



EnWave meldet Abkommen mit Bonduelle hinsichtlich der Steigerung der REV™-Produktionskapazität und der weiteren Verbesserung des Geschmacks von InFlavor-Gemüse

Vancouver (British Columbia), 29. Dezember 2016

EnWave Corporation (TSX-V: ENW; FSE: E4U) („EnWave“ oder das „Unternehmen“ – <http://www.commodity-tv.net/c/mid,5429,News/?v=297218>) meldete heute, dass es von Bonduelle, einem führenden, weltweit tätigen Verarbeiter von tiefgekühlten Gemüseprodukten und einem aktuellen Lizenznehmer der unternehmenseigenen *Radiant Energy Vacuum*- („REV™“)-Technologie, beauftragt wurde, um die Produktivität der 120-kW-REV™-Maschinerie von Bonduelle zu steigern. Diese Verbesserung wird ein durchgängiges Förderbandsystem beinhalten und die Produktionskapazität in etwa verdoppeln. Bonduelle wird als Vergütung für die Durchführung dieser Verbesserung einen beträchtlichen Betrag an EnWave überweisen.

Diese Verbesserung der Maschinerie wird es Bonduelle ermöglichen, größere Bestellungen von seinen Kunden anzunehmen und die bereits hohe Qualität von *InFlavor*, seiner Premium-Marke für tiefgekühltes Gemüse, weiter zu verbessern. Außerdem liefert die Einführung eines durchgängigen Förderbandsystems Bonduelle wertvolle Erkenntnisse vor dem potenziellen Erwerb einer größeren 400-kW-REV™-Maschine im Jahr 2017.

Bonduelle konnte den *InFlavor*-Prozess durch die Nutzung der einzigartigen Verarbeitungskapazitäten der REV™-Technologie kreieren. Der neue *InFlavor*-Prozess setzt bei tiefgefrorenem Gemüse neue Maßstäbe in puncto Beschaffenheit, Geschmackskonzentration und Nährwert. Am 14. September 2016 veröffentlichte Bonduelle eine Pressemitteilung mit dem Titel „Bonduelle combines technology and flavor to create a new line of vegetables“, in der seine Zukunftspläne für die Marke *InFlavor* beschrieben werden. Die gesamte Meldung kann über den folgenden Link abgerufen werden: <http://inflavor.bonduelleamericas.com/imports/medias/pdf/bonduelle-communique-history.pdf>.

Über Bonduelle

Bonduelle ist ein 1853 gegründetes Familienunternehmen, dessen Ziel darin besteht, „der globale Marktführer bei gesundem Leben durch Gemüse zu sein“. Der Konzern, der sich der Innovation verschrieben hat und eine langfristige Vision verfolgt, diversifiziert seine Betriebe und seine geografische Reichweite. Sein Gemüse wird auf 128.000 Hektar angebaut und über unterschiedliche Vertriebskanäle in 100 Ländern mit unterschiedlichen Markennamen und in allen Technologien vermarktet.

Angesichts seines Know-hows in der landwirtschaftlichen Industrie und seiner 57 industriellen oder landwirtschaftlichen Produktionsstätten ist Bonduelle in den besten Anbaugebieten in unmittelbarer Nähe seiner Kunden tätig. Für Bonduelle ist es eine Ehre, Gemüse unter Anwendung aller verfügbaren Technologien auf den Markt zu bringen, um seinen Kunden ein umfassendes Sortiment an Wahlmöglichkeiten zu bieten.

Bonduelle verzeichnet seit mehreren Jahren ein anhaltendes und kontinuierliches Wachstum, bestehend aus internem Wachstum und Übernahmen, und hat im vergangenen Geschäftsjahr einen Umsatz von nahezu zwei Milliarden Euro verzeichnet.

Weitere Informationen über Bonduelle erhalten Sie unter www.bonduelle.com/en.

Über EnWave

EnWave Corporation, ein modernes Technologieunternehmen mit Sitz in Vancouver, hat *Radiant Energy Vacuum* („REV™“) entwickelt – eine eigene innovative Methode zur präzisen Dehydration organischer Materialien. Die kommerzielle Machbarkeit der REV™-Technologie wurde nachgewiesen und wächst in zahlreichen Marktsegmenten der Lebensmittel- und Pharmabranche sehr rasch. Die Strategie von EnWave besteht darin, gebührenpflichtige kommerzielle Lizenzen für die Nutzung der REV™-Technologie an branchenführende Unternehmen in mehreren Segmenten zu vergeben. Das Unternehmen hat bis dato 17 gebührenpflichtige Lizenzen vergeben und dabei acht unterschiedliche Marktsegmente für die Kommerzialisierung neuer, innovativer Produkte betreten. Abgesehen von diesen Lizenzen bildete EnWave auch eine Partnerschaft mit beschränkter Haftung, NutraDried LLP, um naturreine Käse-Snack-Produkte in den USA unter dem Markennamen *Moon Cheese*® zu entwickeln, herzustellen, zu vermarkten und zu verkaufen.

EnWave hat REV™ als neuen Dehydrationsstandard in der Lebensmittel- und Biomaterialbranche eingeführt: schneller und günstiger als die Gefriertrocknung und höhere Produktqualität als bei Luft- oder Sprühtrocknung. EnWave verfügt zurzeit über drei kommerzielle REV™-Plattformen:

1. *nutraREV*®, das in der Lebensmittelindustrie angewendet wird, um Lebensmittelprodukte rasch und kostengünstig zu trocknen und dabei die hohen Standards in puncto Nährwert, Geschmack, Beschaffenheit und Farbe aufrechtzuerhalten
2. *powderREV*®, das zur Massendehydration von Lebensmittelkulturen, Probiotika und feinen Biochemikalien wie Enzyme unterhalb des Gefrierpunktes angewendet wird
3. *quantaREV*®, das für eine kontinuierliche Trocknung hoher Volumina bei geringen Temperaturen angewendet wird

Eine zusätzliche Plattform, *freezeREV*®, wird als neue Methode zur Stabilisierung und Dehydration von Biopharmazeutika wie Impfstoffe oder Antikörper entwickelt. Weitere Informationen finden über EnWave Sie unter www.enwave.net.

EnWave Corporation

Dr. Tim Durance
President & CEO

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

John Budreski, Executive Chairman, Tel. +1 (416) 930-0914
E-Mail: jbudreski@enwave.net

Brent Charleton, Senior Vice President, Business Development, Tel. +1 (778) 378-9616
E-Mail: bcharleton@enwave.net

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

Für Europa:

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 vorbehaltlos 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.

Die Ausgangssprache (in der Regel Englisch), in der der Originaltext veröffentlicht wird, ist die offizielle, autorisierte und rechtsgültige Version. Diese Übersetzung wird zur besseren Verständigung mitgeliefert. Die deutschsprachige Fassung kann gekürzt oder zusammengefasst sein. Es wird keine Verantwortung oder Haftung: für den Inhalt, für die Richtigkeit, der Angemessenheit oder der Genauigkeit dieser Übersetzung übernommen. Aus Sicht des Übersetzers stellt die Meldung keine Kauf- oder Verkaufsempfehlung dar! Bitte beachten Sie die englische Originalmeldung auf www.sedar.com , www.sec.gov , www.asx.com.au/ oder auf der Firmenwebsite!