



## **EnWave unterzeichnet Produktions- und Lizenzabkommen mit NutraDried Creations LLP**

Vancouver, B.C., 4. April 2014, **EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U)** (**"EnWave"**, oder das **"Unternehmen"**) freut sich über die Bekanntgabe der Unterzeichnung eines Lizenzabgaben enthaltenden kommerziellen Abkommens (die "Lizenz") und auch eines Produktionsabkommens (das "Abkommen") mit NutraDried Creations LLP ("NutraDried Creations"). Ziel und Fokus ist die Sicherung und Vermarktung unter großen Privatmarkennamen innerhalb der gesamten USA und Lateinamerika für getrocknete Käsesnacks und weitere neue gesunde Snackprodukte die durch den Einsatz von EnWave's Radiant Energy Vacuum ("REV™") Technologie produziert werden. NutraDried Creations repräsentiert eine Gruppe von sehr erfahreneren Geschäftsleuten die über ein enormes Netzwerk im Bereich „Private Labelling“ verfügen und dies beinhaltet auch Herrn Hugh Wiebe, einen derzeitigen Direktor von EnWave Corporation.

Herr Wiebe verfügt über mehr als 30 Jahre Erfahrung in der weltweiten Nahrungsmittelbranche und war früher Aktionär und Chairman of the Board der Brookside Foods Ltd. ("Brookside"). Während seiner Tätigkeit für Brookside half Herr Wiebe beim Aufbau einer international anerkannten Schokoladenmarke durch seine sehr guten Kontakte im US-Verteilernetz. Herr Wiebe ist auch der Hauptaktionär der Lucid Capital Management, was ein 49%-iger Partner der NutraDried LLP ist und sich im Gemeinschaftseigentum mit EnWave befindet. Das Unternehmen vermarktet und produziert aktiv ein durch und durch natürlichen, gesunden Käsesnack in den USA unter der Marke Moon Cheese®. Der Ersterfolg durch den Start in den Geschäften von Kroger's Fred Meyer und Quality Food Center in der Region Pazifik-Nordwesten und in Alaska führte zu einem breiten Interesse an „private Labelling“ für den großvolumigen Verkauf.

NutraDried Creations plant anfänglich den Aufbau einer nationalen Vermarktung durch REV™-getrocknete Käseprodukte für ihre private Labelling Kontakte. Des Weiteren besteht Interesse für die Expansion des Angebotes durch die Einbeziehung etlicher gesunder Früchte- und Gemüseprodukte die durch die Partnerschaft von EnWave und NutraDried LLP. Die Möglichkeiten des „private Labelling“ wachsen stetig und diese zusätzlichen Produkte haben den kommerziellen Verkauf zum Ziel.

Momentan verfolgt NutraDried Creations aktiv die Markttests für etliche mögliche Kunden und erwartet den Einstieg von mindestens zwei großen U.S. „private Labelling“ Unternehmen in den nächsten Monaten. Wenn die Markttests erfolgreich verlaufen, so kann das jährliche Bestellvolumen bei über einer Million Pfund getrockneten Käseprodukten liegen während der ersten Verkaufsphase in den nächsten 12 Monaten.

Gemäß dem Abkommen werden die getrockneten Käseprodukte für NutraDried Creations auf einer Anlage in Ferndale im Staat Washington produziert für die ersten drei Millionen Pfund für den jährlichen Verkauf. Eine 100kW *nutraREV*<sup>®</sup> Anlage soll als Anfangsanlage im Frühjahr 2014 dienen. Diese sollte genug Kapazität für die Produktion von Moon Cheese<sup>®</sup> haben und stellt die Erstbestellung der jährlichen „private Labelling“ dar. Jedoch sollten sich die Bestellungen durch das private Labelling verdoppeln, so kann die Anlage vergrößert werden durch eine zweite große kommerzielle *nutraREV*<sup>®</sup> Maschine. Wenn die Bestellungen weiter wachsen wie von NutraDried Creations erwartet, so dürften bis zu fünf kommerzielle *nutraREV*<sup>®</sup> Maschinen bis 2016 benötigt werden um die Nachfrage des „private Labellings“ zu befriedigen. Falls dies alles so eintrifft hat NutraDried Creations die Option die REV<sup>™</sup> Ausrüstung direkt von EnWave zu erwerben um somit die Bestellnachfrage von über drei Millionen Pfund getrockneten Käsesnacks p.a. oder anderer Produktkategorien gemäß der Lizenz zu befriedigen. Dies könnte zwei mögliche Anbieter ergeben, was hilft, die Quellen für die großen Nahrungsmittelunternehmen zu diversifizieren.

“Dies könnte der große kommerzielle Durchbruch für *nutraDRIED*<sup>®</sup> Produkte werden via nationalen, sehr bekannten Verkaufskanälen.” sagte Dr. Tim Durance, Chairman & Co-CEO von EnWave Corporation. “Dieses Lizenzabkommen repräsentiert mögliche Beschleuniger für kurzfristige Umsatzerlöse, was EnWave und seine Partner in die Lage versetzt sich als neue Industriespieler im US- Gesundheitssnackmarkt zu etablieren.”

