

Le Paing

Boulangerie artisanale & bio – Toulouse
Du champ au fournil, des pains vrais et vivants.

[Commander maintenant](#)



Notre histoire, notre passion

Située au cœur de Toulouse, Le Paing est une boulangerie artisanale qui a fait le choix du bio et du local. Chaque jour, nous pétrissons nos pains avec des farines issues de moulins régionaux, laissons lever nos pâtes au levain naturel et cuisons dans le respect des traditions.

Notre mission : redonner au pain toute sa valeur nutritive, sa richesse de goût et son rôle convivial autour de la table.

[Voir plus](#)

Nos paings Bio



Pain de campagne bio (500g)

Pain de campagne rustique, à la mie légère et à la croûte dorée.

[Acheter](#)

3,80 €



Pain Ciabatta (400g)

Pain ciabatta artisanal à la croûte fine et dorée, mie aérée.

[Acheter](#)

3,80 €



Pain rond aux graines de pavot (500g)

Pain rond artisanal au levain naturel, recouvert de graines de pavot.

[Acheter](#)

4,50 €

Nos feuilletés artisanaux



Croissant pur beurre bio

Croissant Bio artisanal pur beurre, feuilletage doré et croustillant.

[Acheter](#)

1,40 €



Chocolatine pur beurre bio

Chocolatine pur beurre, feuilletée et dorée, garnie de chocolat.

[Acheter](#)

1,60 €



Chausson aux pommes bio

Chausson aux pommes artisanal, feuilletage doré.

[Acheter](#)

2,00 €

Nos engagements



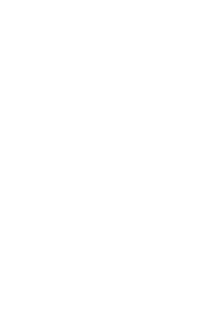
Farines locales & bio

sélectionnées auprès de producteurs d'Occitanie.



Fermentation lente

jusqu'à 24h pour un pain plus digeste et savoureux.



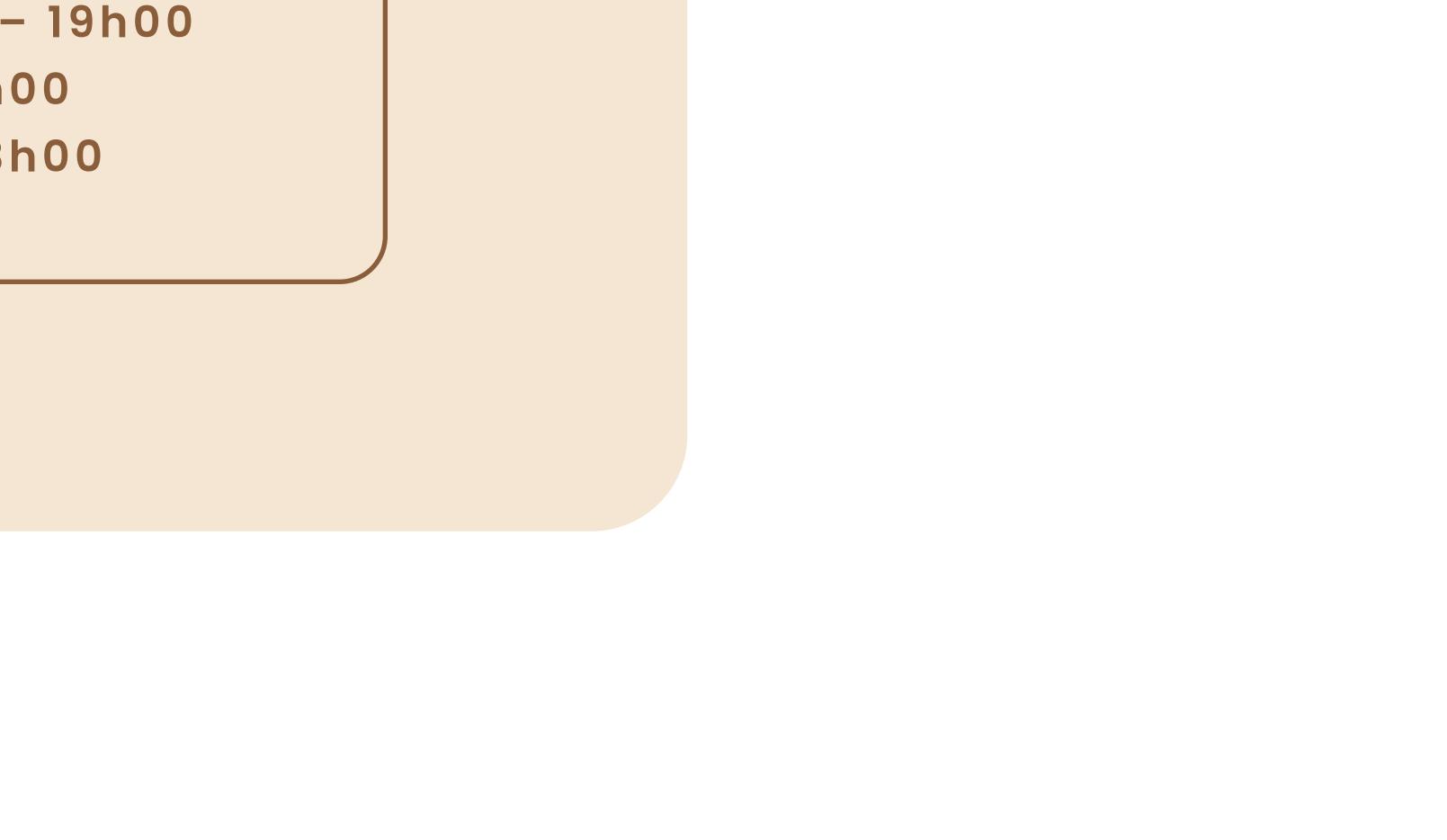
Cuisson traditionnelle

une croûte dorée, une mie généreuse.

Les artisans derrière le fournil

Chez Le Paing, nous sommes bien plus qu'une boulangerie : nous sommes une famille de passionnés. Chaque jour, nous pétrissons, façonnons et cuisons avec le sourire pour partager notre amour du bon pain.

Et oui... nous sommes fiers de dire "Paing" !



Horaires d'ouverture

Du mardi au dimanche - Fermé le lundi

Mardi - Vendredi : 7h00 - 19h00

Samedi : 7h00 - 18h00

Dimanche : 7h00 - 13h00

