



## **EnWave schließt Lizenzabkommen mit Kesito LLC und erhält Kaufauftrag für Radiant Energy Vacuum Anlage**

Vancouver, B.C., 16. Juni 2016

**EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) ("EnWave", oder das "Unternehmen" - [http://www.commodity-tv.net/c/search\\_adv/?v=295748](http://www.commodity-tv.net/c/search_adv/?v=295748) )** gab bekannt, dass man ein kommerzielles und abgabenthaltendes Lizenzabkommen (das "CLA") mit Kesito LLC ("Kesito") abgeschlossen konnte. Kesito ist spezialisiert in gesunden Snackprodukten und weltweitem Vertrieb. Das CLA gibt Kesito das Recht EnWave's Radiant Energy Vacuum ("REV™") Technologie exklusiv in Griechenland für die Produktion von getrockneten Käseprodukten zu nutzen. Dieses CLA ist die 8. vergebene Lizenz durch EnWave für die Käseproduktproduktion unter Einsatz der REV™ Technologie und die 3. kommerzielle Europäische Partnerschaft.

Gemäß dem CLA hat Kesito einen Kaufauftrag für eine kommerzielle REV™ Maschine in Auftrag gegeben. Kesito kann dadurch die Produktentwicklung abschließen und auf dem Europäischen Markt den Verkauf von hochqualitativen, langlebigen getrockneten Käsesnackprodukten starten.

### **Über Kesito LLC**

Kesito LLC ist ein in Miami in Florida ansässiges Unternehmen und spezialisiert auf innovative Snacks für Konsumenten, die sich für ein gesundes und nachhaltiges Leben entschieden haben. Kesito's Mitgründer Cetin Amato und Antonio Ellek haben etliche kommerzielle gesunde Mitnahmesnacks erfunden basierend auf Oliven, natürlichen Samen und Quinoa Salate mittels etlicher Lebensmittelmarken. Diese Snackprodukte werden an große Einzelhändler und Fluggesellschaften in über 14 Ländern in Nordamerika, Europa und dem Mittleren Osten durch Milas Foods und Oloves verkauft. Kesito sicherte sich das exklusive Recht, um neue Produkte durch Griechischen Käse zu kreieren und arbeitet derzeit mit EnWave und den verschiedenen Lizenznehmern in diversen Märkten daran, neue Produkte zu entwickeln welche dann weltweit verkauft werden. Kesito's Produkte werden in Zukunft Teil des "I love snacking" Portfolio unabhängiger Marken sein. Diese finden Sie unter: [www.ILOVESNACKING.com](http://www.ILOVESNACKING.com)

### **Über EnWave**

EnWave Corporation ist ein in Vancouver ansässiges Technologieunternehmen, das kommerzielle Anwendungen für seine gesetzlich geschützte Radiant Energy Vacuum (REV™) - Trocknungstechnologie entwickelt. Ziel von EnWave ist die Vergabe gebührenpflichtiger

kommerzieller Lizenzen an führende Nahrungsmittel- und Pharmazieunternehmen für den Einsatz seiner revolutionären Technologie.

Bis dato hat sich das Unternehmen 17 gebührenpflichtige Lizenzen gesichert und damit Zugang zu acht unterschiedlichen Marktsektoren für die Vermarktung über andere Unternehmen erhalten. Zusätzlich zu diesen Lizenzabkommen hat EnWave eine Limited Liability Partnership (Kommanditgesellschaft), NutraDried LLP, zur Entwicklung, Herstellung, Vermarktung und zum Verkauf von natürlichen Käsesnackprodukten in den USA unter dem Markennamen Moon Cheese® gegründet.