“REV<sup>™</sup>-getrocknete Käsesnackprodukte sind die innovativsten und einzigartigsten natürlichen verfügbaren Produkte am Markt heute,” sagte Herr Hugh Wiebe, Partner bei NutraDried Creations. “Wir erfahren großes Interesse von diversen großen „private Labelling“ Verteilern in den USA und wir glauben dass dieses Geschäft eine tolle Möglichkeit ist für schnelles Wachstum.”

Commodity-TV Interview mit EnWave:

[http://www.commodity-tv.net/c/search\\_adv/?v=250018](http://www.commodity-tv.net/c/search_adv/?v=250018)

### **Über NutraDried Creations LLP**

NutraDried Creations ist eine Washington State LLP und wurde gegründet um die *nutraREV*<sup>®</sup> Technologie zu vermarkten in der Snack- und Nahrungsmittelindustrie. Die Gründer J.H. Wiebe, Jeff Ericson und Andrew Ferguson besitzen extensive Erfahrung und Erfolge in der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie und kombiniert bringt man über 100 Jahre an Geschäfts und Lebenserfahrung als gestandene Unternehmer,

Erfindern, Vermarkter und Geschäftsführer mit. Zusammen ergeben sie ein dynamisches Team das genau weiß was es tut um kreative Produkte erfolgreich im Markt zu platzieren. NutraDried Creations' Zweck und Mission ist die Erschaffung einer dreifachen Grundlinie – Beeinflussung des Lebens der Menschen, Schonung der Ressourcen der Erde und Ertrag für die Aktionäre. Wir erreichen dies durch den Blickwinkel eines sozialen Geschäftsansatzes durch den Verkauf von umweltbewussten und sozial verantwortlichen Produkten. Diese Philosophie stellt sicher, dass der Kunde die besten Nahrungsmittelprodukte erhält durch den innovativen Einsatz unserer patentierten Verarbeitung und strategischen Beziehungen.

Unser verantwortungsvolles Geschäftsmodell zielt auf den Ersatz des alten karitativen Modells ab durch ein neues Modell das die Leistungen der Menschen belohnt und ihnen das Handwerkszeug für ihren Erfolg gibt. Wir sind Partner von non-profit Organisationen wie Agros International, einer in Seattle ansässigen non-profit Organisation die armen, Bauern beisteht im Kauf ihres Grund und Bodens durch zinsfreie Kredite. Dies hilft den Bauern den generationenlangen Kreislauf der Armut zu durchbrechen. Unsere Kunden sind der Grund für die positiven Lebensveränderungen dieser Familien die die Grundstoffe für unsere Produkte herstellen Durch den Erwerb ethisch korrekter Inhaltsstoffe die fair gehandelt werden, sind wir der Partner und bezahlen faire Löhne für tolle Produkte. Der Unterschied liegt darin, dass wir die Bauern in die Lage versetzen, Essen, Kleidung und Bildung für Ihre Kinder bezahlen zu können. In den letzten Jahren entwickelten wir 42 Dörfer, halfen 24.000 Bauern und leiteten den Wechsel für eine ganze Generation ein.

Durch NutraDried Creations und unseren strategischen Partnerschaften und Kunden hoffen wir nun diesen Effekt auf eine neue Industrie zu übertragen. Deshalb zielt die Primärstrategie des Unternehmens darauf ab, private Labeling Möglichkeiten an Großretailanbieter und Verteiler anzubieten, die schon starke Marken haben und sich positive abheben wollen. Deshalb ist unsere Präferenz und Hauptaugenmerk Marken zu entwickeln und die Aufmerksamkeit auf NutraDried Creations als eine Nahrungsmittelkategorie zu lenken.

Mehr Informationen über NutraDried Creations LLP unter:  
[www.nutradriedcreations.com](http://www.nutradriedcreations.com).

NutraDried Creations, LLP  
Andrew Ferguson, CEO

Weitere Informationen:

Herr Andrew Ferguson, CEO, NutraDried Creations at (360)332-2101  
E-mail: [andrew.ferguson@nutradriedcreations.com](mailto:andrew.ferguson@nutradriedcreations.com)

Herr Jeff Ericson, Chief Marketing Officer, NutraDried Creations at (360)332-2101

E-mail: [jeff.ericson@nutradriedcreations.com](mailto:jeff.ericson@nutradriedcreations.com)

