

TRANEX

www.tranex.com.gt





TRANEX

Visión

Somos una empresa comprometida con la excelencia en la producción y distribución de productos alimenticios, otorgando el más alto nivel de calidad e inocuidad posible al cliente en base a personal calificado y maquinaria totalmente optimizada, representando de esta manera resultados rentables para el bienestar de toda persona y entidad involucrada en el proceso de negocios.

Misión

Ser la empresa líder tanto en producción como distribución de productos alimenticios dentro del mercado nacional y centroamericano, caracterizada por los altos estándares de calidad e inocuidad manejados en procesos productivos en mano de personal capacitado y tecnología idónea para la elaboración de los mismos.

Política de calidad

Somos una empresa dedicada al procesamiento y fabricación de productos alimenticios comprometidos a cumplir con los requisitos legales y reglamentarios nacionales e internacionales para alcanzar y mantener los estándares más altos de calidad e inocuidad, brindando confianza y satisfacción a nuestros clientes.

Utilizamos materia prima de la más alta calidad, equipos en óptimas condiciones y talento humano altamente capacitado. Buscamos la innovación y la mejora continua de nuestros procesos y productos.

Familia de productos



Miel de Abeja **QueenBee**



Endulzante natural y bueno para la salud. Es un producto obtenido naturalmente por las abejas. Sus beneficios en el cuerpo son altamente valorados. El color es dorado claro. Es una fuente de energía

Presentación:

1. Envase Pet con forma de osito: 227 gramos y 340 gramos.
2. Envase Pet tipo Squeeze de 390 gramos y 500 gramos.

Presentaciones Industriales:

1. Envases plásticos de 5.5 kilos y 27 kilos.
2. Tonneles plásticos o metálicos de 300 kilos.



Jarabe de maple

Es un producto obtenido del azúcar con sabor artificial a maple, sus usos principales son para endulzar postres, panqueques y waffles. También es utilizado para saborizar bebidas. Este producto contiene saborizantes, colorantes y preservantes artificiales.

Ventajas:

- Alto grado de durabilidad en almacenaje.
- Variedad de usos.
- Fácil y rápida aplicación.

Presentaciones:

1. Envase Squeeze PET de 355 ml.
2. Envase Squeeze PET de 340 ml.
3. Envase Squeeze PET de 709 ml.
4. Envase Squeeze PET de 260 ml.

Presentación industrial:

1. Envase de polietileno "HILLMAN" de ½ galón.
2. Envase de polietileno "HILLMAN" de 1 galón.

Pag.
03

JARABE DE MAPLE



Hillman[®]

Polvo para hornear

Pag.
04

Polvo para hornear de doble acción: liberando secuencial del dióxido de carbono durante su preparación, primero se libera el 30% en el batido de la mezcla de ingredientes y luego se libera el 70% durante el horneado.

Empaque:

1. Tarro de 100 g.
2. Bolsa de 5 lb.
3. Saco de 50 lb.



Hillman[®]

Pre-mezcla para pastel

Fina mezcla de productos de alta calidad útil para la elaboración de magdalenas, muffins y pastelería americana en general.

Ventaja:

- Gran sabor.
- Esponjosidad y textura suave.
- Fácil y rápida preparación.

Preparación: Receta pastelería popular:

1. Agregar en un tazón 1 lb de pre mezcla Hillman, 4 Oz de huevo y 8 Oz de agua, posterior batir de forma suave durante un minuto.
2. Agregar 4 Oz de aceite y batir a velocidad media/alta durante cuatro minutos.
3. Depositar la mezcla en un molde previamente engrasado y hornear a 150°C por 30 minutos aproximadamente.

Receta pastelería fina.

1. Agregar en un tazón 1 lb de pre mezcla Hillman, 6 Oz de huevo y 5 Oz de agua, posterior batir de forma suave durante un minuto.
2. Agregar 4 Oz de aceite y batir a velocidad media/alta durante cuatro minutos.
3. Depositar la mezcla en un molde previamente engrasado y hornear a 150°C por 30 minutos aproximadamente

Presentación:

- Empaque 1 lb.
- Empaque 25 lb.



Hillman[®]

Pag.
05

AZÚCAR GLASS



Azúcar Glass Hillman “A” refinada

Recomendada para procesos de repostería y pastelería general.

Ventaja: Durabilidad de almacenaje y blancura uniforme.

Azúcar Glass Hillman “C” estándar

Producto ideal para su uso general en panificación.

