



EnWave verkauft dritte 10-kW-REV™-Maschine an Dairy Concepts IRL und erhöht damit weiter die Kapazität für die Produktion von lagerstabilen Molkereisnacks

Vancouver, B.C., 27. Junith, 2022

EnWave Corporation (TSX-V: ENW | FSE: E4U) ("EnWave") gab bekannt, dass Dairy Concepts IRL ("DCI"), ein aufstrebender Marktführer im Bereich innovativer Milchsnaacks, einen Ausrüstungskaufvertrag (der "Vertrag") unterzeichnet hat, um seine dritte 10kW Radiant Energy Vacuum ("REV™") Dehydrierungsmaschine für den kommerziellen Einsatz in der Anlage von Moorepark Technology Limited ("MTL") in Cork, Irland, zu erwerben.

DCI unterzeichnete im September 2020 einen lizenzpflichtigen kommerziellen Lizenzvertrag (die "Lizenz") mit EnWave, der dem Unternehmen die Verarbeitungsrechte für ein Portfolio natürlicher, süßer und schmackhafter, lagerstabiler, handgehaltener Milchsnaacks gewährt. Um die anfängliche REV™-Verarbeitung zu erleichtern, ging DCI eine Geschäftsbeziehung mit MTL ein, einem führenden Anbieter von kommerziellen Pilotanlagen und Forschungsdienstleistungen für Kunden in der Lebensmittelindustrie. DCI und MTL haben zusammengearbeitet, um führende Technologie mit einer Strategie der Lebensmittelinnovation zu kombinieren, um neue und interessante Produkte auf Milchbasis in Europa auf den Markt zu bringen.

MTL hatte bereits im September 2019 eine 10kW REV™-Maschine von EnWave erworben, die seit September 2020 von DCI kommerziell genutzt wird. Im März 2021 verkaufte EnWave eine zweite 10kW REV-Einheit an DCI, um die Produktionskapazität bei MTL zu erweitern, und die Hinzufügung einer dritten 10kW REV™-Maschine wird die Produktionskapazität in der MTL-Anlage weiter erhöhen.

DCI wird alle drei bestehenden REV™-Maschinen bei MTL für die Produktion von CheeseOs™ und seiner Premium-Käsespezialität Moorepark <https://www.moorepark.ie/> nutzen.

DCI baut seine Marktpräsenz mit der Produktion von Trockenkäse und käseähnlichen Snacks in Irland und im Vereinigten Königreich weiter aus. Sie werden versuchen, die REV™-Kapazität mit zusätzlichen Investitionen weiter auszubauen.





Über Dairy Concepts

Dairy Concepts IRL hat sich zu einem führenden Innovator auf dem globalen Markt für Milchsnecks entwickelt, indem es seine unternehmerische Vision mit Irlands wissenschaftlichem Talent, hochwertigen Milchzutatengraden, weltweitem Ruf und nachhaltigem Wettbewerbsvorteil in der Milchwirtschaft kombiniert.

DCI konzentriert sich auf die Entwicklung innovativer, naturbelassener, handgehaltener Milchsnecks für den globalen Markt.

Weitere Informationen über DCI finden Sie unter dairyconcepts.ie/.

Über EnWave

EnWave ist ein weltweit führendes Unternehmen in der Innovation und Anwendung der Vakuum-Mikrowellentrocknung. Von seinem Hauptsitz in Vancouver, BC, aus hat EnWave ein solides Portfolio an geistigem Eigentum entwickelt, seine Radiant Energy Vacuum (REV™)-Technologie perfektioniert und eine innovative Idee in eine bewährte, konsistente und skalierbare Trocknungslösung für die Lebensmittel-, Pharma- und Cannabisindustrie umgewandelt, die herkömmliche Trocknungsmethoden in Bezug auf Effizienz, Kapazität, Produktqualität und Kosten deutlich übertrifft.

Mit mehr als fünfundvierzig lizenzierten Partnern in zwanzig Ländern und fünf Kontinenten kreieren EnWave's lizenzierte Partner profitable, noch nie dagewesene Snacks und Zutaten, verbessern die Qualität und Konsistenz ihrer bestehenden Angebote, arbeiten schlanker und kommen mit der patentierten Technologie des Unternehmens, den lizenzierten Maschinen und der fachkundigen Anleitung schneller auf den Markt.

Darüber hinaus gründete EnWave eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, NutraDried Food Company, LLC, um REV-getrocknete Snackprodukte in Nordamerika herzustellen, zu vermarkten und zu verkaufen, einschließlich der beliebten Marke Moon Cheese®, und um als Co-Hersteller für Dritte zu fungieren.

Die Strategie von EnWave besteht darin, lizenzpflichtige kommerzielle Lizenzen mit Lebensmittel- und Cannabisproduzenten zu unterzeichnen, die besser, schneller und wirtschaftlicher als Gefriertrocknung, Gestellrocknung und Lufttrocknung trocknen und von den folgenden Vorteilen profitieren möchten:

1. Lebensmittel- und Zutatenhersteller können aufregende neue Produkte herstellen, den optimalen Feuchtigkeitsgehalt bis zu sieben Mal schneller erreichen und den Geschmack, die Textur, die Farbe und den Nährwert ihrer Produkte verbessern.
2. Cannabisproduzenten können vier- bis sechsmal schneller trocknen, 20 % mehr Terpene und 25 % mehr Cannabinoide zurückbehalten und eine Reduzierung der pflanzenschädigenden Mikroben um mindestens 3 Logs erreichen.

Erfahren Sie mehr unter 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 Harbor für zukunftsgerichtete Informationen: Diese Pressemitteilung kann zukunftsgerichtete Informationen enthalten, die auf den Erwartungen, Schätzungen und Prognosen der Geschäftsleitung beruhen. 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. Für die Richtigkeit aller Angaben Dritter, auf die in dieser Mitteilung Bezug



genommen wird, wird keine Garantie 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 Mitteilung.