

EnWave verkauft zweite 10kW REV™ Maschine an Nomad Nutrition für Verdoppelung der Produktionskapazität für Fertiggerichte

Vancouver, BC, 3. März 2022

EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) ("EnWave" oder das "Unternehmen" - <https://www.commodity-tv.com/ondemand/companies/profil/enwave-corp/>) gab heute bekannt, dass es einen zweiten Auftrag für eine 10kW Radiant Energy Vacuum ("REV™") Maschine von Nomad Nutrition Ltd. ("Nomad") erhalten hat, um Nomads kommerzielle Produktionskapazität für Ready-to-Eat-Abenteuergerichte zu verdoppeln. Nomad hatte bereits 2018 eine lizenzpflichtige kommerzielle Lizenzvereinbarung mit EnWave unterzeichnet, und dieser zweite Auftrag ist ein Ergebnis des Wachstums von Nomad in Bezug auf Umsatz und Produktvertrieb. Nomads Sortiment an gesunden Ready-to-Eat-Mahlzeiten wird in ausgewählten Einzelhandelsgeschäften in Kanada und den USA vertrieben, darunter Atmosphere, IGA, MEC, REI und Sport Chek.

Nomad nutzt die firmeneigene Trocknungstechnologie von EnWave, um eine Vielzahl von verzehrfertigen Mahlzeiten für begeisterte Abenteurer herzustellen. Nomad fördert einen gesunden, biologischen Lebensstil mit seinen Mahlzeiten, die sich an Rucksacktouristen, Wanderer, Bergsteiger, Jäger und alle, die unterwegs sind oder Übernachtungsausflüge unternehmen, richten. Die Mahlzeiten sind mit dem richtigen Verhältnis von gesunden Fetten, magerem Eiweiß und komplexen Kohlenhydraten optimiert. Die patentierte REV-Technologie von EnWave ermöglicht den schnellen Entzug von Wasser aus den nährstoffreichen Rezepten, so dass mehr Nährstoffe, Geschmack und eine bessere Textur im Produkt verbleiben, wenn es vor dem Verzehr rehydriert wird. Ready-to-Eat-Mahlzeiten erfreuen sich aufgrund des veränderten Lebensstils unterwegs immer größerer Beliebtheit.



Über Nomad Nutrition

Nomad Nutrition wurde in den Bergen von British Columbia, Kanada, geboren und ist das Ergebnis eines lebenslangen Strebens nach wilden Orten und gutem Essen. Nomad Nutrition ist ein Lebensmittelhersteller für gesunde, biologische, gentechnikfreie und verzehrfertige Mahlzeiten für Sportler und moderne Wanderer. Alle Nomad Nutrition-Mahlzeiten werden mit der REV-Technologie hergestellt, um köstliche und energiereiche Mahlzeiten zuzubereiten, ohne dabei Kompromisse beim Nährwert der Lebensmittel einzugehen. Die Mahlzeiten von Nomad Nutrition werden vor Ort in Burnaby, Kanada, in einer glutenfreien, fleischfreien und nussfreien Einrichtung hergestellt. Für weitere Informationen über Nomad Nutrition besuchen Sie bitte nomadnutrition.co/.

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:

- 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.
- 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) 378-9616E-Mail: bcharleton@enwave.net

Dan Henriques, CFO unter +1 (604) 835-5212E-Mail: dhenriques@enwave.net

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

Safe Harbour für zukunftsgerichtete Informationen: Diese Pressemitteilung kann zukunftsgerichtete Informationen enthalten, die auf den Erwartungen, Schätzungen und Prognosen der Geschäftsleitung 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 der Transaktion, sind zukunftsgerichtete Aussagen. Für die Richtigkeit aller Angaben Dritter, auf die in dieser Mitteilung Bezug genommen wird, wird keine Gewähr übernommen. Alle in dieser Mitteilung enthaltenen Verweise auf Marktinformationen Dritter sind ohne Gewähr, da das Unternehmen die ursprüngliche Primärforschung 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 Pressemitteilung.