Ventaja: Durabilidad de almacenaje.

Presentación:

1. Bolsa individual de 340 gramos.
2. Bolsa individual de 1 lb.
3. Bolsa individual de 25 lb.
4. Saco de 25 Kg.



Azúcar glass triple AAA

Azúcar Glass Hillman "AAA" súper refinada
Ideal para fabricación de fondant y fina repostería variada.

Ventaja: Blancura total, finesa optima para confección y libre de toda humedad.

Presentación:

1. Bolsa individual de 340 gramos.
2. Bolsa individual de 1 lb.
3. Bolsa individual de 25 lb.
4. Saco de 25 Kg.



PAG.
07

Hillman®

Refresco de HORCHATA



Polvo fino soluble de rápida preparación fabricado a base de azúcar, arroz, ajonjolí, canela y vainilla.

Presentación:

- Empaque de polipropileno de 340 g.
- Empaque de 1 lb.
- Empaque de 5 lb.
- Saco de polipropileno de 25 lb.

Preparación:

Llenar un recipiente con un litro de agua o leche según el gusto.
Agregar 8 cucharadas de horchata Hillman.
Agitar vigorosamente.
Agregar hielo al gusto.



Sustituto de canela en polvo

Sustituto de canela en polvo, especialmente diseñado para dar aroma y sabor a canela en postres fríos y temperatura ambiente.

Ventajas:

- Soporta altas temperaturas de horneado
- No pierde su olor, sabor ni color.



PAG.
09

Desmoldex

Desmoldante para panificación, úntalo en moldes y charolas para evitar que el pan se pegue durante el horneado.

Ventajas:

- Contiene un emulsificante que facilita la limpieza de sus charolas.
- No guarda olores y sabores.
- No deja residuos en los moldes.



Hillman[®]

Cremas tipo bavarian



Ideal para la decoración y relleno por su fácil
dullado y aplicación.

Ventajas:

- Ideal para dular.
- Soporta altas temperaturas.
- No pierde sus características en el horneo.
- No se escurre posterior al horneado.

Presentación:

Manga unitaria de 1 kg.

Sabores:

Vainilla
Vienesa
Cajeta
Dulce de leche
Fresa
Chocolate



Glasés jelly

Consistencia única ideal para decoración en repostería variada.

Ventajas:

- No pierde consistencia.
- Resistente a horneado.
- Brinda libertad en su manipulación.
- No se escurre.

Sabores:

- Fresa.
- Limón.
- Piña.
- Neutro.

Presentación:

Manga unitaria de 1 Kg.



PAG.
11

Jelly pipin gel

Ideal para decoración de pasteles y escritura decorativa.

Ventajas:

Especial para decoración de vitrales.

Sistema EZ-POUCH, la manga incluye un cople, una dulla, una tapa y una tuerca.

Menor porcentaje de merma en su utilización.

Colores:

- Rojo.
- Verde.
- Amarillo.
- Transparente.
- Blanco



Hillman®

Espejo para pastel Glit

Decorador diamantado que crea una capa con efecto de espejo en pasteles fríos, ambiente y mousses, otorgándoles un brillo excepcional.

Modo de uso:

Cubra el pastel con crema pastelera o crema batida y alise.

Corte una esquina de la manga y vierta el Glit sobre el pastel en forma de espiral. Extender el glit en la superficie de manera uniforme.

Presentación:

Manga unitaria de 250 g.



Cobertura para dona Donut Glitter

Cobertura con efecto diamante de sabores a frutas exóticas.

Ventajas:

- Sin sabor a grasa gracias a su base de azúcar.
- No pierde brillo aun después de la aplicación.
- No se oscurece.

Sabores:

- Melón.
- Cereza.
- Blueberry.
- Manzana verde.

Presentación:

Manga individual de 1 Kg.



Rellenos horneables Maru.

Relleno horneable en base a mermelada ideal para panadería variada.

Ventajas:

- Resistente al horneado.
- Alto contenido de fruta.
- Buen sabor.
- No se escurre.

Sabores:

Piña.
Fresa.
Manzana.

Presentación:
Manga unitaria de 1 Kg.



Pag.
13

Jelly & Fruit

Relleno horneable en base a mermelada ideal para panadería variada.

Ventajas:

- Resistente al horneado.
- Alto contenido de fruta.
- Buen sabor.
- No se escurre.

Sabores:

Manzana con canela.

Presentación:

Manga unitaria de 1 Kg.



