



EnWave unterzeichnet kommerziellen Lizenzvertrag mit Kameya Foods und erhält Bestellung für REV™-Maschine

Vancouver, B.C., 9. September 2019

Die EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) ("EnWave", oder das "Unternehmen" - https://www.commodity-tv.net/c/search_adv/?v=299137) berichtet heute, dass sie mit der Kameya Foods Corporation ("Kameya Foods") einen lizenzpflichtigen kommerziellen Lizenzvertrag (die "Lizenz") unterzeichnet hat. Kameya Foods wurde 1947 gegründet und begann als japanisches Pickellieferunternehmen in Shinshuku, Shimizu-cho. In einer landwirtschaftlichen Umgebung gelegen, hat es Zugang zu einer Vielzahl lokaler, hochwertiger Rohstoffe, darunter einige der hochwertigsten Wasabi aus Japan am Rande des Mount Amagi sowie frisches Gemüse und Meeresfrüchte aus der Suruga Bay. Im Rahmen der Lizenz kaufte Kameya Foods eine 10kW kommerzielle Strahlungsenergie-Vakuummaschine (REV™), um die kommerzielle Produktion in Japan aufzunehmen.

Die Lizenz gewährt Kameya Foods das nicht-exklusive Recht, eine Vielzahl von hochwertigen Meeresfrüchten und Obstprodukten zu verarbeiten, sowie das ausschließliche Recht, Wasabi-, Tofu- und Teeprodukte in Japan zu verarbeiten. Die REV™ Technologie ist eine bewährte Methode zur Herstellung gesunder, hochwertiger Obst-, Gemüse- und Meeresfrüchteprodukte, die als Inhaltsstoffe oder als Konsumgüter im Einzelhandel verkauft werden können.

Diese Lizenz ist die zweite, die von EnWave in Japan unterzeichnet wurde und beweist erneut das Leistungsversprechen der REV™ Technologie als Werkzeug zur Entwicklung innovativer, hochwertiger Lebensmittelanwendungen.

Über Kameya Foods Corporation

Kameya Foods nimmt eine innovative Sichtweise auf neue Technologien ein und setzt auf ein Geschäftsmodell bei dem Fachleute mit einer fortschrittlichen Vision in der Integration von Kreativität und Marketing ihr Know-how einsetzen, um neue Premiumprodukte auf den Markt zu bringen. Kameya Foods ist bestrebt, einzigartige neue Geschäftsideen zu entwickeln, die auf dem heutigen Markt wettbewerbsfähig sind.

Die innovative und proaktive Kultur von Kameya Foods, der Wunsch nach Höchstleistungen und die ständige Suche nach neuen Produktmöglichkeiten haben Kameya Foods veranlasst, sein Geschäft mit Hilfe von Technologien auszubauen. Der authentische Geschmack, die Kreativität und das Wissen haben es Kameya Foods ermöglicht, außergewöhnliche Produkte für die globalen Märkte herzustellen.

Für weitere Informationen über Kameya Foods besuchen Sie bitte www.kameya-foods.co.jp/en

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

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, CFO unter +1 (604) 835-5212

E-Mail: dhenriques@enwave.net

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

E-Mail: dhonig@enwave.net

In Europa:
Swiss Resource Capital AG
Jochen Staiger
info@resource-capital.ch
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 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.