EnWave verkauft zweite REV Strahlungsenergie-Vakuummaschine an Responsible Foods Ehf d.b.a. Naera Snacks

Vancouver, B.C., 5. Januar 2021

EnWave Corporation (TSX-V: ENW | FSE: E4U) ("EnWave" oder das "Unternehmen" - https://www.commodity-tv.com/ondemand/companies/profil/enwave-corp/ **)** gab heute die Unterzeichnung eines Ausrüstungskaufvertrags (der "Vertrag") mit Responsible Foods Ehf d.b.a. "Naera Snacks" zur Lieferung einer zweiten 10kW Radiant Energy Vacuum ("REV™") Dehydrationsmaschine bekannt. Diese REV™-Maschine wird die Produktionskapazität von Naera Snacks verdoppeln, um hochwertige getrocknete Snacks mit gesunden isländischen Zutaten herzustellen. EnWave erwartet die Inbetriebnahme der zweiten 10kW REV™-Maschine in der Anlage von Naera Snacks in Island vor April 2021.

Naera Snacks besitzt das exklusive Recht, eine Vielzahl einzigartiger und gesunder, nachhaltiger Lebensmittelprodukte in Island mit der patentierten Dehydratisierungstechnologie des Unternehmens zu verarbeiten. Einige dieser Premiumprodukte umfassen Milchprodukte, Meeresfrüchte, Fleisch, Mikroalgen, Seetang und verschiedene Kräuter, Beeren und Pflanzen, die in der isländischen Region heimisch sind. Diese Palette von REV™-Trockenprodukten soll sowohl als Zutaten als auch als Endverbraucherprodukte für den Export verkauft werden. Die ersten beiden Produktklassen, die von Naera Snacks kommerziell eingeführt werden, sind knuspriger isländischer Käse und Skyr-Snacks; einzigartige Snacks auf Meeresfrüchtebasis werden im 2. Quartal 2021 in den Markt kommen.

Die patentierte REV™-Technologie von EnWave wird derzeit von über vierzig Unternehmen in zwanzig Ländern in drei Branchen eingesetzt: Lebensmittel, Cannabis und Pharmazeutika. Die Trocknung erfolgt unter Vakuum, was einen schnellen, kontrollierbaren Niedrigtemperaturprozess ermöglicht, der Lebensmittel, Cannabis und pharmazeutische Produkte auf wirtschaftliche Weise gleichmäßig von Feuchtigkeit befreit. Die einzigartige Fähigkeit der Technologie, organische Materialien in hochwertige, lagerstabile Formate umzuwandeln, unterscheidet REV™ von konkurrierenden Dehydratisierungstechnologien.

Über Responsible Foods d.b.a. Naera Snacks
Responsible Foods ist ein isländisches, innovatives, gesundes Start-up-Unternehmen für Snacks mit Sitz in einem Innovationszentrum im Hafengebiet von Reykjavik in Island. Responsible Foods hat neue disruptive und innovative gesunde, funktionale Snackprodukte unter dem Markennamen Næra™ entwickelt, was so viel bedeutet wie nähren (nai:ra / Verb). Die Snacks basieren auf gesunden, authentischen, reinen, natürlichen isländischen Zutaten, die in der jahrhundertealten Tradition der isländischen Wikinger verwurzelt sind.

Das Unternehmen revolutioniert das Snacking durch den Einsatz der proprietären Trocknungstechnologie von EnWave in Kombination mit seinen isländischen Zutaten und exklusiven Rezepturen. Die neuartigen, gesunden Snacks sind die ersten ihrer Art und erfüllen die weltweit steigende Nachfrage der Verbraucher nach Produkten, die gleichzeitig gesund, schmackhaft und praktisch sind, um die Verbraucher den ganzen Tag über und bei Outdoor-Abenteuern mit Energie zu versorgen. Alle von Responsible Foods produzierten Snacks sind nuss-, weizen- und glutenfrei sowie gentechnikfrei, antibiotika- und hormonfrei und werden mit 100 % grüner Energie hergestellt. Das Unternehmen wird von einem sehr erfahrenen, starken internationalen Team mit jahrzehntelanger Erfahrung in der globalen Lebensmittelindustrie geführt.

Weitere Informationen zu Responsible Foods und Naera Snacks finden Sie unter: www.naerasnacks.com

Responsible Food
Holly T. Kristinsson (Petty), PhD
CEO und Mitbegründer

Für weitere Informationen:

Holly T. Kristinsson (Petty), Ph.D. , CEO und Mitbegründer unter +354 825-2100
E-Mail: holly@responsiblefoods.is

Über EnWave
Die EnWave Corporation, ein in Vancouver ansässiges Unternehmen für Spitzentechnologie, hat ein Radiant Energy Vacuum ("REV™") entwickelt - eine innovative, geschützte Methode zur präzisen Dehydrierung von organischen Materialien. EnWave hat darüber hinaus zum Patent angemeldete Methoden zur gleichmäßigen

Trocknung und Dekontaminierung von Cannabis durch den Einsatz der REV™-Technologie entwickelt, wodurch die Zeit von der Ernte bis zu hochwertigen, marktfähigen Cannabisprodukten verkürzt wird.

Die kommerzielle Nutzbarkeit der REV™-Technologie wurde nachgewiesen und multipliziert sich in verschiedenen Marktvertikalen im Lebensmittel- und Pharmasektor, einschließlich legalem Cannabis. Die Strategie von EnWave besteht darin, lizenzpflichtige kommerzielle Lizenzen mit innovativen, bahnbrechenden Unternehmen in verschiedenen Branchen für die Nutzung der REV™-Technologie zu unterzeichnen. Das Unternehmen hat bis heute über vierzig lizenzpflichtige Lizenzen in zwanzig Ländern weltweit unterzeichnet. Zusätzlich zu diesen Lizenzen gründete EnWave eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, NutraDried Food Company, LLC, zur Herstellung, Vermarktung und zum Verkauf von natürlichen Milchsnackprodukten in den Vereinigten Staaten, einschließlich der Marke Moon Cheese®.

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

1. *nutraREV® ist ein* trommelbasiertes System, das organische Materialien schnell und kostengünstig dehydriert und dabei ein hohes Maß an Nährstoffen, Geschmack, Textur und Farbe beibehält; und,

2. *quantaREV®*, ein schalenbasiertes System, das für die kontinuierliche, hochvolumige Niedertemperaturtrocknung eingesetzt wird.

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, CPA, CA, CFO unter +1 (604) 835-5212
E-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 Aussagen: Diese Pressemitteilung kann zukunftsgerichtete Informationen enthalten, die auf den Erwartungen, Schätzungen und Projektionen 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 Angaben Dritter, auf die in dieser Mitteilung Bezug genommen wird, sind ohne Gewähr. Alle Verweise Dritter auf Marktinformationen in dieser Mitteilung sind ohne Gewähr, da das Unternehmen die ursprüngliche Primärforschung nicht durchgeführt hat. Diese Aussagen stellen keine Garantie für zukünftige Leistungen dar und beinhalten verschiedene Risiken, Ungewissheiten und Annahmen. Obwohl das Unternehmen versucht hat, wichtige Faktoren zu identifizieren, die dazu führen könnten, dass die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich abweichen, können andere Faktoren 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 wesentlich von denen abweichen können, die in solchen Aussagen erwartet werden. Dementsprechend sollte der Leser kein unangemessenes Vertrauen in zukunftsgerichtete Aussagen setzen.

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.