Relleno horneable Zeye

Diseñados para resistir temperaturas de horneado con un gran contenido de fruta molida.

Ventajas:

- Alto porcentaje de pulpa.
- No escurre.
- Deliciosos sabores.

Sabores:
Fresa.

Empaque individual:
Manga unitaria de 1 Kg.



Hillman®

Water & Whipe

Merengue en polvo con un delicioso sabor a limón diseñado para realizar decoraciones con dulla. Por sus características, se puede hornear, flamear ideal para fabricar espumillas.

Versatilidad:

Puede mezclarse con líquidos como gaseosa, licor y jugos exceptuando lácteos.

No hay que cocinar miel unicamente batimos todos los ingredientes por 5 minutos y tiene un excelente merengue

Bolsa de 240 grms.



Water & Whipe marshmallow frosting mix

Mix en polvo para preparar frosting de malvavisco.

Ventajas:

- Puede flamearse.
- Ideal para aplicar en cupcakes.
- Mezclable con colorantes.



Hillman[®]

Austral topping en polvo para batir

Topping para preparar crema batida y relleno para pastelería y repostería.

Ventajas:

- Resiste altas temperaturas.
- Alto beneficio y bajo costo.
- Rendimiento 2.8 litros de crema batida.
- La crema no pierde su estabilidad a pesar de la temperatura.
- Acepta colorantes en gel, leche en polvo y cocoa en polvo.

Modo de uso:

- 1 Colocar en un tazón 600 ml de agua.
- 2 Agregar 300 g de Austral Topping en polvo.
- 3 Batir a baja velocidad por 30 segundos.
- 4 Batir a alta velocidad por 4 a 7 minutos o hasta montar.

Empaque individual:
Bolsa de 300 g.

Water & whip crema para batir en polvo

Crema en polvo lista para usar con una excelente consistencia, volumen y estructura de batido. Gran versatilidad al ser mezclable con distintos líquidos como leche, yogurt, jugo, licor, entre otros.

Ventajas:

- Permite la concepción de una amplia variedad de sabores.
- Rinde 3.4 veces su volumen.

Empaque individual:
Bolsa de 300 g.



Hillman[®]

PAG.
15

water
&
whip[®]

Concentrado de fruta con trozos Kini Bits

Pag.
16

Concentrado de fruta con trocitos que se integrarán perfectamente a masas y batidos

Ventajas:

Agregan sabor y aroma.
No mancha la masa.
Dispersión uniforme.

Sabores:

Naranja.
Zanahoria

Empaque individual:

500 g



Mitop cobertura tipo GANACHE

Cobertura lista para usar ideal para decoración de pasteles y postres.

Ventajas:

- No necesita preparación.
- Listo para usar.
- Aplicación homogénea.
- Incrementa el valor percibido del producto.

Sabores:

Chocolate

Moka

Chocolate blanco

Dulce de leche

Vainilla

3 leches

Empaque individual:

Bolsa de 250 g.



Hillman[®]

PAG.
17

Chocolate semi amargo

Chispas de chocolate utilizado para modelar figuras como casitas, paletas, trufas y decoración de pasteles y postres.

Empaque individual:

Bolsa de 1 libra.



Chocolate lacteo no horneable

Chispas de chocolate lacteo semi obscuro utilizado para figuras como casitas, paletas, trufas y decoración de pasteles y postres.

Empaque individual:

Bolsa de 1 kilo.



Chocolate bi-color horneable

Chispas de chocolate blanco con negro, utilizado para decorar pasteles, helados, galletas y para hornear en masas, muffon y galletería.

Ventajas:

- No se derrite al hornear.
- Se puede hornear sobre la galleta o pastel y mantiene su textura.

Bolsa de 500 grms.



PAG.
19

Chocolate semi Amargo

Chispas de chocolate obscuro, ideal para fundir en masas y galletas.

Ventajas: • No pierde su forma al hornear



Hillman[®]



Hillman®



Decoradores de pastel

Perlas y figuras con un brillo excepcional de tamaño uniforme, ideales para decorar pasteles y postres.



Hillman[®]

Oficinas Centrales
3a. avenida 38-70 zona 8,
Guatemala, C.A.

PBX: (502) 2440-2116
(502) 2440-2116

Fax: (502) 2471-3779
info@tranex.com.gt

Planta de producción
5a. avenida 5-77 zona 6,
Villa Nueva, Guatemala

PBX: (502) 6631-0830
(502) 6312-1265

tranexvillanueva@yahoo.com
www.tranex.com.gt

