

Evolva und Cargill werden bei einer zweiten Ingredienzienfamilie zusammenarbeiten

Reinach, Schweiz, 19. Januar 2015 – Die Evolva Holding AG („Evolva“, SIX: EVE) und Cargill haben einen Vertrag über die gemeinsame Entwicklung eines nachhaltigen, anpassbaren und kosteneffizienten Fermentationsprozesses für die Produktion einer zweiten Familie hochwertiger Ingredienzien für Lebensmittel und Getränke unterzeichnet.

Diese zusätzliche Kooperation zur Entwicklung einer neuen Ingredienzienfamilie zwischen den beiden Unternehmen baut auf ihrer ersten gemeinsamen Partnerschaft auf, die im März 2013 geschlossen wurde, um Stevia-Ingredienzien (Steviol-Glykoside) der nächsten Generation zu entwickeln. Diese zweite Familie hochwertiger Ingredienzien steht nicht mit Stevia in Zusammenhang. Evolva plant, in der ersten Phase der neuen Zusammenarbeit fünf bis sieben Forscher einzusetzen. Evolva und Cargill werden sich die Kosten teilen.

Neil Goldsmith, CEO von Evolva, kommentierte: „Die Unterzeichnung einer zweiten Produkt-Kooperationsvereinbarung mit Cargill – weniger als zwei Jahre nach Beginn unserer Zusammenarbeit bei Stevia – ist Ausdruck des Vertrauens, das die beiden Unternehmen in den auf Hefefermentation basierenden Herstellungsprozesses für eine breite Palette funktionaler Ingredienzien haben. Wir freuen uns über die weitere Vertiefung unserer Beziehung zu Cargill.“

– Ende –

Über Cargill

Cargill produziert und vermarktet auf internationaler Ebene Lebensmittel-, Landwirtschafts-, Finanz- und Industrieprodukte und -dienstleistungen. Das 1865 gegründete Unternehmen befindet sich in Privatbesitz und beschäftigt 142 000 Mitarbeitende in 65 Ländern. Cargill verhilft Kunden durch Zusammenarbeit und Innovation zum Erfolg und legt besonderen Wert darauf, seine globalen Kenntnisse und Erfahrungen weiterzugeben, um an jedem Ort seiner Tätigkeit zur Bewältigung wirtschaftlicher, ökologischer und sozialer Herausforderungen beizutragen. Weitere Informationen finden Sie unter www.Cargill.com.

Über Evolva

Evolva ist als Pionier weltweit führend auf dem Gebiet der nachhaltigen, auf Fermentation basierenden Herstellung von Inhaltsstoffen für die Gesundheits-, Wellness- und Ernährungsbranche. Die Produkte von Evolva umfassen Stevia, Vanille, Safran oder Resveratrol. Neben der Entwicklung der eigenen Ingredienzien setzt Evolva ihre Technologie für Partnerunternehmen ein, für die sie einen Wettbewerbsvorteil schafft und gleichzeitig an ihren entsprechenden Erträgen partizipiert. Weitere Informationen stehen auf www.evolva.com zur Verfügung. Fragen zu unserem Fermentationsansatz? Schauen Sie sich [unser Video](#) an.

Kontaktangaben

Neil Goldsmith, CEO

neilg@evolva.com

+ 41 61 485 2005

Jakob Dynnes Hansen

jakobdh@evolva.com

+ 41 61 485 2034

Paul Verbraeken, IR

paulv@evolva.com

+ 41 61 485 2035

Diese Medienmitteilung enthält zukunftsgerichtete Aussagen, die durch Begriffe wie „glaubt“, „nimmt an“, „erwartet“ oder ähnliche Ausdrücke gekennzeichnet sind. Diese zukunftsgerichteten Aussagen bergen bekannte und unbekannt Risiken, Unwägbarkeiten und andere Faktoren, durch die sich die tatsächlichen Ergebnisse bzw. die tatsächliche Finanzsituation, Entwicklung oder Leistung des Unternehmens wesentlich von den in diesen zukunftsgerichteten Aussagen explizit oder implizit geäußerten Prognosen unterscheiden können. Angesichts dieser Ungewissheiten sollte sich der Leser nicht auf zukunftsgerichtete Aussagen verlassen. Das Unternehmen verpflichtet sich nicht, zukunftsgerichtete Aussagen zu aktualisieren oder sie an künftige Ereignisse oder Entwicklungen anzupassen.