EnWave führt REV™ als neuen Standard zur Trocknung von Nahrungsmitteln und Biomaterialien ein. Diese Methode ist schneller und kostengünstiger als die Gefriertrocknung mit besserer Qualität der Endprodukte im Vergleich zur Luft- oder Sprühtrocknung. EnWave betreibt derzeit drei kommerzielle REV™-Plattformen:

1. *nutraREV*® (Lebensmittelindustrieanwendungen): wird in der Nahrungsmittelindustrie für die schnelle und kostengünstige Trocknung von Früchten, Gemüse, Kräutern, Milchprodukten, Fleisch und Meeresfrüchten unter größtmöglicher Bewahrung von Nährstoffgehalt, Geschmack, Textur und Farbe eingesetzt im Gegensatz zu herkömmlichen Methoden
2. *quantaREV*® (Lebensmittelindustrieanwendungen): angelegt für großvolumige Trocknung bei gleichzeitig tiefen Temperaturen von Feststoffen, Flüssigkeiten, Granulaten oder verkapselten Produkten.
3. *powderREV*® (pharmazeutische Anwendungen): ausgelegt für sehr schnelle, durchgehende mit tiefem Energieverbrauch Alternative der Gefriertrocknung für großvolumige Trocknungseinheiten von Temperatur empfindlichen Biomaterialien (Bakterien, Enzyme, Probiotische Materialien, Lebensmittelkulturen etc.).

Zusätzlich entwickelt EnWave momentan zwei neue kommerzielle REV™ Plattformen:

1. *freezeREV*® (pharmazeutische Anwendungen): eine multi-Phasen Prototypentechnologie die als beschleunigter Gefriertrockner arbeiten soll für die Produktion Raumtemperatur stabiler Biopharmazeutika und Reagenzien.

Mehr Informationen über EnWave finden Sie unter: [www.enwave.net](http://www.enwave.net).

## **EnWave Corporation**

Dr. Tim Durance

President, CEO & Director

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

John Budreski, Executive Chairman, EnWave Corporation: Tel: +1 (416) 930-0914

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

Brent Charleton, Senior Vice President, Corporate Affairs: Tel: +1 (778) 378-9616  
E-Mail: [bcharleton@enwave.net](mailto:bcharleton@enwave.net)

Jeremy Hellman, Senior Associate  
The Equity Group  
+1 (212) 836-9626  
E-mail: [jhellman@equityny.com](mailto:jhellman@equityny.com)

*Safe Harbour für zukunftsgerichtete Aussagen (Forward Looking Information Statements): Diese Pressemitteilung kann zukunftsgerichtete Informationen enthalten, die auf den Erwartungen, Schätzungen und Prognosen der Unternehmensführung basieren. Alle Aussagen, die Erwartungen oder Prognosen bzgl. der Zukunft betreffen, einschließlich Aussagen über die Strategie des Unternehmens für Wachstum, Produktentwicklung, Marktposition, erwartete Ausgaben und Synergien nach dem Abschluss gelten als zukunftsgerichtete Aussagen. Alle Ansprüche Dritter, auf die in dieser Pressemitteilung Bezug genommen wird, haben keinen Anspruch auf Richtigkeit. Alle Bezugnahmen zu Marktinformationen von Dritten in dieser Pressemitteilung haben keinen Anspruch auf Richtigkeit, da das Unternehmen keinen Primärresearch durchgeführt hat. Diese Aussagen sind keine Garantie für zukünftige Leistungen und beinhalten eine Anzahl an Risiken, Unsicherheiten und Annahmen. Das Unternehmen hat sich bemüht, wichtige Faktoren aufzuzeigen, die dazu führen können, dass die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich abweichen. Es können aber auch andere Faktoren dazu führen, dass die Ergebnisse nicht wie erwartet, geschätzt oder beabsichtigt ausfallen. Es kann nicht garantiert werden, dass sich solche Aussagen als wahrheitsgemäß herausstellen. Tatsächliche Ergebnisse und zukünftige Ereignisse können unter Umständen wesentlich von solchen Aussagen abweichen. Die Leser werden daher darauf hingewiesen, dass sie sich nicht zu sehr auf zukunftsgerichtete Aussagen verlassen sollten.*

**Die TSX Venture Exchange und deren Regulierungsorgane (in den Statuten der TSX Venture Exchange als Regulation Services Provider bezeichnet) übernehmen keinerlei Verantwortung für die Angemessenheit oder Genauigkeit dieser Meldung.**