one.mx)

### **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 innovativen, disruptiven Unternehmen in mehreren Branchen für die Nutzung der REV™ Technologie zu unterzeichnen. Das Unternehmen hat bisher über dreißig lizenzpflichtige Lizenzen unterzeichnet. Zusätzlich zu diesen Lizenzen gründete EnWave eine Limited Liability Corporation, NutraDried Food Company, LLC, zur Herstellung, Vermarktung und zum Verkauf von natürlichen Milchprodukten in den Vereinigten Staaten, einschließlich der Marke Moon Cheese®.

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

1. *nutraREV*® ist ein trommelbasiertes System, das organische Materialien schnell und kostengünstig entwässert, während es gleichzeitig ein hohes Maß an Nährstoff, Geschmack, Textur und Farbe beibehält; und...
2. *quantaREV*®, ein schalenbasiertes System zur kontinuierlichen, volumenstarken Niedertemperaturtrocknung.

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)

Dan Henriques, CFO unter +1 (604) 835-5212

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

Deborah Honig, Unternehmensentwicklung bei + 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)

*Safe Harbour 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 Primärrecherche 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.**