### **Über EnWave**

EnWave Corporation ist ein in Vancouver ansässiges Technologieunternehmen das kommerzielle Applikationen für ihre geschützte Radiant Energy Vacuum (REV™) Trocknungstechnologie anbietet. EnWave zielt auf abgabenhaltige kommerzielle Lizenzierungen ab mit führenden Nahrungsmittel und Pharmazieunternehmen für den Einsatz ihrer revolutionären Technologie. Das Unternehmen hat eine kommerzielle Lizenz mit Bonduelle, einem Weltmarktführer in der Produktion von Gemüse für die Verarbeitung von dehydrierten gefrorenen „dehydrofrozen“ Gemüse. Im Juni 2013 unterzeichnete Hormel Foods Corporation ein kommerzielles Lizenzabkommen inklusive einer Abgabenvereinbarung für die Nutzung der REV™ Technologie für die Produktion einer Reihe von Produkten. Hinzu kommen: Milne Fruit Product, EnWave's erste Hauptlizenz für die Produktion von diversen dehydrierten Frucht- und Gemüseprodukten in ganzer, fragmentierter und pulverisierter Form; Des Weiteren lizenzierte man die REV™ Technologie an ein führendes Nordamerikanisches Enzymunternehmen um eine Serie von lebensmittelbezogenen Enzymen zu trocknen für deren Tier 1 Kunden; Und weiter mit Napa Mountain Spice Company zur Trocknung von hochqualitativen Kalifornischen Lorbeerblättern. Zusätzlich zu diesen Lizenzen hat EnWave ein Limited Liability Partnership mit Lucid Capital Management gebildet, um natürliche Käseprodukte zu entwickeln, herzustellen und in den USA zu vermarkten unter dem Markenname Moon Cheese®. EnWave trat in einen großen Bereich von Research und Kooperationsabkommen ein, mit einer wachsenden Liste an multinationalen Unternehmen wie z.B. Nestlé, Kellogg's, Grupo Bimbo, Grimmway Farms, Ocean Spray Cranberries, Cherry Central, Sun-Maid Growers, Gay Lea Foods and Merck. . EnWave bringt mit REV™ einen neuen Trocknungsstandard im Bereich Lebensmittel und biologische Produkte auf den Markt. Die Vorteile: meist viel Schneller und günstiger als die Gefriertrocknung mit besserer Qualität der Endprodukte im Vergleich zur Lufttrocknung oder Sprühtrocknung.

EnWave besitzt zurzeit sechs REV™ Plattformen: kommerzielle Anwendungen von nutraREV® und MIVAP® in der Lebensmittelindustrie um Fürchte, Gemüse, Fleisch, Kräuter und Meeresfrüchte schnell und zu tiefen Kosten zu trocknen unter Erhalt der Nährstoffe, Geschmack, Textur und Farbe. Das Unternehmen entwickelt auch powderREV™ für die Massentrocknung von Lebensmittelkulturen, probiotischen Anwendungen und feinen biochemischen Anwendungen wie Enzymen; quantaREV™ steht für fortlaufende, Trocknung von hohen Volumen bei tiefen Temperaturen für die Trocknung von Teig, Gel, Flüssigkeiten oder Partikeln; hinzu kommen bioREV™ und freezeREV™ als neue Methoden zur Stabilisierung und Trocknung von biopharmazeutischen Produkten wie Impfstoffen und Antikörpern. Weitere Informationen über EnWave finden Sie unter [www.enwave.net](http://www.enwave.net) .

### **EnWave Corporation**

Dr. Tim Durance  
Chairman & Co-CEO  
Weitere Informationen:

Mr. John McNicol, President & Co-CEO, EnWave Corporation Tel. +1 (604)601-8524  
E-mail: [john.mcnicol@enwave.net](mailto:john.mcnicol@enwave.net)

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

*Safe Harbour für vorrausschenden Aussagen (Forward-Looking Information Statements): Diese Pressemitteilung kann entsprechende forward-looking Informationen enthalten, basierend auf Erwartungen der Geschäftsleitung bzw. deren Schätzungen und Projektionen. Alle Aussagen die Erwartungen oder Projektionen betreffen bezgl. Der Zukunft inklusive Aussagen über die Strategie des Unternehmens für Wachstum, Produktentwicklung, Marktposition,*

*erwartete Ausgaben und Synergien unterliegen dem Einschluss in die forward-looking statements. Alle Drittpartei referenzen zu Marktinformationen in dieser Pressemitteilung haben keine Garantie auf Richtigkeit, da das Unternehmen keine Untersuchung des Ursprungs durchgeführt hat. Diese Aussagen können nicht garantiert werden hinsichtlich zukünftiger Ergebnisse und beinhalten eine Anzahl an Risiken, Unsicherheiten und Annahmen. Auch hat das Unternehmen Versuche unternommen, um wichtige Faktoren zu bestimmen die aktuelle Ergebnisse stark beeinflussen können. Es kann andere Einflussfaktoren geben die nicht erwartet, angenommen oder beabsichtigt warne. Es gibt keine Sicherheit, dass solche Aussagen richtig sind, dass aktuelle und zukünftige Ergebnisse stark abweichen können von den gemachten Aussagen. Der geneigte Leser sollte diese forward-looking statements nicht als Bezugsgröße verwenden. Es gilt ausschließlich das Englische Original dieser Pressemitteilung.*

**Weder die TSX Venture Exchange noch deren Regulation Services Provider (wie bestimmt in den Regeln der TSX Venture Exchange) akzeptieren irgendeine Verantwortlichkeit hinsichtlich der Richtigkeit und Vollständigkeit dieser Pressemitteilung.**